

研究室向け少量粉碎から量産まで  
本体は3タイプ

生産性向上設備投資促進税制 適用機種



小型タイプ  
**α6**シリーズ

コンパクトタイプならではの扱いやすさが魅力です。

粉碎室内部のαパーツのみの交換で1台15役。研究室および少量生産に最適。

処理能力：35～120kg/Hr



中型タイプ  
**α10**シリーズ

最もポピュラーな中型生産機。

この一台があれば、お客様のニーズに100%お応えできます。

処理能力：80～1200kg/Hr



大型タイプ  
**α15**シリーズ

量産用として広くご利用いただけるジャケット構造の生産機です。

取扱いの容易な上蓋スプリング機構を採用。  
キャベツを丸ごと投入できます。

処理能力：350～3500kg/Hr

お持ちのスーパーマスコロイダーにもαパーツを取り付けることができます。

Masuko

営業品目

超微粒摩砕機

スーパーマスコロイダー・スーパーマスコロイダーα 他

超精密カッティング機

マイクロマイスター

気流式粉碎機

セレンミラー・セレンミラーDAU

超高压湿式ジェットミル

マスコマイザーX

その他粉碎機

アトマイザー・カッターミル・2軸剪断破碎機  
ボーンカッター・チョッパー 他

関連機器

各種コンベヤー及びポンプ・ミキサー・充填機・計量器 他



マスコーマスコット  
MAX & MIRAI

90周年マスコット「マックス」 & 95周年マスコット「ミライ」



マイクロの世界に挑戦する  
**増幸産業株式会社**

〒332-0012 埼玉県川口市本町1-12-24  
Tel.048-222-4343(代) Fax.048-223-9790

http://www.masuko.com  
E-mail: e-information@masuko.com

ISO 9001

17F021(0N)

多機能ミル

Multi functional mill  
Supermasscolloider α

スーパー  
マスコロイダー

α

アルファ



マイクロカッター(M)装着 α10シリーズ

# ペーストから、ダイスカットまで αパーツの交換で1台が15役に!



## αパーツ



### グラインダー (G) 湿 乾

上下2枚の無気孔グラインダーによる石臼式。投入された原料は上下グラインダーの間隔に送りこまれ、そこで生じる強大な圧縮、剪断、転がり摩擦などにより原料は次第にすり潰され、超微粒化されます。グラインダーは150種の品揃え。

対応機種 α6・α10・α15

すりつぶす



### スライスカッター (S) 湿 ダイスカッター (D) 湿

回転する輪切円盤でスライスされた原料は、直下のダイス刃によりサイコロ状に切断されます。もちろんダイス刃を取り外せばスライス品を得ることができます。リンゴ大の野菜や果物はそのまま投入できます。

対応機種 α6・α10

きりきざむ



### チョッパー (CH) 湿

ステンレス製のミンチ機です。畜肉・魚肉はもちろんのこと、野菜や果物なども簡単にミンチ状にします。スリゴマの製造も可能で、グラインダーによる練りゴマ製造と両用できる**世界初の粉砕機**です。

対応機種 α6

おろしきる



### ハンマー (H) 乾

回転ディスクに取り付けられたハンマーが外周部ライニングの内側を高速回転し、衝撃・摩擦・圧壊および原料同士の衝突で微粒化します。安定した製品粒度と大きな処理能力を有しております。

対応機種 α6・α10

たたく



### カッターミル (CM) 乾

軟質原料から硬質原料まで、幅広い用途でご利用いただけます。投入された原料は三段重ねのローターの刃先と外周に取り付けられた3ヶの固定刃で切断され、出口に設けられたスクリーンの穴サイズより小さく粉砕されたもののみが排出されます。

対応機種 α6・α10

くだききる



### カッターミキサー (CH) 湿 乾

高速回転とカッターナイフにより、あらゆる素材を瞬時に切断・混合・乳化するミキサーです。インバーターにより回転数を自由に調整できますので、加工上微妙な調整が可能になり、食品から工業用原料まで幅広くご利用いただけます。

対応機種 α6

きりまぜる



### チョップカッター (CO) 湿 乾

水平面のカッターで切断された原料は、さらに上下面の垂直のカッターで細かく切断されます。生姜のような繊維質の強い原料も前処理無しでペースト化できます。カッターは2段・3段・4段の設定が可能です。

対応機種 α6・α10

きざむ

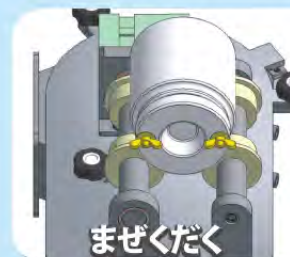


### ジューサーミキサー (J) 湿 乾

食物繊維たっぷりのフレッシュジュースや氷を砕いたジュースも作れます。丈夫な大型カッターの採用で効率の良い作業ができます。野菜や果物と調味料などの定量性を保ったジュース作りには欠かせません。

対応機種 α6

きざみおろす



### ボールミル (BM) 乾

原料とボールを入れたポットを水平にセットし回転させることで、大径ボールでの衝撃粉砕と小径ボールでの摩砕により、微細化されます。粉砕以外に混合や分散にも利用でき、インバーターで回転数の制御が可能です。

対応機種 α6

まぜくだく



### クラッシュカッター (CR) 湿 乾

ピーナツやゴマのように油脂分を多く含み、且つ熱に弱い原料を粉末にしたり、繊維質の強い原料をシャープにカットできます。全周スクリーンのタイプもあります。

対応機種 α6・α10・α15

くだく



### グ레인 (GR) 乾

☆型の特殊形状ナイフは原料の解砕や整粒に適しており、過粉砕による微粉の発生を抑えることもできます。また、繊維質の強い原料や付着性のある原料の粉砕も可能です。

対応機種 α6・α10

ほぐす



### マイクロカッター (M) 湿

高速で回転するローターとその外周に多数配列されたブレードのエッジ部で生じる強大な剪断力でミクロン単位の精密カッティングを行います。マイクロマイスター (3Mシリーズ) のカッティングヘッドはすべて装着できます。

対応機種 α10

つぶす



### グレイター (GT) 湿

原料は回転するおろし金状の突起によりスリおろします。特殊ディスクによりきめの細かいおろしができます。リンゴ大の野菜や果物はそのまま投入できます。

対応機種 α6・α10

おろす

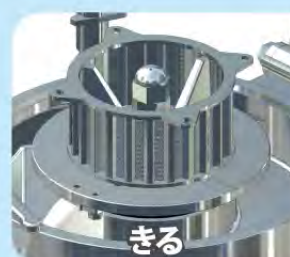


### 脱水機 (DR)

簡易遠心脱水機として1000~3000r.p.m.の範囲でご利用いただける固液分離装置です。粒状の原料に付着する水滴から、固形物粒度が20μm程度のスラリーの脱水にも適しています。

対応機種 α6

しぼる



### ラフカッター (R) 湿 乾

高速で回転するローターの遠心力で原料は籠型カッティングヘッド内面に押しつけられ、ヘッド内面のナイフにより切断されます。マイクロマイスター (4Mシリーズ) の籠型ヘッドはすべて装着できます。

対応機種 α10

きる