

殺菌冷却システム SYATEM COOL

殺菌繁殖を抑え、保存性延長低温ボイル殺菌

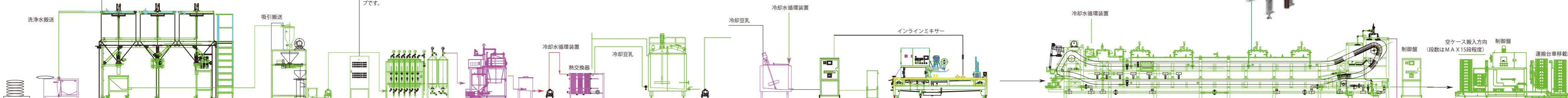
浸漬タンク

浸漬タンクは円形型・角型等大ききいろいろありますが一台処理が2時間から3時間以内の処理を基本に作成されており、最近では蓋つき等のタンクも作成されており、浸漬タンクの下は衛生向上の為架台を高くし、タンクの下を洗浄できるように架台を高くして作業ができるタイプが多いです。



制御盤

豆乳作成をする装置の一連のコントロールをします。お客様の仕様により作成します。基本的には入切のスイッチ取付タイプです。



大豆倉庫

大豆倉庫は銘柄による紙袋購入。コンタミによる購入・サイロによる購入等がありますが今回は紙袋購入を中心に説明しています。方法はいろいろありますが対応はいたします。

大豆洗浄搬送(湿式搬送)

大豆を浸漬する為にタンクに搬送する工程です。大豆の汚れを取る為に流水を使用し洗浄しながら浸漬タンクに搬送。水で洗浄する為浸漬時間に左右される。



※乾式搬送

大豆を浸漬する為にタンクにする前に大豆の汚れやほこりを研磨装置や石取機などを使用し大豆の表面をきれいにして浸漬する方法。浸漬の時間がコントロールしやすいのが特徴。

大豆定量装置

(加水・粉碎)
大豆の計量とグラインダーとからなる装置です。

●大豆吸引装置
エアによる吸引装置で浸漬タンクより大豆を搬送します。搬送大豆を回転式スクリーンで定量計量をします(回転速度で定量設定)。

●加水タンク
大豆の挽水を安定させるタンク付。



豆乳搾り機

スクリュウ式豆乳搾り機。消泡剤無添加の場合一部ポンプ等の変更が必要な場合があります。

脱泡タンク及び豆乳搬送ポンプ

●脱泡タンク
消泡剤無添加の豆乳の場合使用します。豆乳の泡立ちを抑える装置です。このタンクはバランスタンクにもなります。

●豆乳ポンプ
ロータリーポンプ等の速度変速可能な装置を使用。

プレートクーラー

豆乳の冷却装置。冷却水等を使用し豆乳の温度を10℃以下まで下げます(充填豆腐に使用)。

バスタライザー

主に冷却豆乳用に使用。周囲を冷却水の循環で冷却豆乳を保存。



熱交換率を85%まで高めた新開発のチタン製シェルチューブ(特殊熱交換装置)を新たに採用。省エネ&省コストを実現!

クール槽の直近に設置して冷水を作る最も効率の良いシステムを作りました。配管ロスも削減され運転中冷水槽水温2℃維持が可能です。又、ボイル槽・クール槽の外壁には発泡ウレタン樹脂を厚く吸着させ保温断熱対策も万全です。

① 美味しさ長期持続

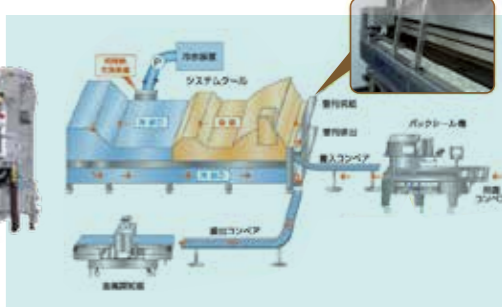
低温ボイル殺菌 & 急速冷却機能により雑菌の繁殖を抑え、豆腐の鮮度と美味しさを長期間持続させることが可能になり、皆様の高い製法技術で作られたこだわりの味をそのまま消費者の方々に楽しみいただけます。

② 温度のムラなし

循環攪拌システムによりボイル槽・冷却槽内の温度はどれも一定に保たれており殺菌冷却システムの効果を高めます。商品の品質が更に安定した良いものになり安心して出荷できます。

③ 装置のCIP洗浄

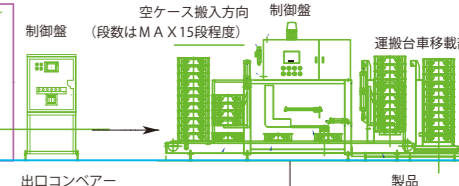
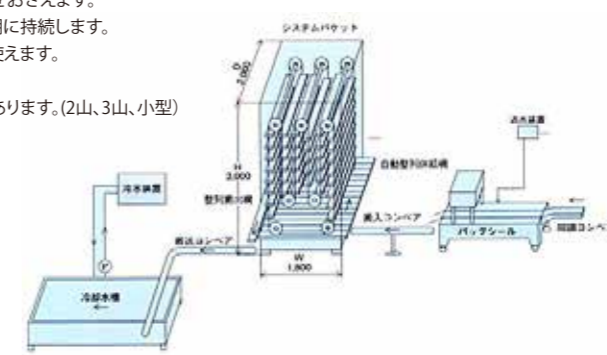
循環洗浄システムにより槽内部がバケットも含め丸洗いでできるようになりました。定期的に清掃を行い温水も冷水も清潔な状態で運転をすればより一層安全な商品造りが行えます。大口径清掃ハッチの採用で内部の確認も容易です。



スチームボイル殺菌槽 SYSTEM BAQUET

殺菌繁殖を抑え、保存性延長。低温ボイル殺菌

- 保存性の高い製品になります。
- 包装後の雑菌の繁殖をおさえます。
- 商品の美味しさを長期に持続します。
- 冷却水槽がそのまま使えます。
- 充填豆腐もできます。
- 能力によって3タイプあります。(2山、3山、小型)



箱詰め装置

豆腐用コンテナボックスに豆腐を入れる装置。豆腐の形状とコンテナの形状により能力変化があります。1段入れ・2段入れ等があります。
■時間能力
3000個~4000個。