

品質は生命に寄り添い、品質が未来を築く  
QUALITY CREATE FUTURE



公式アカウント  
Official Account



公式サイト  
Official Website

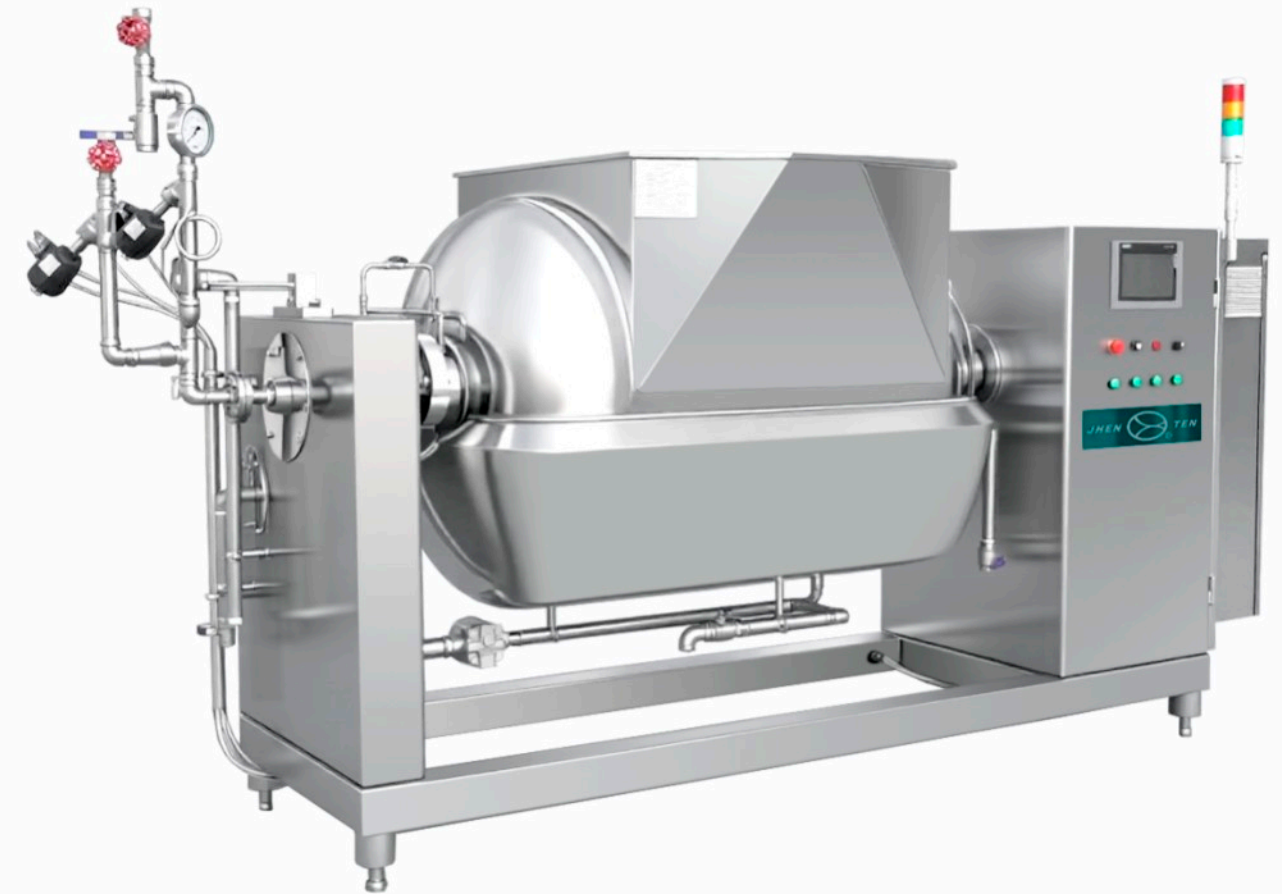
浙江镇田机械有限公司  
Zhejiang Jhenten Machinery Co., Ltd

所在地: 中国浙江省温州市经济技术开发区 滨海园区海桐路808号  
Add: No.808 Haitong Road, Binhai Development Zone, Wenzhou Economic and Technological Development Zone, Zhejiang, China  
電話番号/Tel: +86-577-86867777  
サービスホットライン/Service: +86-577-86825195  
ファックス/Fax: +86-577-86810195  
Eメール/E-mail: info@jhenten.com

[www.jhenten.com](http://www.jhenten.com)

声明:  
本書記載の全ての製品外観画像、色、パラメータは参考用です。  
浙江镇田机械有限公司は、予告なく随時これらを変更する権利を留保します。

Statement:  
All products appearance picture, color, parameters in the data for reference only, Zhejiang Jhenten Machinery Co., Ltd. reserves the right to change at any time without advance inform



## RTC-Premier 攪拌釜

マイルド混合・精密温度制御・医薬品・食品グレードのスマート製造

RTC-Premier Mixing Cooker  
FDA/GMP compliant

## 鎮田について About Jhenten



鎮田機械は1986年に創設され、35年以上にわたる技術と経験の積み重ねにより、製薬エンジニアリング、食品・飲料、ファインケミカル、新エネルギーなど多岐にわたる業界へ事業を展開しています。お客様にとって最も挑戦的かつ中核的価値のあるプロセス容器およびプロセスモジュールのシステムソリューションを提供することに全力を尽くしております。

鎮田は常に、安定した製品品質、緻密なエンジニアリング設計、そして徹底したユーザーサービスによってお客様の長期的な信頼を勝ち得ており、世界中のお客様の効率的な生産と持続可能な発展を支援しています。

Zhejiang Jhen Ten Machinery Co., Ltd, established in 1986, has over 35 years of continuous innovation and expertise accumulation. Our solutions span across pharmaceutical engineering, food & beverage, fine chemicals, and the new energy sector, specializing in delivering highly challenging and value-driven process vessels and modular process systems. Committed to consistent product quality, rigorous engineering design, and comprehensive customer support, Jhen Ten has earned long-term trust from global clients. We empower industries worldwide to achieve efficient production and sustainable growth through cutting-edge technological integration.

35+

35年以上の業界製造経験  
 With more than 35 years of industry manufacturing experience

300+

社員数300名以上  
 The company currently has more than 300 employees

40000+

最新式工場面積40,000平方メートル以上  
 It has a modern factory building of more than 40,000 square meters



鎮田攪拌釜は、高い衛生基準が求められる業界向けに設計された、蒸煮、攪拌、炒製、混合の多機能を一体化した製品です。食品グレードの304/316Lステンレス鋼と耐摩耗性PTFE素材を採用し、アンカー式攪拌構造により、物料を360°死角なく穏やかに処理します。特に豆あんや果粒などの粒子を含む素材の精密加工に適しており、成品の損傷を防ぎます。カスタム容量に対応し、ラボから工業生産までのあらゆる生産シーンに適応します。

Jhenten Mixing Cooker is engineered for industries demanding high hygiene standards. Integrating multiple functions including steaming, stirring, cooking, and blending, it features food-grade 304/316L stainless steel and wear-resistant PTFE materials. Equipped with an anchor frame type stirring structure, it achieves thorough 360° gentle processing of materials without dead corners—particularly ideal for delicate processing of particle-containing ingredients (e.g., bean paste, fruit pieces) while preventing damage to finished products. Customizable capacities are available to support full-scenario production needs from lab-scale to full industrial production.

### 業界応用 Industry Applications

#### 食品加工 Food Processing

- ・ソース類: ジャム、火鍋のベーススープ、ピーナッツバター、調味液
- ・餡(あん)類: 月餅餡、蒸しパン(包子)の餡、パイの餡
- ・流動体類: ゼリー、カスタードクリーム、スープ、生クリーム
- ・特殊工程: 糖の溶解、バターと小麦粉のソース乳化(ルー作り)

- ・ Sauces: Jams, hotpot bases, peanut butter, condiments
- ・ Fillings: Mooncake fillings, baozi fillings, pastry fillings
- ・ Fluids: Jellies, custards, soups, creams
- ・ Special Processes: Sugar melting, roux emulsification (butter-flour sauce)



## JTWZG 横型蒸気加熱釜 JTWZG Horizontal Steam Heating Pot

### 01 蒸気釜本体 Steam Jacketed Vessel

- ・ 蒸気加熱を採用: 熱源の制御が容易、洗浄・メンテナンスが簡単かつ迅速
- ・ 高効率蒸気圧力 (3.0kg/cm<sup>2</sup>): 高温加熱生産のニーズに対応
- ・ 全ジャケット+バップルプレート(導流板)設計
- ・ Steam heating for easy thermal control and simplified cleaning/maintenance.
- ・ High-efficiency steam pressure (3.0 kg/cm<sup>2</sup>) for high-temperature processing.
- ・ Full jacket with deflector plate design.

### 02 温度制御モジュール Temperature Control Module

- ・ 温度フィードバック制御システム+蒸気回収配管:  
エネルギー消費を30%削減
- ・ Feedback control system + steam recovery pipeline reduces energy consumption by 30%.

### 03 攪拌システム Mixing System

- ・ PTFE/PEEKから選択可能なブレード材質
- ・ 公転+自転のデュアルモーション方式
- ・ インバーター速度制御(5~60rpm調整可能)
- ・ PTFE/PEEK available optional blade material.
- ・ Dual-motion (revolution + rotation).
- ・ Variable frequency speed regulation (5-60 rpm adjustable).

### 04 傾斜出料 Tilt Discharge

- ・ 油圧駆動による70°傾斜反転: 物料を残渣なく排出
- ・ 異なるグレードの油圧システムを選択可能
- ・ Hydraulically-driven 70° tilting for residue-free discharge.
- ・ Different grades of hydraulic systems can be optionally equipped.

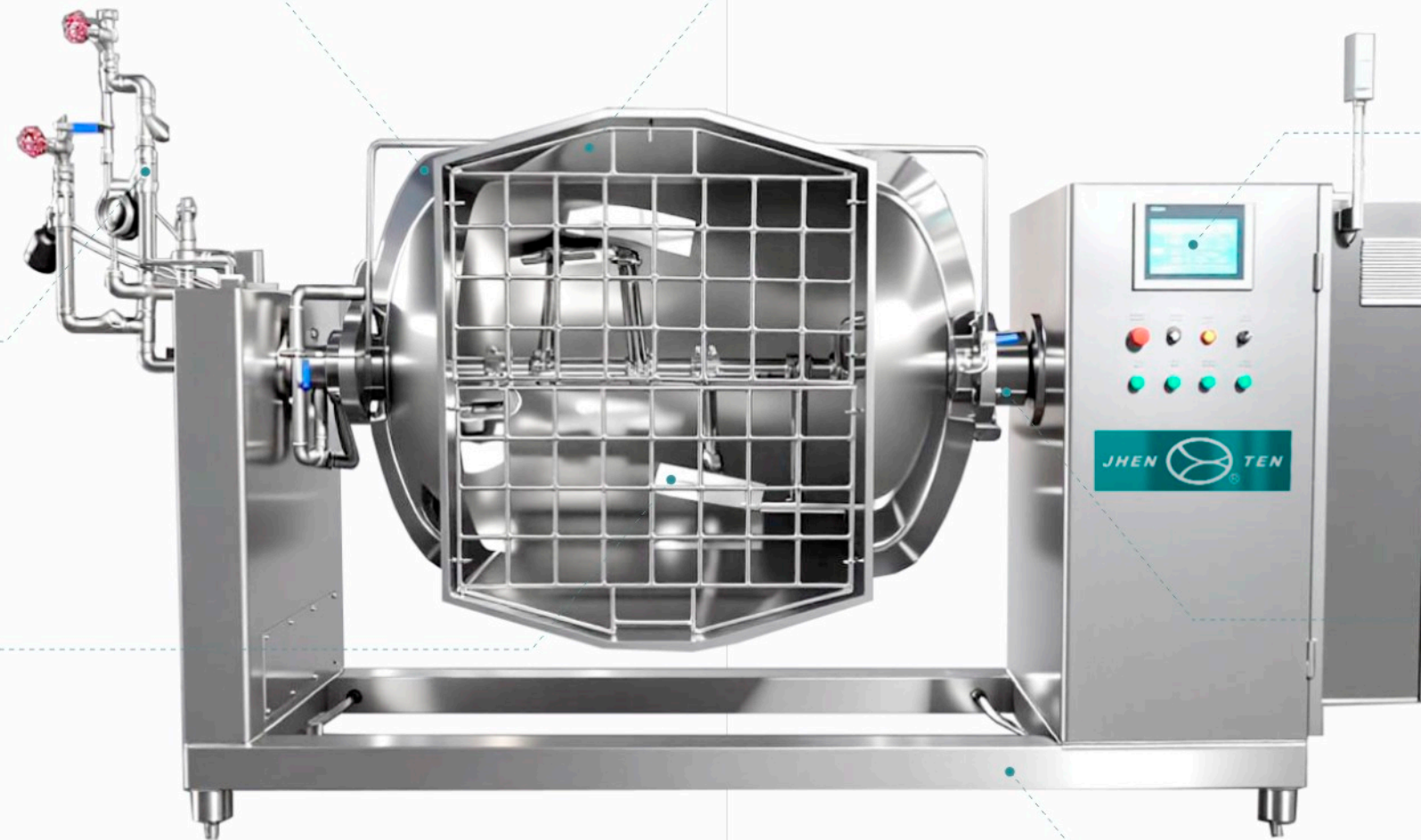
### 05 スマート制御 Intelligent Control

- ・ PLCスマートタッチパネルインターフェース
- ・ プロセスカーブのプリセット
- ・ 温度/回転数/時間などのパラメータをリアルタイム監視
- ・ PLC touchscreen interface.
- ・ Pre-set process curves.
- ・ Real-time monitoring (temperature/speed/time parameters).

### 06 反転(フリップ)排出システム Tilting Discharge System

### 07 計量モジュール(オプション) Optional weighing module

### 08 架台(フレーム) Frame Structure



## JTWZG 横型蒸気加熱釜 JTWZG Horizontal Steam Heating Pot

### 中核となる強み(アドバンテージ) Core Advantages

#### 極めてマイルドな加工 Ultra-Gentle Processing

特殊な半円弧釜体+PTFEフレキシブルブレードが自然な流れをシミュレーション。粒子完全率 >99%。

Unique semi-cylindrical vessel + flexible PTFE paddles simulate natural material flow, achieving >99% particle integrity.

#### 衛生・安全で安心 Complete Hygiene & Safety

全食品グレード材質(SUS304/316L+PTFE)。衛生死角なし、CIP洗浄対応。FDA認証要件を満たす。

Full food-grade construction (SUS 304/316L + PTFE), No sanitary dead corners, supports CIP (Clean-in-Place), and meets FDA certification requirements.

#### 堅牢で長寿命 Robust Long-Term Durability

厚肉ステンレス鋼ボディ。設計寿命10年以上。

Reinforced stainless steel body with ≥10-year design lifespan.

#### 精密で高効率な温度制御 Precision Temperature & Efficiency

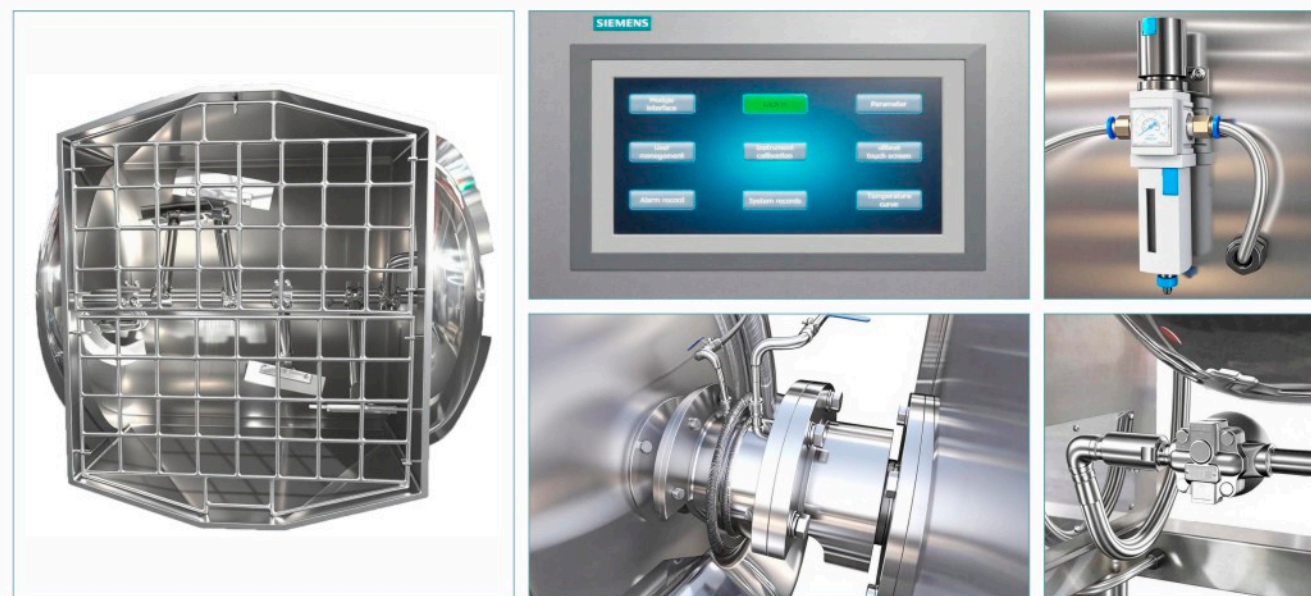
蒸気直接噴射と回収のデュアルシステムにより、熱効率40%向上。120°Cの高温連続作業に対応。

Dual steam injection/recovery system boosts thermal efficiency by 40%, enabling continuous 120° C high-temperature operations.

#### スマートで柔軟な操作 Complete Hygiene & Safety

インバーター速度制御で物料粘度に自在にマッチング。工程記憶機能と遠隔IoT機能をオプションで選択可能。

Frequency conversion speed control can be used to match material viscosity, and can be equipped with process memory and remote IoT functions.



### 構成選定 Configuration selection

- ・真空タイプ: 酸化・発泡防止(ジャム/クリームに適合)
- ・冷却タイプ: ジャケットに冷水を通し急速冷却(ゼリー/ゲルに適合)
- ・防爆仕様: 引火性物料専用(アルコール/ソース類に適合)
- ・特殊ブレード: アンカー式/パドル式(超高粘度物料向け)

- ・ Vacuum Series: Prevents oxidation during foaming (ideal for jams/creams).
- ・ Cooling Type: Rapid cooling through jacket with cold water circulation (suits jellies/gel-based products).
- ・ EX-Proof Configuration: Designed for flammable materials (optimized for alcohol-based sauces).
- ・ Specialized Paddles: Anchor type / Impeller type (for ultra-high-viscosity materials).

### 多種類カスタマイズ可能 Various types of customizable



### 技術パラメータ Technical parameters

型式 Model	JTWZG-300	JTWZG-500	JTWZG-600
タンク容量 Tank capacity (L)	300	500	620
攪拌モーター Mixing motor (KW)	1.5	2.2	2.2
最大蒸気圧力 Maximum steam pressure	0.3MPa	0.3MPa	0.3MPa
蒸気消費量(初期/平均) Steam consumption (initial/average) (kg/h)	220/150	310/210	340/240
沸騰傾倒 Boiling (KW)	0.7	1.13	1.13
外形寸法 Dimensions (mm)	長さ (L)	2950	3150
	幅 (W)	1185	1235
	高さ (H)	1735	1820

上記外形寸法以外の仕様も、ノンカスタム(特別注文)にて対応可能 Specifications other than the above dimensions can also be customized.

## JTQXG 立式蒸気加熱釜 JTQXG Vertical Steam Heating Pot

### 01 立式蒸気釜本体 Vertical Steam Kettle Body

- ・ 立式コンパクト設計により、設置面積を節約
- ・ ジャケット蒸気直噴 (圧力3.0kg/cm<sup>2</sup>)、120°Cの高温で物料に均一に熱を貫通
- ・ 全ジャケット+バップルプレート (導流板) 設計
- ・ Compact vertical design saves floor space.
- ・ Jacket steam direct injection (3.0 kg/cm<sup>2</sup> pressure) enables 120°C uniform heat penetration.
- ・ Full jacket with deflector plate design.

### 02 省エネ温度制御モジュール Energy-saving Temperature Control Module

- ・ スマートPID温度制御+二次蒸気回収により、総合エネルギー消費を低減
- ・ 復水 (凝縮水) 自動排出により、熱効率の低下を防止
- ・ Intelligent PID temperature control + secondary steam recovery reduces overall energy consumption.
- ・ Automatic condensate discharge prevents thermal efficiency decay.

### 03 立式攪拌システム Vertical Mixing System

- ・ SUS316L+PTFE複合アンカー式ブレード
- ・ 双方向インバーター攪拌、無段変速に対応
- ・ 底部沈殿防止スクレイパー設計、高粘度物料に適合
- ・ SUS 316L + PTFE composite anchor-type blades.
- ・ Bidirectional variable-frequency mixing supports stepless speed regulation.
- ・ Bottom anti-sedimentation scraper design suitable for high-viscosity materials.

### 04 復水回収装置 Condensate recovery unit

### 05 無菌排出設計 Aseptic Discharge Design

- ・ 空気圧制御クイックオープンボトムバルブ、開閉時に残渣なし
- ・ 衛生級バタフライバルブ/ボールバルブを選択可能。GMP密閉排出基準に適合
- ・ Pneumatically controlled quick-opening bottom valve ensures residue-free opening/closing.
- ・ Optional sanitary butterfly/ball valve meets GMP standards for closed discharge.

### 06 スマート制御センター Intelligent Control Center

- ・ 産業用タッチパネルPLC
- ・ カスタマイズ可能な工程レシピ保存
- ・ 温度/圧力/回転数/液位をリアルタイム監視
- ・ Industrial touch-screen PLC.
- ・ Customizable process recipe storage.
- ・ Real-time monitoring of temperature, pressure, speed, and liquid level.

### 07 蒸気加熱ジャケット Steam heating jacket

### 08 計量モジュール (オプション) Optional weighing module

### 09 底部排出バルブシステム Bottom discharge valve system

### 10 強化フレームベース (架台) Reinforced support base



## JTQXG 立式蒸気加熱釜 JTQXG Vertical Steam Heating Pot

### 中核となる強み(アドバンテージ) Core Advantages

#### 高効率なスペース活用 Efficient Space Utilization

垂直構造により水平設置面積を60%削減。特にコンパクトな工場に最適で、生産密度を向上させます。  
Vertical structure reduces horizontal footprint by 60%, ideal for compact workshops, increasing production density.

#### 精密な熱伝達 Precise Thermal Penetration

蒸気ジャケットによる包み込み加熱。物料の加熱均一性が高く、局所的な焦げ付きリスクがありません。

Enveloping steam jacket heating ensures uniform material heating with no localized scorching risk.

#### スマートで柔軟な生産 Smart Flexible Production

- 攪拌トルクが物料の粘度変化に自動適応。
- 計量モジュールとMESシステム連携がオプションで選択可能。
- Mixing torque automatically adapts to material viscosity changes.
- Optional weighing module for MES system integration.

#### 徹底された衛生保証 Ultimate Hygiene Assurance

全接触面を鏡面研磨。死角のないCIP/SIP洗浄。FDA/CE認証を取得。

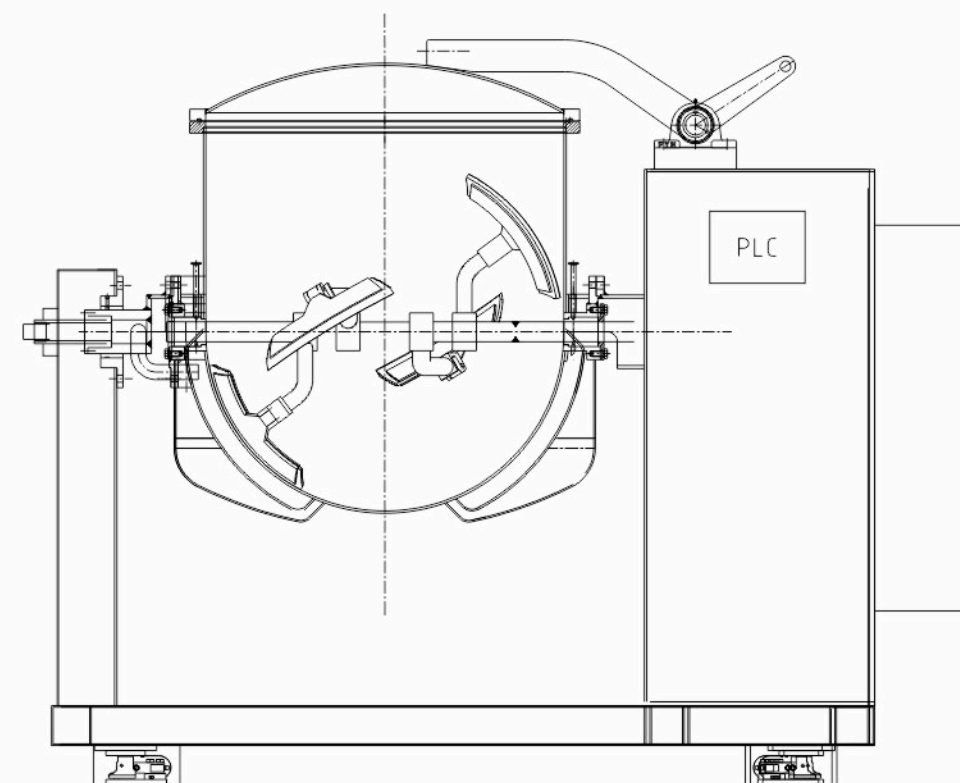
Mirror finish on all contact surfaces, dead-angle-free CIP/SIP cleaning, FDA/CE certified.

#### 工業グレードの耐久設計 Industrial-grade Durability Design

- 厚肉ステンレス鋼筒体。
- 高品質シール部品は生涯保証。
- 設計寿命 10年以上。
- Thickened stainless steel cylinder.
- Premium seals with lifetime warranty.
- Design life  $\geq 10$  years.



### 常规结构 Structure



### 技術パラメータ Technical parameters

型式 Model	JTQXG-100	JTQXG-200	JTQXG-500	JTQXG-800	JTQXG-1100	JTQXG-2000	JTQXG-2400
満水容量 Full water capacity (L)	100	200	500	800	1100	2000	2400
攪拌モーター Mixing motor (KW)	0.75	0.75	2.2	3.7	3.7	7.5	11
最大蒸気圧力 Maximum working pressure of steam	3.0kg/cm <sup>2</sup>	3.0kg/cm <sup>2</sup>	3.0kg/cm <sup>2</sup>	3.0kg/cm <sup>2</sup>	3.0kg/cm <sup>2</sup>	3.0kg/cm <sup>2</sup>	3.0kg/cm <sup>2</sup>
蒸気消費量 Steam consumption (kg/h)	70	105	150	220	235	250	315
缶体傾動 Cylinder tilt (KW)	0.2	0.2	0.4	0.4	0.4	0.75	1.5
蓋開閉 Cover opening and closing (KW)	0.2	0.2	0.2	0.4	0.4	0.4	0.4
真空ポンプ Vacuum pump (KW)	1.5	2.2	3.7	7.5	7.5	7.5	15
真空ポンプ設置スペース Vacuum pump installation space (mm)	400 × 650	450 × 700	600 × 940	630 × 1120	630 × 1120	630 × 1120	700 × 1300
外形寸法 Dimensions (mm)	長さ (L)	1550	1850	2200	2730	3050	3850
	幅 (W)	840	930	1100	1260	1450	1750
	高さ (H)	1435	1575	1765	1970	2330	2530

上記外形寸法以外の仕様も、ノンカスタム(特別注文)にて対応可能 Specifications other than the above dimensions can also be customized.

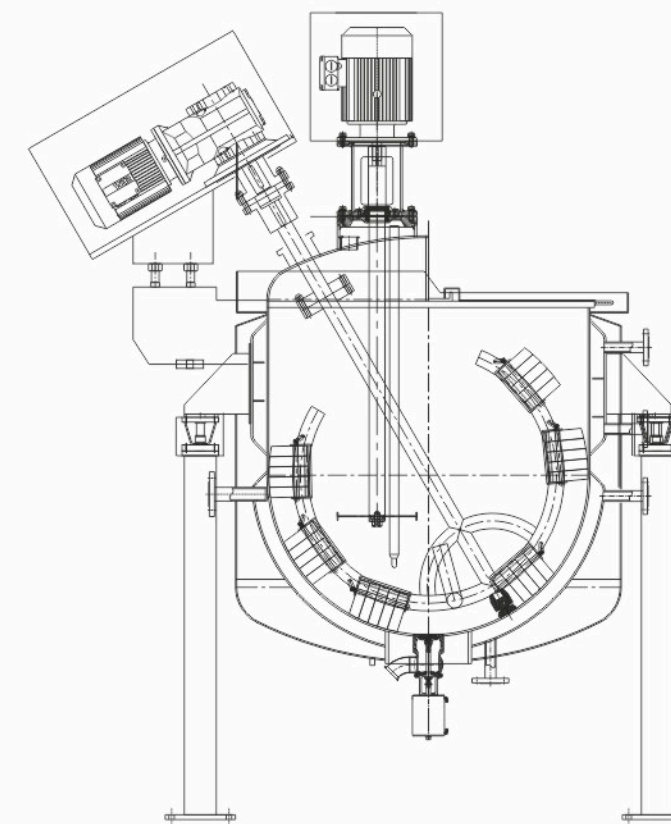
## JTXZG 斜軸攪拌釜 JTXZG Inclined shaft stirring pot



### 中核となる強み(アドバンテージ) Core Advantages

- 調理の多機能一体化: 焼き・煮込み・炒めの機能を兼ね備え、単一のタンクで調理の全工程を完了可能。物料を移し替える必要がなく、操作を大幅に簡素化し、生産能力を向上させます。
- 優れた風味と食感の再現: 電磁加熱技術により炒め風味を再現し、マイルドで均一な煮込み方式を組み合わせています。斜めスクレイピング攪拌軸と半球形タンクの相乗効果により、物料を多方向に高効率で混合し、均一に加熱します。食材を傷めず、本来の食感と形態を十分に保持し、旨味を閉じ込め香りを引き立てます。
- 徹底した衛生設計: ペアリングやボルト・ナットを使用しないタンク内部構造により、衛生死角を完全に排除。天井駆動密閉システムが外部からの汚染を効果的に遮断し、アレルギー管理や高清潔基準に対応。食品、化粧品など厳しい衛生要求が求められる業界に適合します。
- 幅広い適用範囲: 調味料(ソース)、スープ、サラダドレッシング、マヨネーズ、ジャム、化粧品、油脂など、ペースト状及び流動性の高い物料の加工に対応します。
- Combines baking, stewing, and frying in one vessel. The entire cooking process is completed in a single tank without transferring materials, significantly simplifying operation and improving production efficiency.
- Employs electromagnetic heating to simulate stir-frying flavors, together with gentle and even stewing. The inclined scraper mixing shaft and hemispherical tank work in synergy to achieve multi-dimensional, high-efficiency mixing. This ensures uniform heating without damaging ingredients, perfectly preserving original texture and appearance while enhancing freshness and aroma.
- Features an innovative internal structure with no bearings, bolts, or nuts, completely eliminating sanitary dead ends. The top-mounted fully sealed drive system effectively prevents external contamination, complies with allergen control and high-cleanliness standards, and meets strict hygiene requirements for food, cosmetics, and other industries.
- Suitable for processing a variety of pasty and fluid materials such as seasonings, sauces, soups, curries, mayonnaise, jams, flower pastes, cosmetics, oils, and fats.

### 常规结构 Structure



### 構成部分 Components

- 半球形タンク  
Hemispherical tank
- 斜めスクレイピング攪拌システム  
Tilted-scraper mixing system
- 電磁加熱システム  
Electromagnetic heating system
- 天井駆動装置(トップドライブ)  
Top-mounted drive unit
- シール構造部品  
Sealing assembly
- 電気制御システム  
Electrical control system

### 技術パラメータ Technical parameters

型式 Model	JTXZG-100	JTXZG-160	JTXZG-240	JTXZG-360	JTXZG-500E	JTXZG-700E
タンク容量 Tank capacity (L)	100	160	240	360	500	700
攪拌モーター Mixing motor (kW)	0.4	0.75	1.5	1.5	2.2	2.2
最大蒸気圧力 Maximum steam pressure	0.3MPa	0.3MPa	0.3MPa	0.3MPa	0.3MPa	0.3MPa
蒸気消費量(初期/平均) Steam consumption(kg/h)	115/80	145/100	180/125	215/150	265/185	405/280
沸騰傾倒 Boiling (kW)	-	-	-	-	0.4	0.4
外形寸法 Dimensions (mm)	長さ (L)	1300	1450	1500	1550	2200
	幅 (W)	1200	1500	1500	1550	1900
	高さ (H)	1430	1540	1590	1600	1700

上記のタンク容量には攪拌器の容積が含まれます。  
上記の外形寸法は、設置・メンテナンス時の寸法です。詳細な寸法については、お問い合わせください。  
製品品質向上のため、仕様を予告なく変更する場合があります。あらかじめご了承ください。  
The above tank volume includes the mixer volume.  
The above external dimensions are the dimensions during installation and maintenance. Please consult us for detailed sizes.  
To improve product quality, specifications are subject to change without notice.

# JTRZG ジャケット釜 JTRZG Jacketed Steam Kettle



## 製品構造 Product Structure

- ・二重球形缶体設計: ジャケットに蒸気または熱媒体油を通すことで、高効率で均一な加熱を実現
- ・フランジ付き排出口をオプション装備: 物料の煮沸完了後、直接排出が可能で、手間と時間を節約
- ・内壁は円弧移行で死角なし: 鏡面研磨仕上げにより、洗浄が容易で衛生基準に適合
- ・固定式と傾斜式の2種類の構造を提供: 攪拌・乳化装置のカスタマイズにも対応
- ・Double-layer spherical pot design. Steam or thermal oil circulates through the jacket for highly efficient and uniform heating.
- ・Optional flanged discharge port for direct material discharge after cooking, saving time and labor.
- ・Seamless arc transitions on the inner wall with mirror polishing, ensuring easy cleaning and compliance with hygiene standards.
- ・Available in fixed or tiltable configurations. Customizable stirring and emulsifying devices are supported.

## 中核となる強み (アドバンテージ)

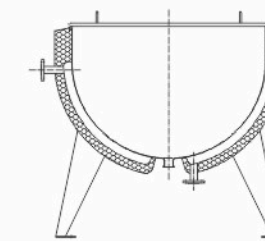
- ・高効率加熱: 受熱面積が大きく、熱効率が高い。液状物料の沸騰時間を短縮し、温度を精密に制御可能。
- ・柔軟なカスタマイズ: 50L~500Lの多様な容量から選択可能。設計・製造のオーダーメイド対応。
- ・高品質材質: 304/316L製内胆。内表面は鏡面研磨 ( $Ra \leq 0.28 \mu m \sim 0.6 \mu m$ )。外表面は研磨、ヘアライン加工などをカスタマイズ可能。
- ・便利な接続: クイッククランプ式 (カップリング) 設計により、操作が簡単。



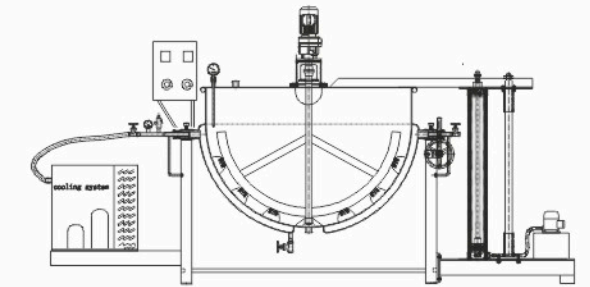
## Core Advantages

- ・Efficient Heating: Large heating surface area and high thermal efficiency shorten liquid boiling time, with precise temperature control.
- ・Flexible Customization: Multiple specifications from 50L to 500L available. Supports design and manufacturing according to specific requirements.
- ・Premium Materials: 304/316L inner pot with mirror-polished inner surface ( $Ra \leq 0.28 \mu m \sim 0.6 \mu m$ ). Outer surface customizable with polishing, brushing, etc.
- ・Convenient Connections: Quick-release clamp design for easy operation.

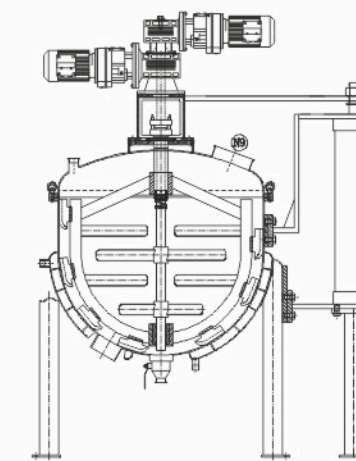
## 常规结构 Structure



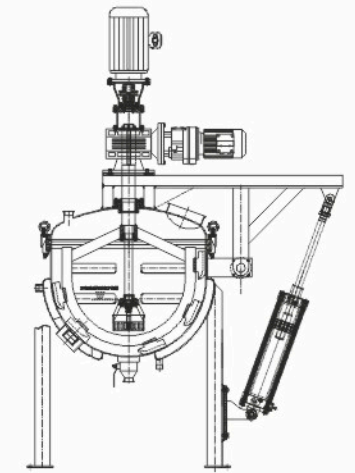
立式ジャケット釜  
 Vertical Jacketed Steam Kettle



攪拌型昇降可傾式ジャケット釜  
 Stirring lift tiltable Jacketed Steam Kettle



二重攪拌型昇降式ジャケット釜  
 Vertical lifting Jacketed Steam Kettle with Double Agitator



乳化攪拌型立式ジャケット釜  
 Vertical Jacketed Steam Kettle with Emulsifying Agitator

## 技術パラメータ Technical parameters

型式 Model	JTRZG-50	JTRZG-100	JTRZG-200	JTRZG-300	JTRZG-400	JTRZG-500
有効容積 Effective volume (L)	50	100	200	300	400	500
蒸発量 (清水) Evaporation (Kg/h)(Rinsing)	30	40	65	75	100	150
伝熱面積 Heat-transfer area (m <sup>2</sup> )	0.40	0.60	1.00	1.44	1.65	1.90
蒸気消費量 Steam consumption (Kg/h)	33	44	72	110	136	165
缶体 Kettle	口径 Diameter	Φ600	Φ700	Φ800	Φ900	Φ1000
	缶深 Kettle depth	450	520	550	630	680
攪拌 Mixing	モーター出力 Power (kW)	0.37	0.37	0.55	0.75	0.75
	攪拌回転速度 RPM (r/min)	36 (お客様の使用条件に応じて調整・設計可能) 36 (Can adjust the design according to the customer's usage)				
乳化 Emulsification	モーター出力 Power (kW)	1.1	1.1	1.5	1.5	1.5
	乳化回転速度 RPM (r/min)	4P (お客様の使用条件に応じて調整・設計可能) 4P (Can adjust the design according to the customer's usage)				
構造形式 Structure	固定 (立式または横式) / 可傾 / 攪拌 Fixed (Vertical or horizontal) / tiltable / mixing					

上記外形寸法以外の仕様も、ノンカスタム (特別注文) にて対応可能 Specifications other than the above dimensions can also be customized.

## JTHCE 加熱冷却乳化器 JTHCE Heating and Cooling Emulsifier



### 中核となる強み(アドバンテージ) Core Advantages

#### 全工程一体化 Integrated Full Process

- 常圧・真空・加圧環境下で、加熱、冷却、混合、分散、乳化、温度測定などの工程を一体化。
- 生産サイクルを大幅に短縮。脱気・殺菌を実現し、省エネ・コスト削減。

#### メンテナンス容易な設計 Convenient Maintenance Design

- ボタン操作でカッティングユニットが昇降。分解・洗浄・切刃交換が簡単で迅速。
- CIP洗浄に対応。HACCP衛生基準に適合。
- Button-controlled lifting mechanism for effortless disassembly, cleaning, and blade replacement.
- CIP-compatible, meeting HACCP hygiene standards.

- Combines heating, cooling, mixing, dispersion, emulsification, and temperature measurement under atmospheric, vacuum, or pressurized conditions.
- Significantly shortens production cycles, enables deaeration / sterilization, and reduces energy costs.

#### 高効率混合・乳化 High-Efficiency Mixing & Emulsification

- タンク底部カッティング装置設計により、少量からの乳化開始が可能。
- 斜軸攪拌機(正逆転)による強力な上下混合を実現。幅広い生産量に対応。
- 高粘度物料でも卓越した混合・分散・乳化性能を維持。
- Bottom-mounted cutting assembly supports small-batch emulsification.
- Tilted-shaft mixer (bidirectional rotation) enables powerful top-to-bottom mixing with broad production capacity.
- Maintains exceptional mixing, dispersion, and emulsification even with high-viscosity materials.

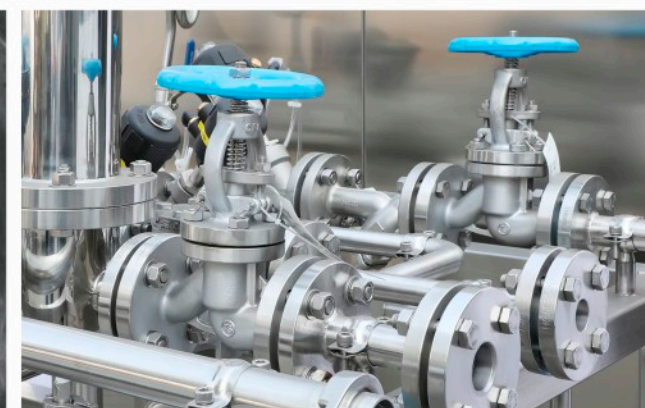
#### 柔軟な構成組み合わせ Flexible Configuration

斜軸攪拌器とカッティング装置は、用途(乳化、均質化、分散、溶解、ゲル化、造粒、粉砕)および物料特性に応じて自由に選択・組み合わせが可能です。

Tilted-shaft mixer and cutting unit can be freely combined for applications: emulsification, homogenization, dispersion, dissolution, gelation, granulation, and pulverization.

#### 空気圧出料 Pneumatic Discharge

空気圧を利用して成品を圧送排出します。高効率で便利です。Efficient product transfer via compressed air.



#### 技術パラメータ Technical parameters

型式 Model	JTHCE-1	JTHCE-3	JTHCE-6	JTHCE-8	JTHCE-10	JTHCE-15	JTHCE-18	JTHCE-23	JTHCE-28
タンク容量 Tank capacity (L)	135	320	590	800	1040	1500	1870	2290	2780
攪拌モーター Mixing motor (KW)	0.75	1.5	1.5	1.5	1.5	2.2	2.2	3.7	3.7
最大蒸気圧力 Maximum steam pressure	0.3MPa	0.3MPa	0.3MPa	0.3MPa	0.3MPa	0.3MPa	0.3MPa	0.3MPa	0.3MPa
カッターモーター Cutting motor (KW)	5.5	7.5	11	15	15	18.5	18.5/22	30	30
ブレード回転数 Blade speed (r/min)	8-25	8-25	8-25	8-25	8-25	8-25	8-25	8-25	8-25
カッター回転数 Cutting speed (r/min)	1000-3000	1000-3000	1000-3000	1000-3000	1000-3000	1000-3000	1000-3000	1000-3000	1000-3000

上記外形寸法以外の仕様も、ノンカスタム(特別注文)にて対応可能 Specifications other than the above dimensions can also be customized.

## JTSCC スクレイピング両方向攪拌釜 JTSCC Scraper Cooker Cooler



### 製品構造 Product Structure

円筒形胴体+円錐底+4本脚構造を採用。側壁と底部鏡板にジャケットを装備。全面スクレイピングおよび双運動逆回転攪拌と組み合わせることで、急速加熱、保温、冷却、混合の機能を一体化し、高効率な加熱と冷却を実現します。

Features a cylindrical body with a conical bottom and four supporting legs. The sidewalls and bottom head are equipped with jackets. Combined with full-scraping surface agitation and dual-motion counter-rotating stirring, it integrates rapid heating, insulation, cooling, and mixing functions, achieving efficient heating and cooling.

### 中核となる強み(アドバンテージ) Core Advantages

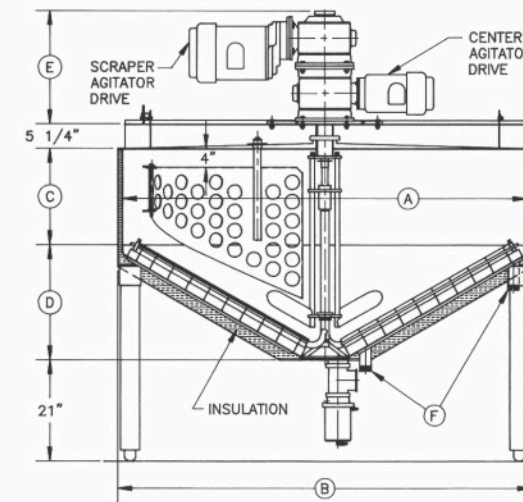
- 受熱面積が大きく、熱効率が高い:加熱が均一で沸騰時間が短く、温度制御が容易。加工品質の向上と作業時間の短縮に貢献します。
- 容量は25gal~800galから選択可能:カスタム対応。
- クランプ(カップリング)接続:内胆には304/316Lステンレス鋼を採用。内表面は鏡面研磨(Ra≤0.28μm)。外表面は研磨、サンドブラストまたはサテン仕上げ(ヘアライン)をカスタマイズ可能。

- Large heating surface area, high thermal efficiency, uniform heating: Shortens boiling time with easy temperature control, enhancing processing quality and reducing working hours.
- Volume options: 25 gal – 800 gal, with custom manufacturing supported.
- Clamp connections: Inner pot made of 304/316L stainless steel. Mirror-polished inner surface (Ra ≤ 0.28 μm); outer surface customizable with polishing, sandblasting, or satin finishing.

### 用途 Application

各種食品の加工に使用されます。特に大規模レストランや食堂でのスープ作り、ご飯炊き、煮込み料理、お粥作りなどに適しています。また、製菓、食品、化学、軽工業などの分野における液体調合、スープ材料、濃縮にも使用されます。

Used for the processing of various kinds of food, specially used in large restaurant or dining room to boil soup, cook, stew, boil congee, etc. Used in liquid configuration, soup and concentration in pharmaceutical, food, chemical industry and light industry.



### 技術パラメータ Technical parameters

型式 Model	JTSCC-25	JTSCC-50	JTSCC-100	JTSCC-200	JTSCC-400	JTSCC-800
作動容積(有効容積) Working Capacity Gal.	25	50	100	200	400	800
全容積 Full Capacity Gal.	76	116	206	367	642	1025
A – inches (I.D.)	36	48	60	72	84	84
B – inches (O.D.)	38	50	62	74	86	86
C – inches	14	11	12	15	20	35
D – inches	9 1/4	12 7/8	15 3/8	19 1/8	23 7/8	23 7/8
E – inches	15 7/8	20 1/16	20 1/8	20 1/8	23 7/16	31
F – MTP Size	1 1/2	1 1/2	2	2	2	2
重量 Weight – Pounds	850	1760	2150	2450	3560	4300
L.B./H.R. Steam (Nominal)	200	337	610	1080	2000	2000
満載電流(アンペア) Full Load Amps						
230V	5.6	8	11	13	16	23.4
460V	2.6	4	5.5	6.5	8	11.7

上記外形寸法以外の仕様も、ノンカスタム(特別注文)にて対応可能 Specifications other than the above dimensions can also be customized.

## JTVDS 真空脱気機 JTVDS Vacuum Deaerators



### 中核機能 Core Function

液体、粘性、ペースト状製品に含まれる空気やその他のガスを連続自動で除去します。ガスの混入に起因する酸化、変色、質感の不均一、充填困難などの問題を解決します。

Automatically and continuously removes air and other gases from liquid, viscous, and paste-like products. Effectively resolves issues caused by entrapped gases, including oxidation, discoloration, inconsistent texture, and filling difficulties.

### 動作原理 Working Principle

チャンバー内に最大-0.95barGの高真空環境を生成し、製品を急速に吸引して微細な薄層を形成することで気泡を破裂させ脱気します。さらに、スリット(篩目)設計を追加し、空気と製品粒子の分離効果を強化。高効率かつ経済的です。

Creates a high vacuum environment up to -0.95 barG within the chamber to rapidly draw in the product, forming a fine thin film that ruptures bubbles for degassing. Enhanced with perforated plate design to intensify separation of air from product particles—delivering high efficiency at low operational cost.

### 適用分野 Application Fields

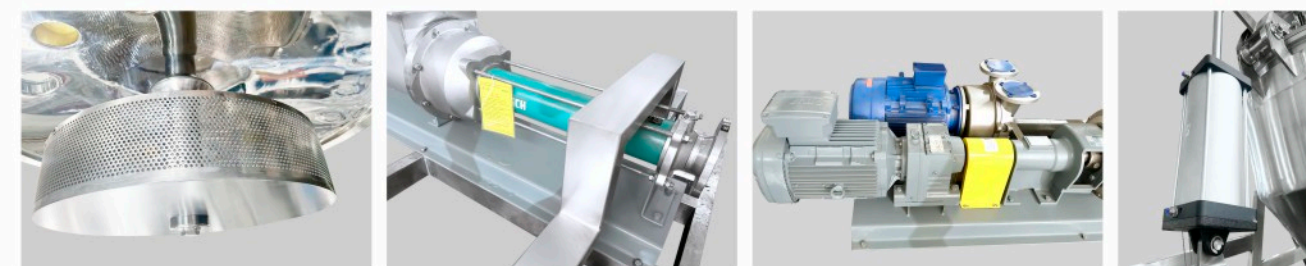
食品、化粧品、化学品など幅広い業界に適用されます。ソース、フルーツピューレ、美容クリーム、シロップ、PVC分散体、潤滑剤、カーコンディショナー(ワックス)、ボディソープ、パラフィン、ペニシリン乳剤、アイスクリーム、接着剤など、さまざまな物料に対応します。

Widely used across food, cosmetics, chemical, and other industries for processing diverse materials such as: Sauces, pulps, beauty creams, syrups, PVC dispersions, lubricants, automotive polishes, Shower gels, paraffin wax, penicillin emulsions, Ice cream mixes, adhesives.

### 中核となる強み(アドバンテージ) Core Advantages

- ・全自動操作: PLC制御盤により独立運転が可能
- ・安全設計: 引火性物質に対応した防爆構造
- ・柔軟で便利: 空気圧/電動による天井蓋昇降、キャスター付きで持ち運び可能
- ・精密な制御: プレート速度を無段階調整可能、感性製品向けの液位制御を装備
- ・多様なニーズに対応: 各種真空システム、高圧排出ポンプ、加熱/冷却ジャケットをオプションで提供
- ・材質と衛生: 二相ステンレス鋼、チタン、 Hastelloyなどの特殊材料を選択可能。衛生設計基準に適合

- ・ Full Automation: Independent operation via PLC control cabinet.
- ・ Safety Engineering: Explosion-proof construction for flammable materials.
- ・ Flexible Access: Pneumatically or electrically-operated lifting lid; mobility-focused with casters.
- ・ Precision Control: Infinitely adjustable baffle speed; dedicated level control for sensitive products.
- ・ Customizable Solutions: Multiple vacuum systems & high-pressure discharge pumps; optional heating/cooling jackets.
- ・ Material & Hygiene: Special alloys available (duplex stainless steel, titanium, Hastelloy); compliant with sanitary design standards.



### 技術パラメータ Technical parameters

型式 Model	JTVDS-25	JTVDS-65	JTVDS-125	JTVDS-300	JTVDS-550	JTVDS-1200
作動容積 Working Volume(Liter)	25	65	125	300	550	1,200
軽液体 Light liquid	1,500	4,000	8,000	15,000	20,000	30,000
粘度液体 Viscous product	900	2,500	5,000	9,000	12,500	18,000
高粘度液体 Highly viscous product	300	800	1,600	3,000	4,000	6,000
総出力(総電力) Total power(kW)	5.2	7.4	10	17	28	40.5
長さ L(mm)	1,300	1,900	2,055	2,100	2,300	2,755
幅 W(mm)	800	1,200	1,370	1,400	1,525	1,850
高さ H(mm)	1,710	2,050	2,060	2,240	2,465	2,875
開蓋高さ H1, with open lid(mm)	1,850	2,390	2,450	2,490	2,750	3,875
重量 Weight(kg)	280	500	1,500	2,000	2,800	3,500

上記外形寸法以外の仕様も、ノンカスタム(特別注文)にて対応可能 Specifications other than the above dimensions can also be customized.

事例とお客様  
Case and Client

製品ライフサイクル全般サービス  
Product Life Cycle Service



一部のお客様 Some customers



分析とコンサルティング  
Analysis & Consultation

- ・プロセス実現可能性評価
- ・コスト・エネルギー消費分析
- ・カスタマイズ方案設計
- ・Process feasibility assessment
- ・Cost & energy consumption analysis
- ・Customized solution design

設計と開発  
Design & Development

- ・3Dモデリングとシミュレーション検証
- ・材料選定
- ・モジュール設計
- ・3D modeling & simulation validation
- ・Material selection
- ・Modular design

廃止とリサイクル  
Decommissioning & Recycling

- ・残存価値評価
- ・環境配慮型解体
- ・技術イテレーション
- ・Residual value evaluation
- ・Environmentally compliant disassembly
- ・Technology iteration

運用保守と最適化  
Maintenance & Optimization

- ・予防保全
- ・スペアパーツ対応
- ・リモート監視
- ・プロセス最適化
- ・Preventive maintenance
- ・Spare parts rapid response
- ・Remote monitoring
- ・Process optimization

製造と品質検査  
Manufacturing & Quality Control

- ・材料トレーサビリティ
- ・精密加工
- ・特殊加工
- ・標準品質管理
- ・Material traceability
- ・Precision machining
- ・Specialized processing
- ・Standardized quality inspection

納品と実施  
Delivery & Implementation

- ・FAT (工場受入試験)
- ・グローバルサービス
- ・操作トレーニング
- ・スマート統合
- ・FAT (Factory Acceptance Testing)
- ・Global service network
- ・Operational training
- ・Smart system integration

