



浸漬大豆タンク
密閉式浸漬タンク
浸漬水回収方式
タンク容量200~300kg用
循環洗浄型

連続式煮釜
6速から8速などニースに合わせて制作可能。完全無満泡煮沸置。加熱温度帯変化は自在に可能。加熱後余熱蒸らし機能部分あり

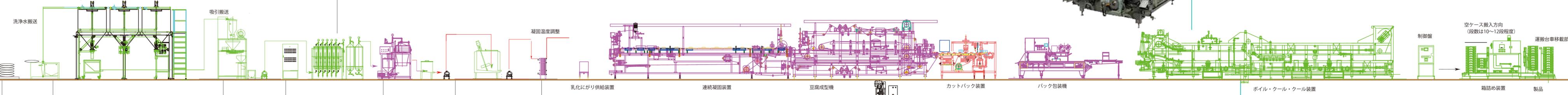
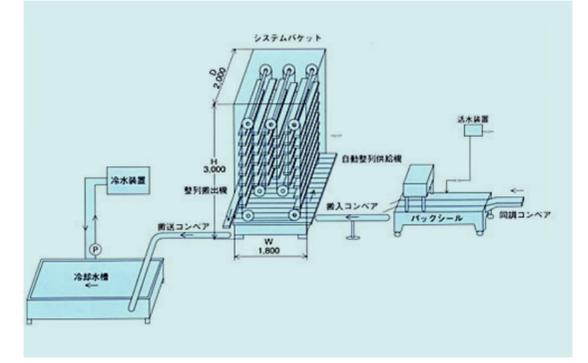


自動凝固機
写真

低音ボイル殺菌槽 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)



大豆倉庫
大豆洗浄

大豆定量 (加水・粉碎)
制御盤生乳ポンプ

豆乳搾り機
脱泡タンク・豆乳ポンプ
熱交換器

乳化にがり供給装置

連続凝固装置

豆腐成型機

高圧洗浄機

カットパック装置

パック包装机

ボイル・クール・クール装置

箱詰め装置

製品

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

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!

クール槽の直前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お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こで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きるようにになりました。定期的な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。

