

● 연속고압거품기

# TARBO-MIX

TM-150G · 300G · 500G · 1000G · 1500G  
 TM-12MG · 14MG · 16MG  
 TM-50+4MG · TM-110+4MG

정밀한 설계로 가장 이상적인 공기 혼합 효과를 실현한다.

아이코사에서 자주적으로 설계한 믹서 헤드는 고정밀 절삭 가공 기술을 이용하여 개발하여 운전 효율을 대폭 향상시켰다. 고정밀 가공을 통해 기존 설비에 비해 낮은 회전속도, 낮은 압력에서도 이상적인 유화, 발포효과를 얻을 수 있으며 교반과정에서 제품의 온도가 상승하는 현상을 개선하여 설비의 내구성을 높였다.

생크림 등 식재료부터 폴리염화에틸렌수지 등 화학재료까지 다양한 제품 생산 현장을 누비고 있다.



TM-50+4MG

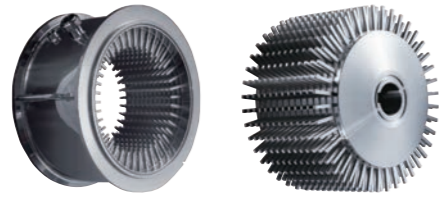


TM-1000G

2가지 믹싱 헤드 선택가능

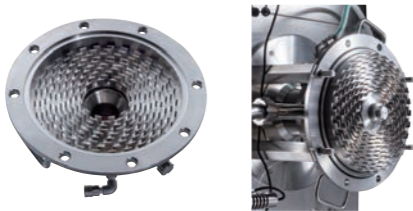
드럼 타입 믹싱 헤드

맛이 부드럽고 품질이 균일하다. 제품으로 하여금 우수한 형상 유지성을 갖추게 한다.



디스크 타입 믹싱 헤드

손으로 만든 식감을 재현하고 상품을 다양화한다.



사용 사례

식품 재료

- 생크림 · 케이크 베이스 · 마시멜로 · 롤케이크
- 치즈케이크 · 에어 인 초콜릿

화학 재료

- 카펫 안감 · 보온 패드 · 인조가죽 · 바닥재 · 벽지
- 기타 발포 수지/염화비닐 플라스틱
- 수성 폴리우레탄 · 아크릴계 에멀전 등



● 소형 연속고압거품기

# TARBO-WHIP TW-110A

크림의 경도, 비중까지 쉽게 조절할 수 있는 믹서

TARBO MIX의 자매기로 공기를 주입하는 믹싱헤드의 회전수를 변화시켜 제품의 유화 상태를 조절할 수 있는 이 장비는 소규모 제과 공장이나 대량 생산라인의 전용기로 널리 쓰이고 있다.



## AICOH 터보 믹서 시스템

● 올인 믹스 라인 ALL IN MIXING LINE

프리믹스믹서, 홀딩 탱크, TM-500G의 심플한 구성입니다. 원재료를 한꺼번에 넣고 프리믹스해 거품을 냅니다. 가장 효율적인 대량생산이 가능합니다.

● 2액 혼합 별립 라인

터보 믹서로 거품을 낸 재료를 다른 재료를 나중에 혼합하는 제품을 생산하는 경우의 라인 시스템입니다. 재료가 2계통이기 때문에 프리믹스믹서, 홀딩 탱크, 펌프 등 다수의 기기로 구성돼 있습니다. 별립법의 시폰케이크, 수플레치즈케이크 라인 등 섬세한 반죽의 대량생산을 가능케 하는 시스템입니다.



TM-500G



2액 혼합 이상 충전 시스템 예 TM-500G

