

食品加工および粉体の混合・造粒・整粒用コーティング装置

特許番号	特許の名称
特許4740419号	コーティング装置

特許の内容・特徴など

ドラムとディスクが互いに逆回転することで渦巻き状の流動が生じます。

たとえば、アーモンドを投入して渦巻き流動を生じさせ、そこへ溶けたチョコレートをかけるとアーモンドチョコレートができます。

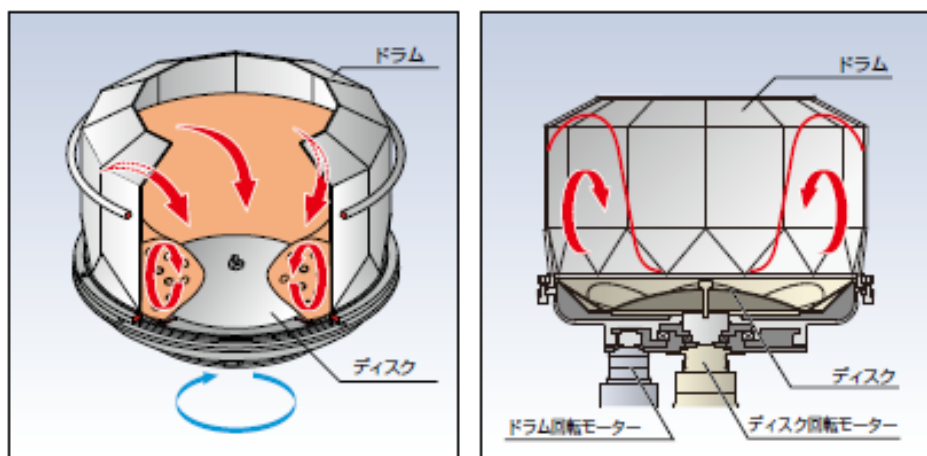
小さな粒に液体と粉体を繰り返しかけることで造粒もできます。

従来のパンコーティング機に比べ、2倍～3倍のスピードでコーティングや造粒ができます。



ECX200

■渦流式コーティングの原理



想定される活用例

食品：チョコレートコート、豆菓子、グミ、ハードコート、ソフトコート

健康食品：糖衣、フィルムコート、顆粒化、微粒子コート、粉体混合

医薬品：糖衣、フィルムコート、顆粒化、微粒子コート、粉体混合

化学品：顆粒化、微粒子コート、粉体混合

工業製品：球形造粒、球形整粒、粉体混合

電子部品：表面コート