

連続式煮釜

6速から8速など
ニーズに合わせて
制作可能。完全無
泡煮沸置。加熱
温度帯変化は自
在に可能。
加熱後余熱蒸らし
機能用部分あり

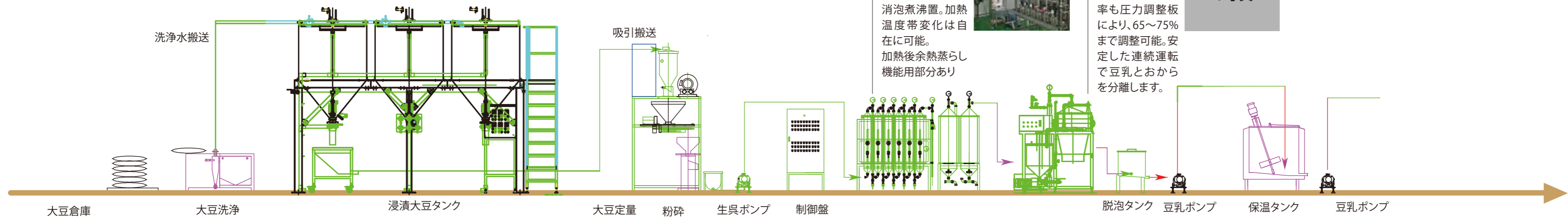


豆乳搾り機

コンパクトな設
計で省スペース
化を実現。水分率
も圧力調整板
により、65~75%
まで調整可能。安
定した連続運転
で豆乳とおから
を分離します。

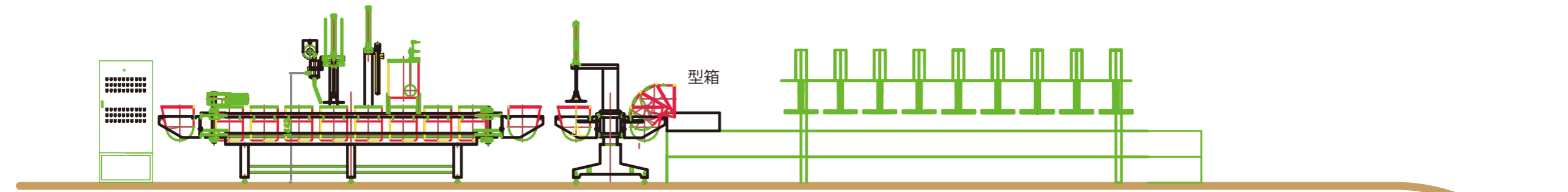


ヤナギヤ
の写真



自動豆腐カット・
パック詰め装置

あらかじめ定めた大
きさに自動的に豆腐
をカット。パック詰め
まで自動的に行いま
す。省力化に大きく
貢献します。



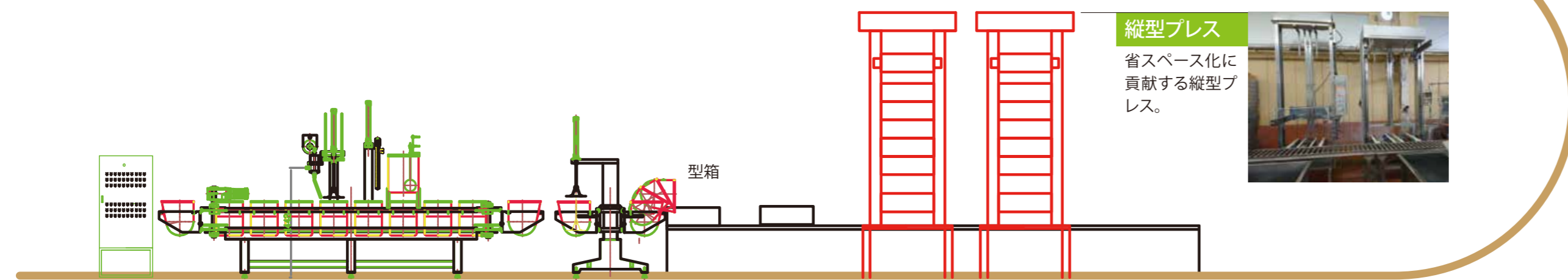
バケット式自動凝固機
制御盤付

バケット式自動盛り込み
バケット反転供給

横型プレス装置

縦型プレス

省スペース化に
貢献する縦型プ
レス。

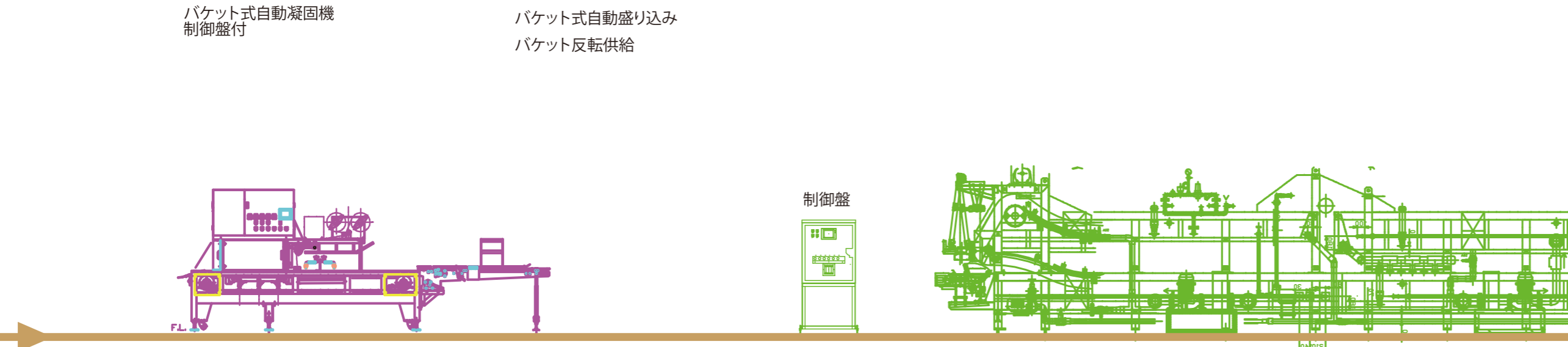


バケット式自動凝固機
制御盤付

バケット式自動盛り込み
バケット反転供給

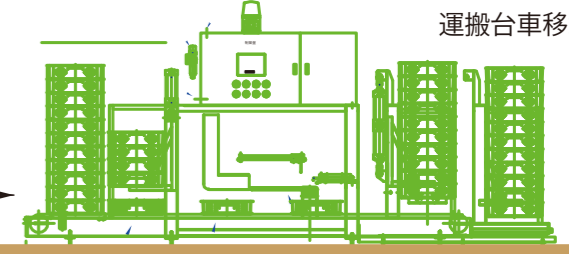
ボイル・クール・
クール槽

豆腐の加熱殺菌と冷
却を行う加熱殺菌槽
& 冷却槽。
豆腐製造システムの
ページのシステム
クールが一番左のコ
ピー。



空ケース搬入方向
(段数はM A X 15段程度)

運搬台車移載部



カット豆腐用包装機

箱詰め装置

製品