

業界初
特許

凝固時間 **3分!**

ジュール加熱式豆腐製造装置

BIG-J

特許出願中

ジュール加熱方式での一丁豆腐の連続生産を
業界で初めて実現しました。



全自動システム

パック供給・豆乳充填・凝固・成型・切断・パック詰め



BIG-J5000

Innovation & Communication
Yanagiya

装置概要

従来のカット豆腐製造工程では、凝固・成形、切断・パック詰めと、各工程ともバッチ方式で行なわれてきましたが、本装置は、凝固・成形、切断・パック詰めの各工程を1つの装置で行なう業界初の画期的な豆腐製造装置です。
特にジュール加熱方式につきましては、近年の食品業界で新たな加熱製造方法として注目を集めている最新技術を応用したものです。

特長

●省スペース、省人化、サニタリー

本装置では絹豆腐凝固工程でのMK型箱が不要となり、また、凝固・成形、切断、パック詰め工程を1つの装置で行ないますので機械の設置スペースが従来の1/3に削減できるうえ、各工程での作業者が不要になり、たいへん衛生的です。

●大量生産

ジュール加熱方式により従来より早く加熱でき、筒内で縦長豆腐を成形しますので一度に大量の生産が可能です。

●定量性抜群、歩留向上、製品高さ自由自在

従来の原反カット(縦、横)に比べて本装置では原反を筒状(縦長)にて成形し、高さのみカットし、直接パック詰めを行なう為、製品の寸法・定量性が抜群で、歩留が向上します。また、製品の高さ調整、重量調整も自由に行なえますので、多品種生産も可能です。

●凝固時間3分、旨味を最大限に

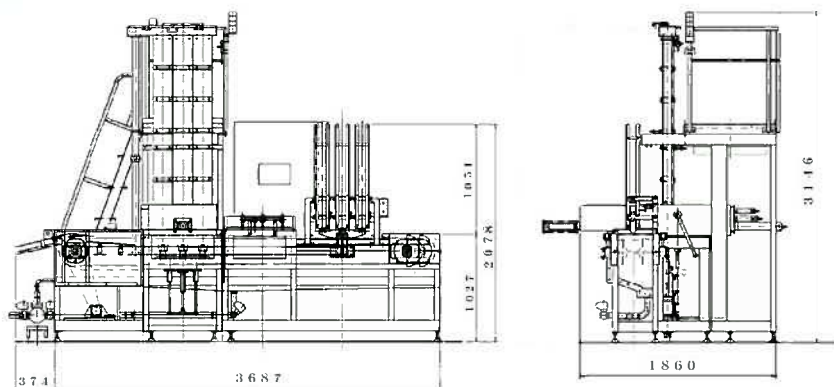
本装置はジュール加熱方式により短時間で加熱できます。従来、絹ごし豆腐での使用が難しい“100%本にがり”での一丁豆腐の生産が誰にでも簡単に行え、しかも、大豆の旨味を最大限に引き出したジュール加熱独特の良好な食感と味が得られます。又、100%本にがり以外の凝固剤を使用しても、従来の絹ごし豆腐に比べ美味しい豆腐が生産できます。

BIG-J600



▲パック詰め部

外形図



仕様

| 基 礎 機 械 仕 様 | |
|--|-------------|
| 基準能力 | 600丁/H |
| | 3塔1ユニット |
| 豆腐寸法 | 80×80×65 |
| | 420g |
| 通電加熱: | |
| 加熱温度 | 豆乳供給時5~10℃ |
| | 加熱終了時80~90℃ |
| * 加熱時間、熟成時間及び通電加熱電容量 については別紙消費電力等計算書参照のこと | |

*上記仕様は、豆腐寸法、豆乳の物性、凝固剤濃度等の違いにより変わる場合があります。

*本仕様は改良設計により若干の変更が生じる場合があります。



株式会社ヤナギヤ <http://www.ube-yanagiya.co.jp>

本社 / 工場 山口県宇部市善和189-18 〒759-0134

TEL(0836)62-1661(代) FAX(0836)62-1611

東京営業本部 東京都中央区日本橋浜町2-29-1 〒103-0007

NSK日本橋浜町ビル8F

TEL(03)5623-3466(代) FAX(03)5695-9511

関東支店 横浜市鶴見区鶴見中央2-15-1 〒230-0051

TEL(045)511-1492(代) FAX(045)502-1248

関西支店 大阪府門真市桑才新町31-8 〒571-0043

TEL(06)6908-4475(代) FAX(06)6909-4880

東北支店 仙台市宮城野区出花1-4-13 〒983-0012

TEL(022)254-2888(代) FAX(022)254-2889