



ข้อมูลเพื่อการออกแบบเครื่องปั่น กวน ผสม

บริษัทลูกค้า / Company

ผู้ติดต่อ / Name

โทรศัพท์ / Tel

โทรสาร / Fax

E-Mail :

ความต้องการ

- ถัง อย่างเดียว / Tank
- ชุดผสม อย่างเดียว / Mixer
- ถังพร้อมชุดผสม / Mixing Tank
- อื่นๆ _____

ขั้นตอนการผสมอธิบายพอสังเขป / Process

- 1 _____
- 2 _____
- 3 _____

ข้อมูลเพิ่มเติม

ขนาดและจำนวนขณะผสม / Volume _____ ลิตร / กิโลกรัม

ความหนืด / Viscosity _____ Cps

ความหนาแน่น / Density _____ (น้ำ = 1)

อุณหภูมิในการผสม / Temperature _____ °C

ค่าความเป็นกรด / Acid _____ PH.

ค่าความเป็นด่าง / Alkali _____ PH.

วัสดุที่สัมผัสกับสาร / Product Contact Material

- SUS 304
- SUS 316
- อื่นๆ _____

ไฟฟ้า / Power Supply

- 220 V.
- 380 V.

หมายเหตุ !

- ออกแบบเพื่อการผสมให้เข้ากัน
- ออกแบบเพื่อการกวนไม่ให้ตกตะกอน

ชื่อโปรดักส์ / Product Name _____

ชนิดของของโปรดักส์ / Kind of Product

- ของเหลว / Liquid
- ผง / Powder
- แก๊ส / Gas
- อื่น ๆ _____

ตารางประมาณค่าความหนืด / Typical Viscosity

1	Cps	น้ำ / Water
50	Cps	น้ำมันจากสัตว์ , พีช / Oil
1,000	Cps	ซอสสปาเก็ตตี้ / Spaghetti Sauce
2,000	Cps	แยม , เนยถั่ว / Jam , Peanut Butter
6,000	Cps	น้ำยาล้างจาน / Washing - Up
7,000	Cps	ซอสมะเขือเทศ / Tomato Sauce
100,000	Cps	เนย / Butter
200,000	Cps	ชีส / Ground Cheese