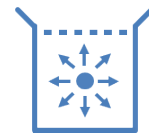




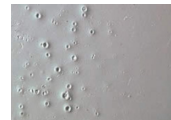
Multimix™ รุ่น HSM 2003 SV/DV

เครื่องผสมรุ่น HSM ซีรี่ส์ถูกออกแบบมาเฉพาะสำหรับกระบวนการทำเนื้ออิมัลชันที่ประกอบด้วยเฟสน้ำมันและเฟสน้ำ เช่น ครีม โลชั่น ซิลิโคนอิมัลชัน มายองเนส มากาριν โยเกิร์ต ซีส และไอศกรีม ตัวเครื่องยังสามารถนำไปประยุกต์ใช้กับงานช่วยกระจายตัว (Dispersion) ของอนุภาคต่างๆ ในของเหลว เช่น กระจาย Carbopol (CMC) หรือ Gum ประเภทต่างๆ ในน้ำ ไม่ให้เกิดการกระจายตัวแบบกลุ่มก้อนเกิดเป็น Fish-Eye (ตาปลา) ด้วยการออกแบบเครื่องซีรี่ส์ HSM ที่เป็นสิทธิบัตร V Type Rotor และ Stator ที่เป็นกุญแจสำคัญทำให้เกิดการหมุนวนแบบเดี่ยวหรือแบบคู่ (Single or Double Vortex) ที่สามารถทำให้เกิดแรงเฉือนอย่างมีประสิทธิภาพในการทำให้เกิดเนื้ออิมัลชันได้อย่างดี ทำให้การผสมจะไม่เหมือนเดิมอีกต่อไปด้วย Multimix® HSM mixer



ประสิทธิภาพ

ด้วยประสิทธิภาพที่ดี การผสมหรืออิมัลชันสามารถทำได้ภายในไม่กี่นาทีเมื่อเทียบกับเครื่องผสมแบบเดิม



คุณภาพ

ด้วยคุณภาพการออกแบบที่ดี กำจัดการเกิดตาปลา (Fish-Eye) ที่ไม่ต้องการ ทำให้ได้ผลิตภัณฑ์เป็นที่ยอมรับ

การเกิดน้ำวนแบบเดี่ยว



สารละลายถูกดูดจากด้านล่าง

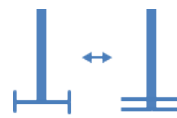
สารละลายที่ถูกปั่นกว

การเกิดน้ำวนแบบคู่

สารละลายถูกดูดจากด้านบน



สารละลายถูกดูดจากด้านล่าง



สะดวกในการใช้

ด้วยการใช้งานง่าย ทำให้สามารถใช้ตัวเครื่องเดียวกัน แต่เปลี่ยนสลับหัวปั่นกวนแบบต่างๆ ได้

ปลอดภัย แข็งแรง ทนทาน
ชิ้นส่วนที่สัมผัสกับตัวอย่างผลิตจาก Stainless steel เกรด 316 (ผ่านมาตรฐาน GMP)

การออกแบบเน้นประสิทธิภาพ และการใช้งานได้หลากหลาย
ลิตซ์บัตรการออกแบบ “V-type Rotor and Stator” Single-Double Vortex ที่ทำให้เกิดเนื้ออิมัลชันละเอียดและกระจายตัวได้ดีภายในเวลาไม่กี่นาที ช่วยลดเวลาการผสมเมื่อเทียบกับเครื่องผสมทั่วไปได้มากกว่า 90% อีกทั้งหัวปั่นกวนที่ออกแบบมาให้เปลี่ยนได้ง่ายโดยไม่ต้องใช้เครื่องมือพิเศษใดๆ ทำให้เพียงเครื่องเดียวสามารถทำงานได้หลากหลายวัตถุประสงค์

SV
DV

SPEED CONTROL UNIT
เลือกใช้ระบบควบคุมการเลี้ยวหัวปั่นขึ้นลงแบบไฟฟ้า ทำให้ไม่ต้องออกแรงในการขยับหัวปั่นขึ้นลงในขณะใช้งาน

เบาและง่าย
โครงสร้างเครื่องน้ำหนักเบาด้วยวัสดุอลูมิเนียม ทำให้เคลื่อนย้ายได้ง่าย ไม่มีขบคม ตัวฐานไม่ได้ ออกแบบเพียงเพื่อความสวยงามและแข็งแรง แต่ยังคงความสะอาดได้ง่าย ไม่ต้องการการดูแล มีขา ยางกันลื่น และสามารถปรับความสูงของฐานอย่าง เพื่อความมั่นคงได้

Model	HSM 2003SV	HSM 2003DV
Mixing capacity	0.5 - 12 Litres	
Machine dimensions (LxWxH)	350 x 360 x 770 mm	
Weight	15 kg	
Motor	0.5HP (0.37kW)	
Power supply	Single phase, 220V, 50/60Hz	
Nominal speed	1000rpm & above (6000rpm under full load)	
Speed range	0-6000rpm (variable speed electronically controlled)	
Motor height adjustment	Electrical	
Mixing component material	Food and medical grade stainless steel 316L	
Rotor diameter / stator design	35mm / Single vortex	45mm / Double vortex
Machine base	Corrosion resistant aluminium base with height-adjustable non-slip rubber feet	

หัวปั่นกวนถอดเปลี่ยนเร็ว(เป็นอุปกรณ์เสริม)

MIXING

High Flow Mixer
57mmTriple Paddle Mixer
63/83 mm

DISPERSING

Dispenser Blade
25/30/43/63/83 mm

EMULSIFYING

Single Vortex (Rotor/Stator)
25/35 mmDouble Vortex (Rotor/Stator)
45 mm

MILLING

Triple Paddle Mixer
63/83 mmDouble Disc
45/65 mmTeflon Disc
45/65 mm

CKL Multimix (M) Sdn. Bhd. (293804-M) Tel : +603 80513940
No 21 & 23, Jalan Industri Mas 12, Mobile : +6012-2088028
Taman Mas Sepang, 47100 Puchong, Email : chong.cklmultimix@gmail.com
Selangor, Malaysia.

ผู้จัดจำหน่ายที่ได้รับอนุญาต:
บริษัท เนเจอร์ เบนเนฟิต จำกัด
8/9 หมู่ 2 ตำบลขุนศรี อำเภอไทรน้อย
จังหวัดนนทบุรี 11150

Tel : +66(0)2-003 0099
Mobile : +66(0)61-546 6689
Fax : +66(0)2-117 0099
Email : naturebenefit8@gmail.com