

# 米粉（微粉）製造に最適!!

汎用気流式小型微粉碎機

# ミナクロン ミル ミニ

MINACLONE MILL MINI



MSG-MM 型

粉碎対象品

穀物類／玄米・白米・全粒小麦・そば  
豆類／大豆・小豆  
海産類／エビ・鰹節・海苔・昆布  
他、野菜類、きのこ類等いろいろな乾燥素材の  
微粉碎が可能です。  
※条件により、粉碎できないものもあります。



特長

- 1 超微粉碎**  
素材をそのまま数ミクロンから数十ミクロンの粉碎が可能。
- 2 応用範囲が広い**  
衝撃式では粉碎が難しい大豆、玄米のような油を含むもの、全粒小麦のような繊維質の多い物質も微粉碎可能。
- 3 少量多品種の粉碎に適応**  
本体部分は簡単に分解洗浄が出来るので汎用機として使用できます。
- 4 素材の変性が起きにくい**  
粉碎室から回収機への空気の流れにより粉碎機を放熱する為、素材の熱変性が起こりにくい。

粉末と粉碎の総合コンサルタント

**三ナ三産業株式会社**

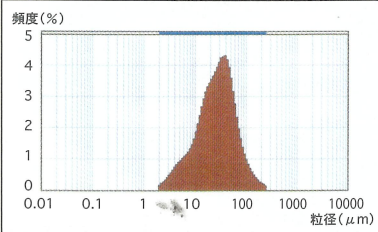
本社 / 〒510-0025 三重県四日市市東新町3-18 TEL. 059-331-2158 FAX. 059-331-7324  
URL <http://www.minamisangyo.com> URL <http://www.banrai-life.com>



# 超微粉を自社製造する

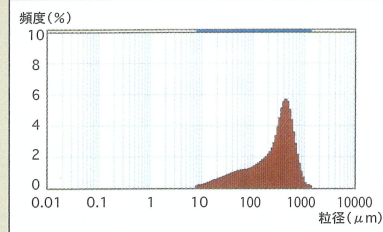
## 全粒小麦の粒度分布

●弊社粉碎の粒度分布

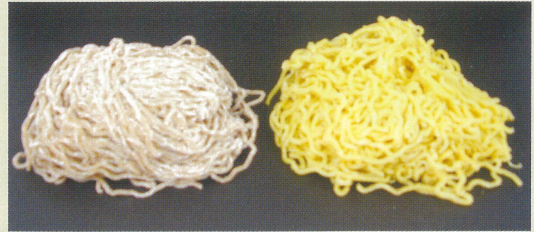


微粉碎した全粒小麦粉の粒度分布 (平均粒径: 27 μ)

●通常粉碎の粒度分布



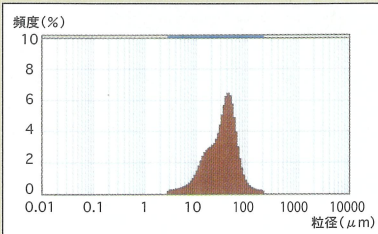
粉碎前の全粒小麦粉の粒度分布 (平均粒径: 310 μ)



従来の全粒小麦粉は、フスマ部分が粗いため麺にする場合対粉5%程度の添加が限界でしたが、ミナクロンミルでフスマまで微粉碎すると、25%まで添加しても製麺適性がよく、なめらかな麺を作ることができました。

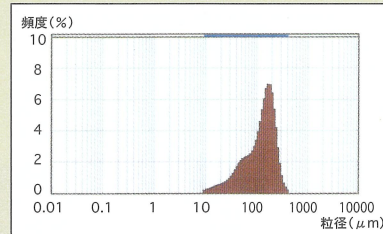
## 白米の粒度分布

●弊社粉碎の粒度分布

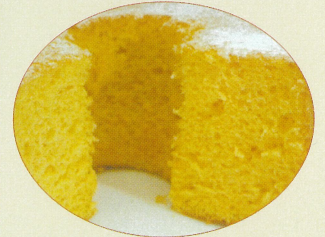


微粉碎した白米の粒度分布 (平均粒径: 34 μ)

●上新粉の粒度分布



上新粉の粒度分布 (平均粒径: 135 μ)



米は硬いため、従来の米粉は粗いものが多く、ケーキ等にした場合きめが粗くばさばさした食感になりました。ミナクロンミルで微粉碎した米粉を使用すると、しっとりとしたキメの細かいシフォンケーキを作ることができました。

## 地産地消商品の開発に活躍します!

### 仕様

機器構成	粉碎機+回収タンク+ブロアー 本体冷水用ジャケット付
粉碎機寸法・重量	1015×750×H1350・250kg
粉碎機電源	3相 200V3.75kw +0.4kw
ローター径	400mm
ブロアー寸法	400×400×H870
ブロアー電源	3相 200V1.0kw
回収タンク寸法	520φ×H610
処理能力	5~15kg/h ※条件により変動します

※この外観・仕様は改良のため予告なく変更することがあります。

オプション：温度監視、回転計、供給機アジテータ



工具無しで  
分解でき、  
丸洗いが  
できます。

### 製造元

粉末と粉碎の総合コンサルタント

## ミナ三産業株式会社

本社 / 〒510-0025 三重県四日市市東新町3-18  
TEL.059-331-2158 FAX.059-331-7324  
URL <http://www.minamisangyo.com>  
URL <http://www.banrai-life.com>