

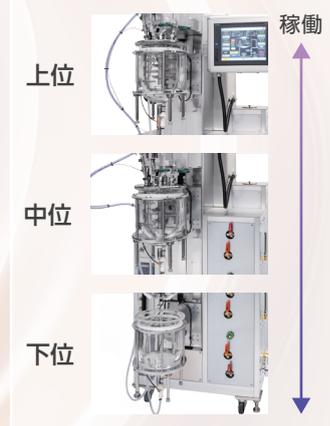
Vacuum Emulsifying Mixer

[ PVQ-N ]

ラボミキサー



〈選べる3段階ポジション〉



上位での操作から下位での製品取り出しまで、あらゆる作業を快適に行えます。

## 研究を加速する、試験用真空乳化装置

### 特長

#### ① 快適操作と確かな視認性

- 用途に合わせて4つの羽根から選択可能。

##### 交換羽根



高粘度ホモミキサー



低粘度ホモミキサー



ディスペルミキサー



ウルトラミキサー

- 挿取羽根は工具レスで着脱可能。
- 底部までクリアな視界を確保し大型タッチパネルで直感的な操作を実現。
- 攪拌状態を360度観察可能。
- 洗浄もスムーズに行うことが可能。



工具不要で着脱

#### ② 簡単データ管理

- 攪拌条件、温度推移、電気伝導度のデータをEthernet/USB経由で簡単に取得可能。



#### ③ 実験をサポートする充実機能

- 3L / 5L / 7L 容器兼用可能。
- 家庭用電源 (AC100V) 1本で稼働可能。
- 設置面積は畳半分のコンパクト設計。
- キャスター付きで移動も容易。



※5L容器

#### ④ 楽々メンテナンス

- スタッフィング部は分解・取り外しが簡単。
- パーツをお送りいただくだけでメンテナンスいたします。

### 仕様

装置寸法	907 mm (W) × 1007 mm (D) × 1769 mm (H)
モニター折りたたみ時	750 mm (W) × 1007 mm (D) × 1769 mm (H)
タンク容量	3 / 5 / 7 L
仕込量	2 / 3.5 / 5 L
高速ミキサー回転速度	1000~10000 min <sup>-1</sup>
挿取ミキサー回転速度	25~250 min <sup>-1</sup>
温水タンクの自動温調	○
P・I・T センサー	○
記録方式	Ethernet / USB

### 用途例

化粧品	化粧クリーム、ローション、ジェル製品、歯磨き、ヘアカラー
医薬品	軟膏剤、液剤、クリーム剤
食品	クリーム製品、マヨネーズ、ドレッシング
化学品	シリコンオイル、ワックス、金属ペースト

