

豆乳プラント  
LINE UP

1俵/時 2俵/時 3俵/時 4俵/時 5~6俵/時  
5パターン+Option

ヤナギヤ式

豆乳プラント

炊き方自由自在!

ご希望通りの美味しい豆乳づくりと  
簡単で確実な再現性をお約束いたします。



PAT.出願中





# 豆乳プラント

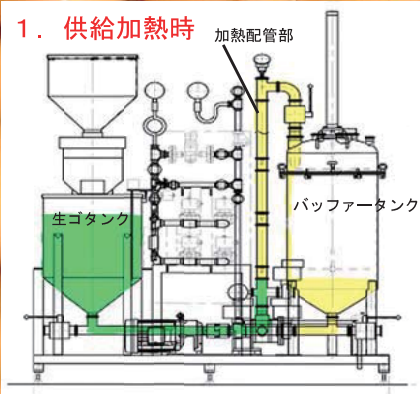
処理能力 1 俵/時タイプ



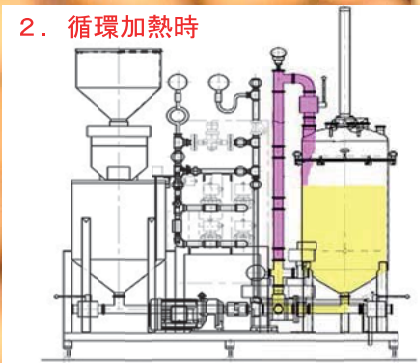
シンプル構造で  
サニタリー性抜群!

## 【加熱：ゴの流れ】

### 1. 供給加熱時



### 2. 循環加熱時



# お客様の思い通りの炊き

いつもおいしく炊けるのには

## 理由がある。

### ワケ

■お好みの加熱曲線でご希望通りの豆乳が出来ます。

「豆乳」はお豆腐屋さんの数だけ種類があるといっても過言ではありません。「豆の種類」「加水量」「加熱方法」などの条件により、無数に広がる組合せからつくられるオリジナルの豆乳。特に炊き方には、例えば「85℃付近までは早く炊き、85度からはゆっくり加熱、そして95℃は長く保つ方が良い」など、お客様ご自身の持論や様々な考え方があると思います。

本装置は、お客様が加熱過程で希望される条件を予めタッチパネル画面で数値を入力する事によって、思い通りのパターンで加熱することが可能です。

また、加熱パターンもメモリーできますので、製品毎に加熱条件を変更しても、簡単に再現することが可能となります。つまり、自社のこだわりの美味しい豆乳が、誰でも簡単につくれるというワケです。

## 装置概要

■バッチ式開放釜による高温加熱と臭気抜き

加熱は加熱配管部に設けた数箇所の蒸気調整バルブのコントロールにより行ないます。循環管路内の圧力を高くすることによって、ゴの加熱最高到達温度(MAX110℃位)が変更出来、100℃以上の加熱をバッチ式の開放釜で可能にしました。

循環管路内で加熱された臭気はバッファータンク上部の開放穴から抜け、臭気はタンク内で大気圧に戻り、臭気はタンクに溜まります。

■高効率加熱

循環加熱では効率の良い加熱を行なうため、2点 (TS1, TS2) 温度測定により、ポンプの周波数を制御して循環量を変化させています。

■無消泡剤対応・吹きこぼれ防止

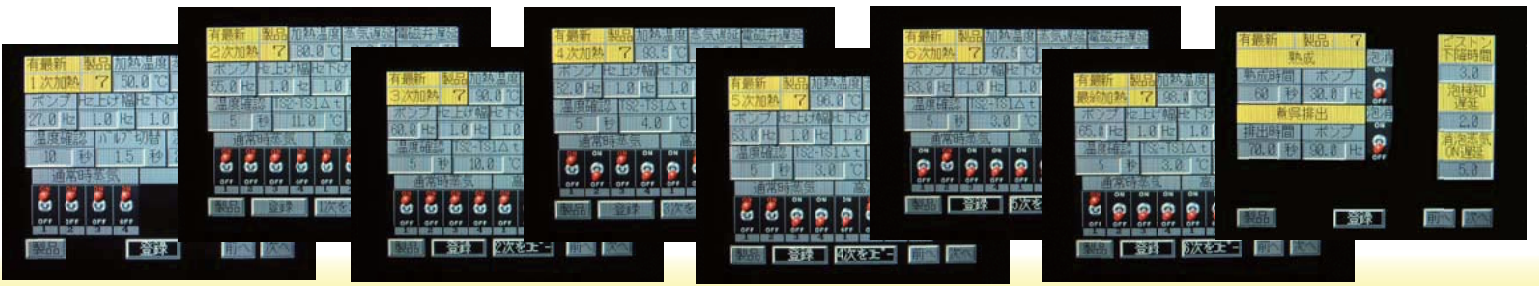
加熱時に発生した泡は、タンクの側壁にそって流れ落ちる時に分離破壊されると同時に、バッファータンク上部の二流体ノズルにより、水と圧縮空気をタンク内部に吹き込んで泡の破壊を行います。

また、バッファータンク上部には安全対策としてレベル計を装備してありますので、仮にタンク内に泡が多く発生してもタンクから臭気が吹きこぼれる心配はありません。動作は、レベル計がONしたら加熱動作を一時停止し、OFFになったら再び加熱します。(臭気の温度を均一にする為、ポンプは常に運転しています。





# きの実現できます。



### ■画面で運転状態をモニタリング

タッチパネルにより、自動運転中の装置状態やゴの温度や経過時間を一目で確認できます。また、数値の入力も画面上で簡単に行えます。(加熱曲線も画面上に表示・確認できます。) このデータは、パソコンで取り出す事も可能で品質管理する場合には大変有効です。

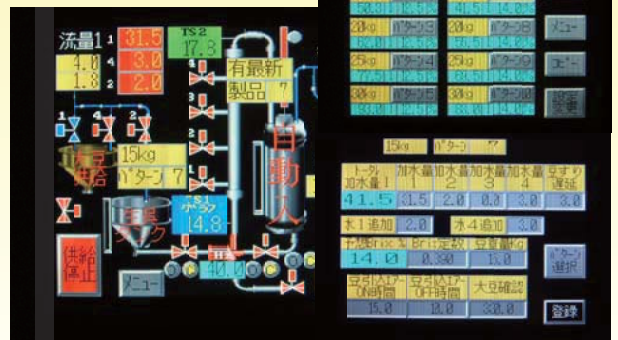
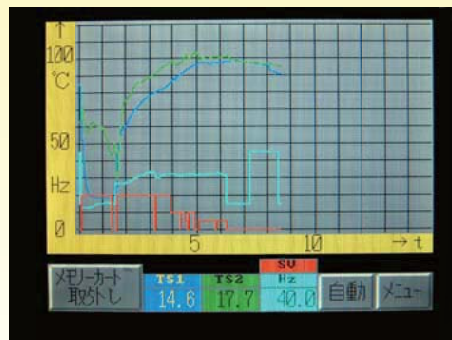
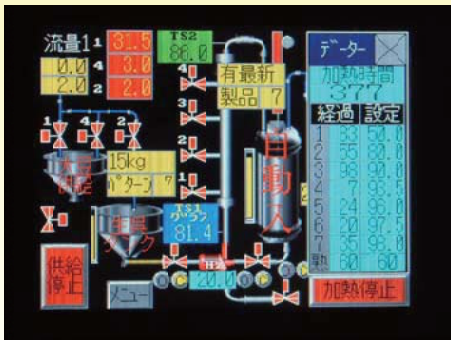
### ■正確な加水で、微妙な豆乳濃度も調整可能

デジタル流量計採用により、計測しながら正確な水量が供給できるので、微妙な豆乳濃度の調整も可能となりました。(Brixも予想表示します)

また、たとえ流量が変化しても、常にデジタル流量計で計測していますので全加水量は変わりません。

(製品毎の加水パターンも登録出来ます)

1次加熱設定	5次加熱設定
50.0°C 27.0 Hz	96.0°C 63.0 Hz
2次加熱設定	6次加熱設定
80.0°C 55.0 Hz	97.5°C 63.0 Hz
3次加熱設定	最終加熱設定
90.0°C 60.0 Hz	98.0°C 65.0 Hz
4次加熱設定	熟成、排出設定
93.5°C 62.0 Hz	6.0°C 30.0 Hz



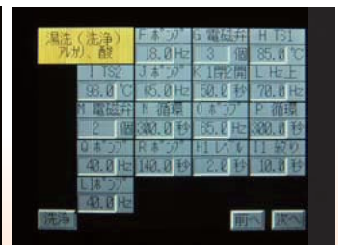
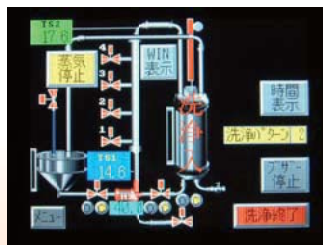
### ■ムラのない均一加熱を実現

循環加熱方式と攪拌板上下方式採用でムラのない均一な加熱を実現しました。バッファータンク上部に取り付けたエアシリンダー先端部の円板を上下させタンク内の具を常に動かすことにより、ムラの無い均一な加熱が可能です。



### ■自動洗浄機能

循環加熱方式を採用しているため、CIP洗浄可能です。自動洗浄プログラムを装備しているため、工程や温度・時間等のデータを入力すれば、水通しから湯洗・アルカリ洗浄・酸洗浄等が自動で行えます。また、加熱パターン同様、メモリー機能により、用途に応じていろいろなパターンで洗浄が可能です。



### ■自動大豆浸漬・洗浄タンク (オプション)

\*写真は1俵用 (0.5俵×2ケース)

大豆の浸漬・洗浄をパターン運転にて行える洗浄機能付樹脂タンク浸漬装置も準備しています。ご仕様に応じて製作いたしますのでご相談ください。



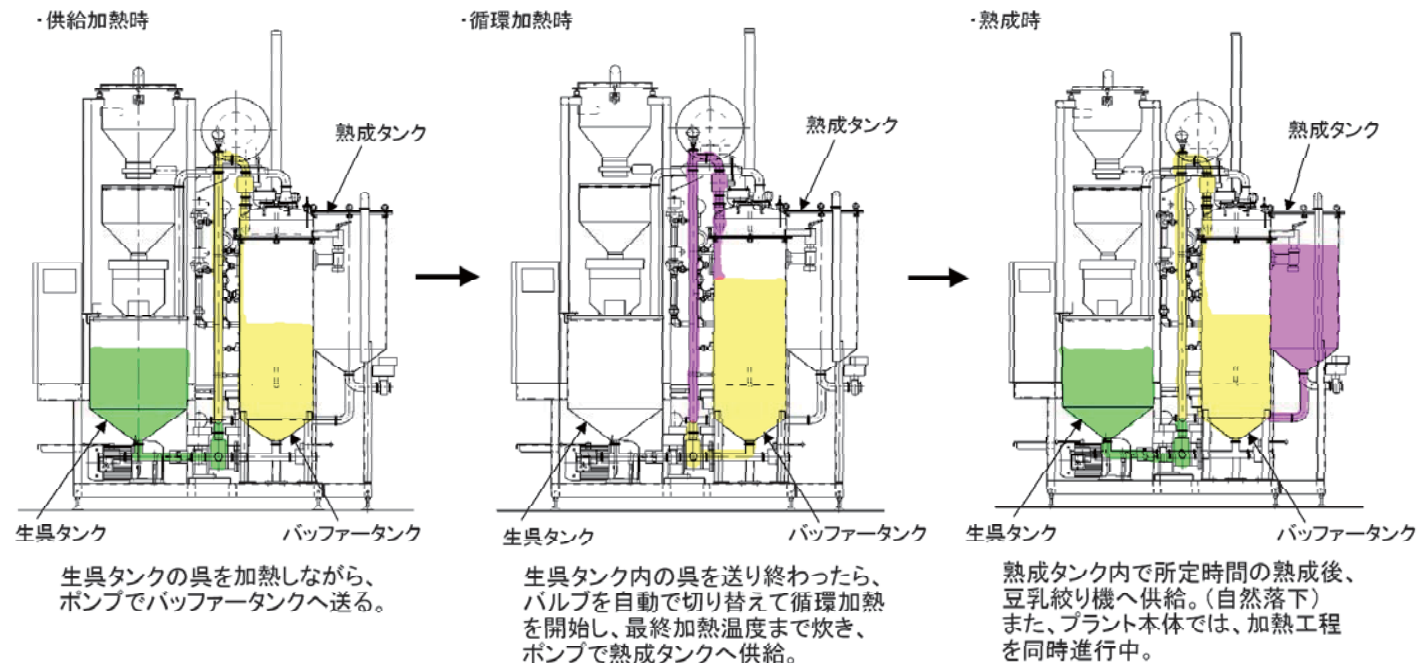
## 大豆自動計量装置／熟成タンク付

- ◆ブローアによる吸引搬送方式を採用  
ブローアによる吸引搬送で重くなった浸漬大豆も確実に搬送できます。
- ◆浸漬大豆重量を計測しながら、グラインダーへ供給  
計量ホッパー（ロードセル）により浸漬大豆重量を正確に計測します。
- ◆1 バッチ毎の正確な加水量を自動演算  
1 バッチ毎に正確に加水できますので豆乳濃度は常に安定しています。
- ◆大豆の浸漬状況による加水量の変化にも対応  
あらかじめ乾燥大豆と浸漬大豆との重量比を入力することで、自動演算により浸漬状態に合わせて、必要な水量を正確に付加します。
- ◆熟成タンクにより加熱／熟成時間の延長が可能



◆フルスペックタイプ(2俵タイプ)

### <ゴの流れ>



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



**新発売!**

PAT. 出願中

**ガス・ボイラー不要!**

手軽に自家製豆乳を作ってみませんか!

# 小型豆乳製造装置

# まめイト

電気のみで!

初心者でも!

1回で約2ℓの

## オリジナル豆乳が作れます。

少量の豆乳製造に最適です。

●豆腐の新製品開発に!

●大豆の品質管理に!

研究開発や  
管理にも!

業界最小のコンパクトサイズを実現!

高濃度の本格的な豆乳も生産可能です!!

◆シンプル構造で「省スペース」「使いやすさ」を実現。

◆タッチパネル方式で誰でも簡単に操作可能。

◆IH加熱採用にガス・ボイラー等の設備は不要。

◆独自の加熱攪拌方式により加熱むらを抑制。

◆自家製豆乳でいろいろな新商品開発が可能。



※写真はデモ機です。

### ■概略仕様 (※仕様は変更することがあります)

機械寸法: W925×D760×H1475

使用電源容量 3相200V, 5.5kW

加熱方式: 電磁誘導式加熱 (IH) 方式

制御方式: シーケンサコントロール

操作方式: タッチパネル

生大豆使用量: 最大600g

豆乳濃度 (Brix): 10~13

豆乳製造能力: 約2リットル/回

Innovation & Communication  
**Yanagiya**



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