

実験・研究開発用、高精度トルクメータ付攪拌機が
より強力に便利になりました。

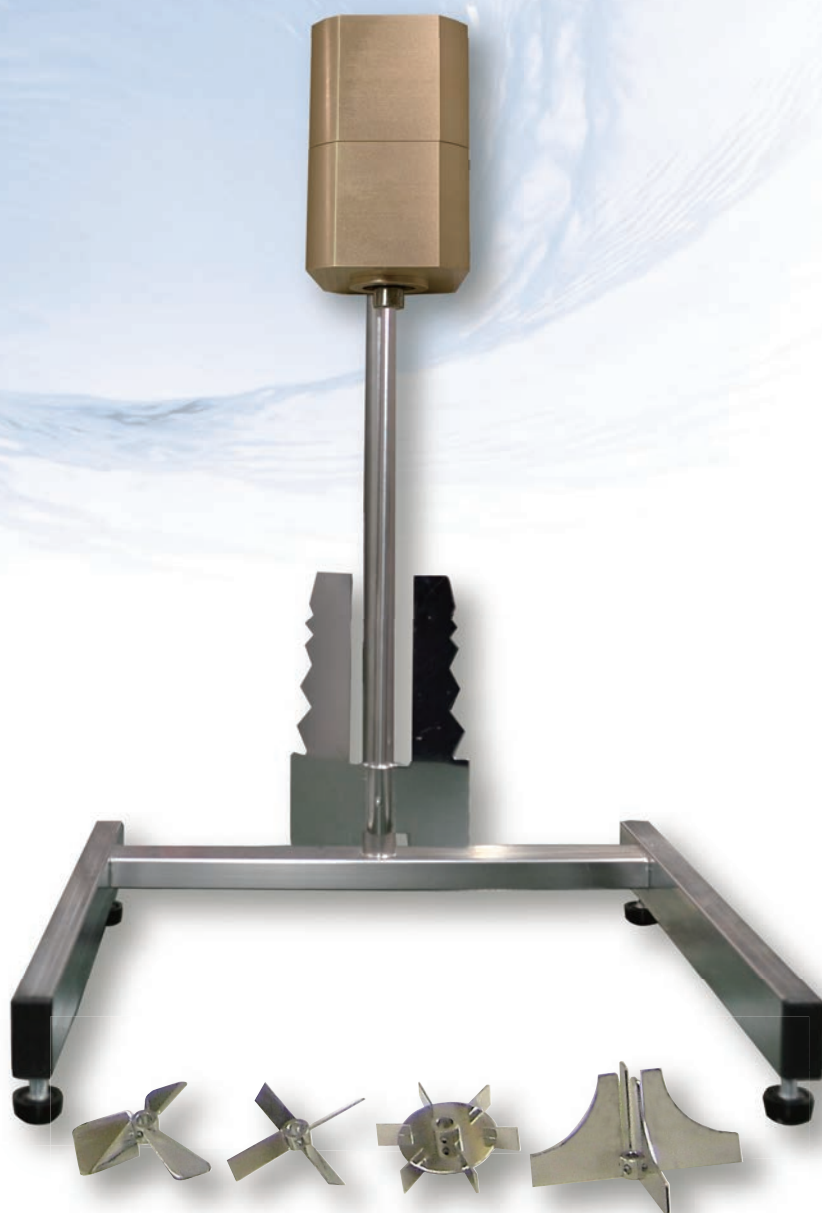
2022年
発売予定



用途

- 攪拌の基礎的データ（動力値、Np値）の採取
- 最適攪拌条件の探索、スケールアップの検討
- 反応、混合中などの物性変化の測定
- スラリー液、混合物の物性と品質の管理など

特許取得済
PAT.No.5038689



※写真はST-4000の試作機となります。

ST-4000 の特長

- 最大出力トルク0.3N・m→0.4N・mと従来型より30%UPし強力になりました。
- トルクのスペックアップをしながらも、ST-3000 II と同等の高精度な攪拌トルク測定を実現。
- グラフ機能を追加、経時的な変化を表示します。
- ST-3000 II と比較してコンパクト化を達成。
- デジタル通信によるPC制御が標準仕様で使い易さが向上しました。
- コントローラーは、液晶タッチパネル方式での対話型簡単操作で、回転速度、トルクともデジタル表示されます。
- オプション機能：IoT化に対応したリモート制御機能付き（追加予定）
- ST-4000ではあらゆる攪拌目的に対応するため、標準形式の代表インペラに加え、高性能攪拌翼スーパーミックスシリーズ3種類を含む5種類の攪拌翼が標準で付属しています。
- ミキシングシャフトの着脱部には、イナーシャの影響を低減するためコンパクトなSUS304製のコレットチャックを装備。

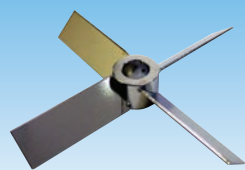
※ST-4000の機能・測定精度は基本的にST-3000 II と同等です。

※今回の出展は試作機での参考出展です。製品仕様は変更となる場合があります。

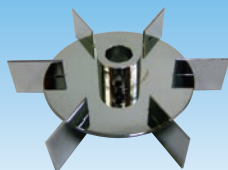
●幅広い攪拌目的に対応するため、高性能攪拌翼スーパーミックス®シリーズを標準で付属しています。

標準付属インペラ

標準インペラ：2種類

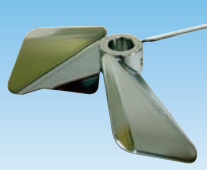


4PP
4枚ピッチドパドル
(翼径:d=80mm)



6FT
6枚フラットタービン
(翼径:d=72mm)

高性能攪拌翼スーパーミックス®シリーズ：3種類



HR100(翼径:d=80mm)
3枚プロペラより吐出性能が良い軸流翼。多段攪拌(6FTやHS604との組み合わせ)にも適しています。



HS604(翼径:d=105mm)
槽内均一分散性能に優れたボトムパドル翼。固一液系攪拌及びスラリー攪拌に最適で槽底部設置により液面変動・均一排出に追従します。



MR203(翼径:d=105mm)
従来のアンカーやリボン翼の混合不良部を改善。粘度変化や物性変化を伴う用途に適した広幅大型翼です。

※その他のインペラもオプション(別売り)としてご用意しています。詳細につきましては弊社販売サービス部窓口もしくは販売元までお問い合わせください。

※スーパーミックス®は佐竹マルチミクス株式会社の登録商標です。



審査対象範囲：
攪拌装置の開発、設計、製造、修理及び販売管理



www.satake.co.jp

※サタケでは、常に品質改善につとめていますので、製品の型や仕様が、本紙掲載のものと異なる場合があります。あらかじめご了承ください。

お客様が満足し 安心して使用できる 製品づくりに徹する

SATAKE
MultiMix

佐竹マルチミクス株式会社
SATAKE MultiMix Corporation

東京事業所・工場 〒335-0021 埼玉県戸田市新曽 6-6 ☎(048)433-8711

大阪事業所・工場 〒570-0035 大阪府守口市東光町2-18-8 ☎(06)6992-0371

中部販売サービスセンター 〒460-0021 名古屋市中区平和1-21-9 ☎(052)331-6691

攪拌技術研究所 〒335-0021 埼玉県戸田市新曽 6-0 ☎(048)441-9200