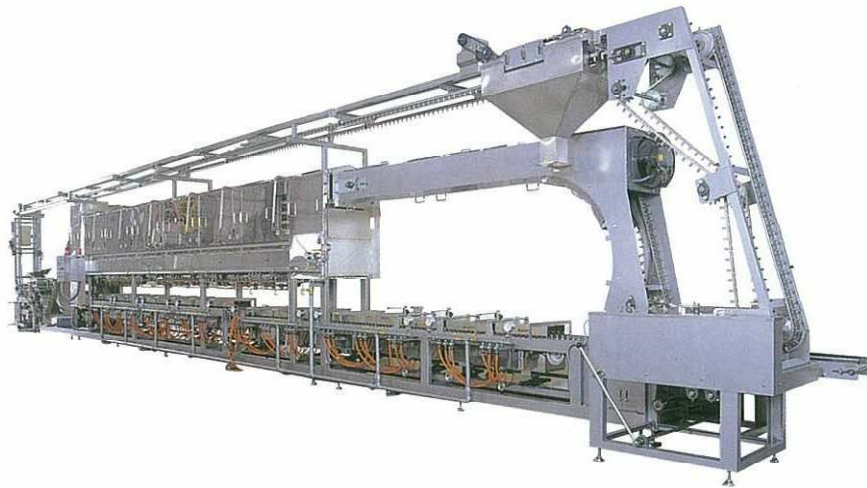


竹輪



CHIKUWA LINE

ダブル シングル 店頭用

竹輪ライン

らくらく操作でひと味がう全自動竹輪ライン

● 整列供給装置 / 温度管理システム / 笹かまライン / フリーザー

ヤナギヤは先端技術で竹輪を支えます。

CHIKUWA LINE

全自動竹輪ライン

CHIKUWA Automatic Line

ヤナギヤの竹輪ラインは成型、坐り、加熱、串抜きの一貫した自動化ラインから、冷却・包装工程に至るまで、長年のノウハウでお客様のご要望に応じます。特に竹輪の冷却包装工程では最新の整列・冷却技術で無駄の無い、衛生的なラインを実現しました。

全自動ラクラク運転

- 坐り部を、各製品の最適温度に設定することにより、自動制御による全自動のラクラク運転が可能となり、安定した製品が得られます。

省エネ・省スペース

- 遠赤・熱風・温度コントロールで熱効率は約30%向上します。(当社比)
- 遠赤外線ヒーターを使用するため熱効率が良く、坐り・焙焼部のスペースが短く、ライン全体の長さもコンパクトになり、パイプの本数も少なく出来ます。



ELC 513-S

焼成

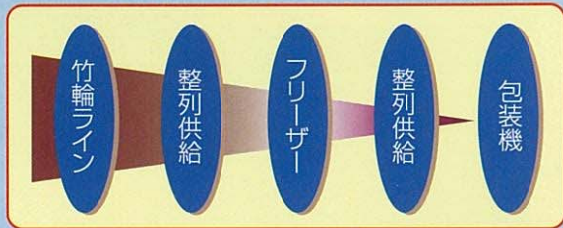
- 坐り部上段は遠赤外線ヒーターにより、一気に坐り温度まで上昇、下段は排熱を利用した坐りで熱効率の良い焼き上げが出来ます。また、室内温度は自動制御により、安定した温度管理が可能です。



整列、冷却、整列そして包装機へ。 出来上がった竹輪の仕上げ工程を 自動でスムーズに行います。

竹輪ラインで焼き上げられた竹輪を単列化装置で重なりや折れを防ぎ、効率良く整列した後、フリーザーに供給します。フリーザーで冷却された竹輪は再度単列化装置及び整列供給システムにより設定本数毎に、包装機へ供給する装置です。

竹輪自動整列供給システム

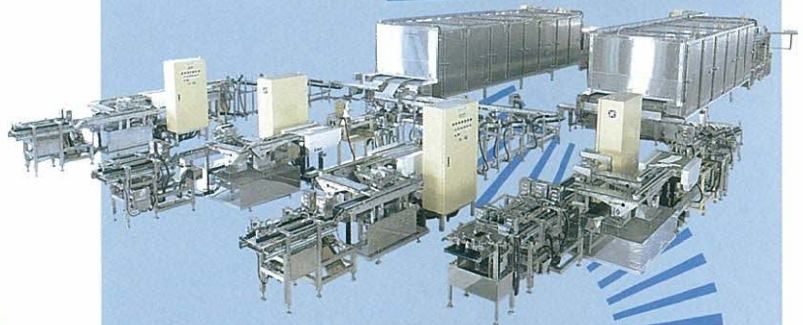


コンパクトタイプの整列供給装置
8,000本/H

12,000本/H



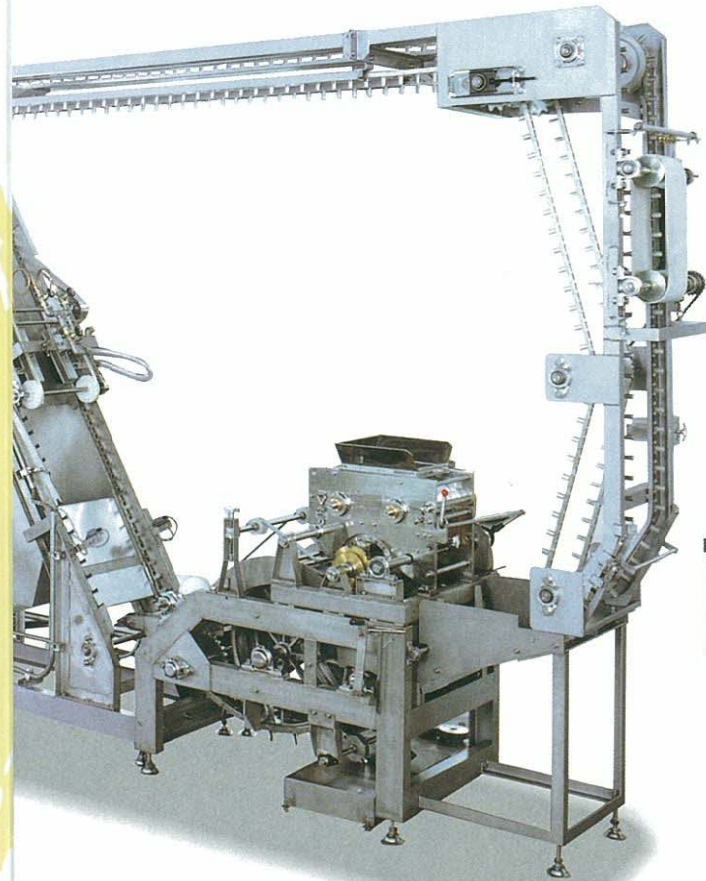
マルチフリーザーへ整列供給



焼き上げられた竹輪を単列化装置で整列した後、フリーザーへ。



冷却後再度整列し、設定本数ごとに
包装機へ自動供給



成型

■やわらかい身でも巻き付けられます。

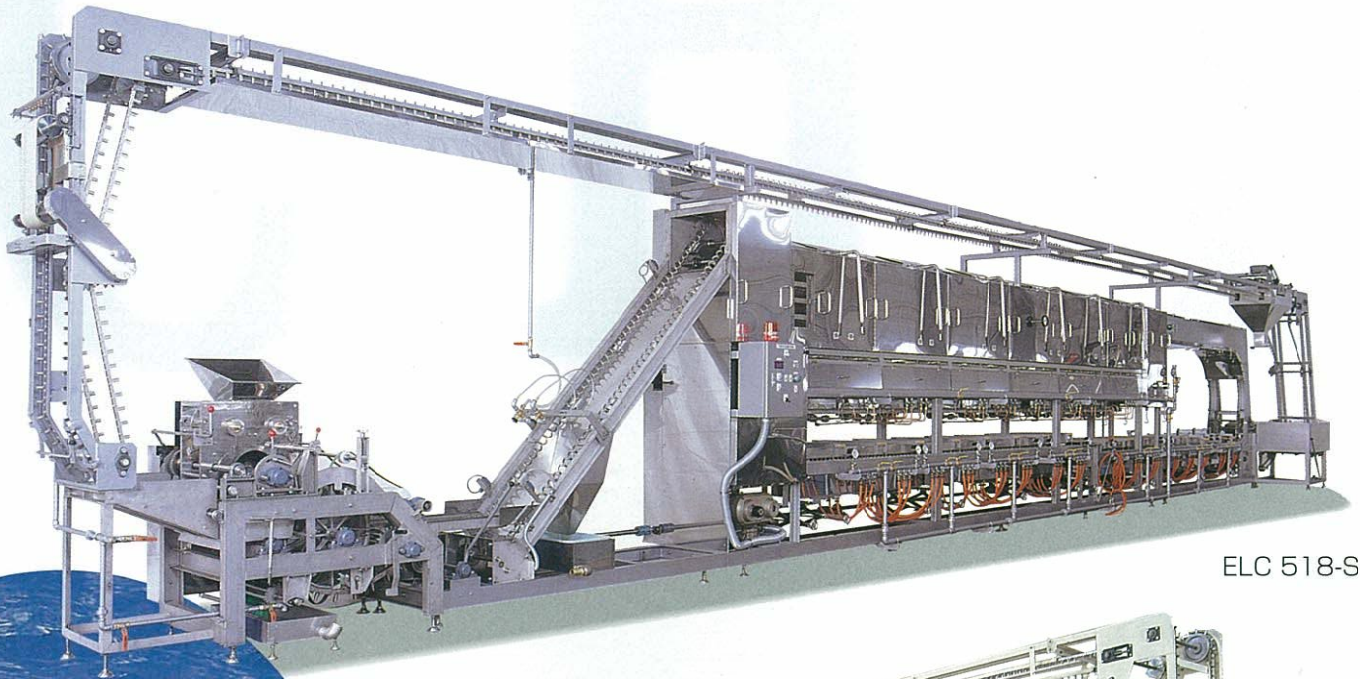


全自動竹輪ライン

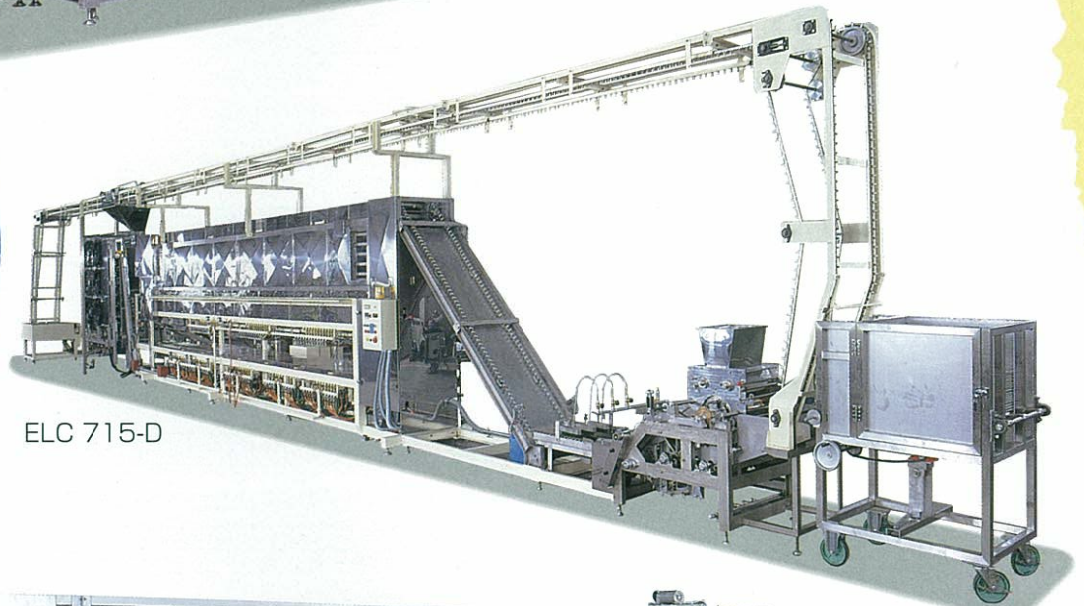
ELC

CHIKUWA Automation Line

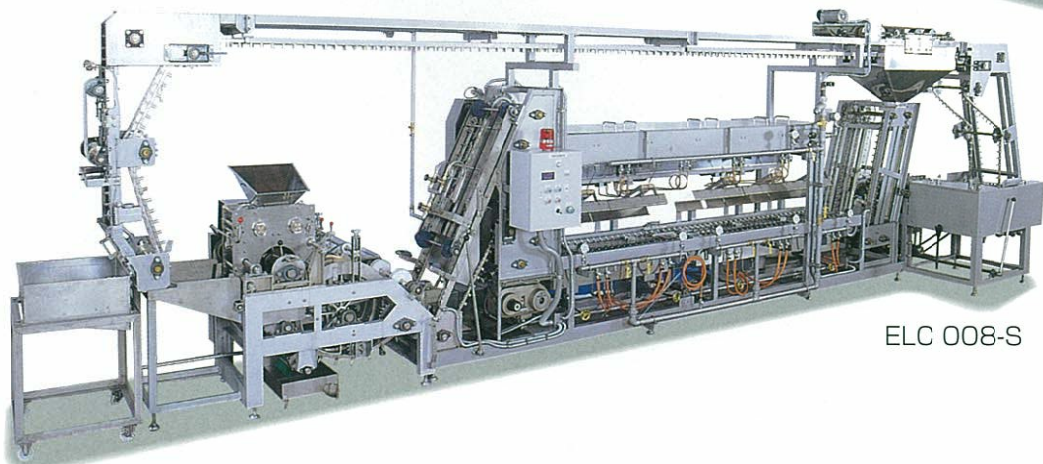
大量生産ラインから小規模店舗・店頭用、
すべてのご要望にお答えします。



ELC 518-S



ELC 715-D



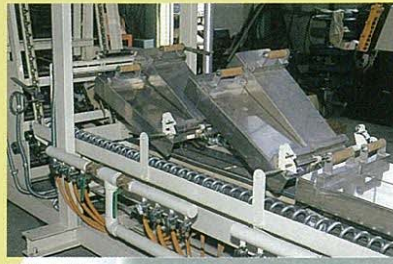
ELC 008-S



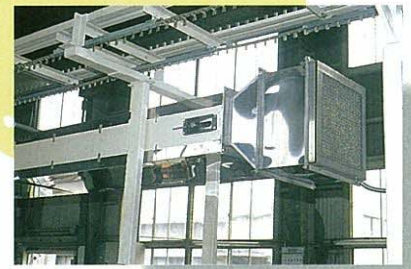
型式	型成機	能力	全動力	串数	寸法(mm)間口×奥行×高さ
ELC515-D	KC5614-D(2列)	50g×10,800本/h(2列)	24kw	1,300+100	2245×14100×3090
ELC513-D	KC5614-D(2列)	50g×8,000本/h(2列)	24kw	1,250+100	2245×12605×3090
ELC514-S	KC5316-S(1列)	50g×5,000本/h(1列)	14.3kw	1,300+100	1630×13040×3090
ELC312-S	KC5316-S(1列)	50g×3,000本/h(1列)	12.4kw	950+100	1630×11740×2850
ELC309-S	KC5316-S(1列)	50g×2,000本/h(1列)	11.2kw	730+100	1630×9540×2850



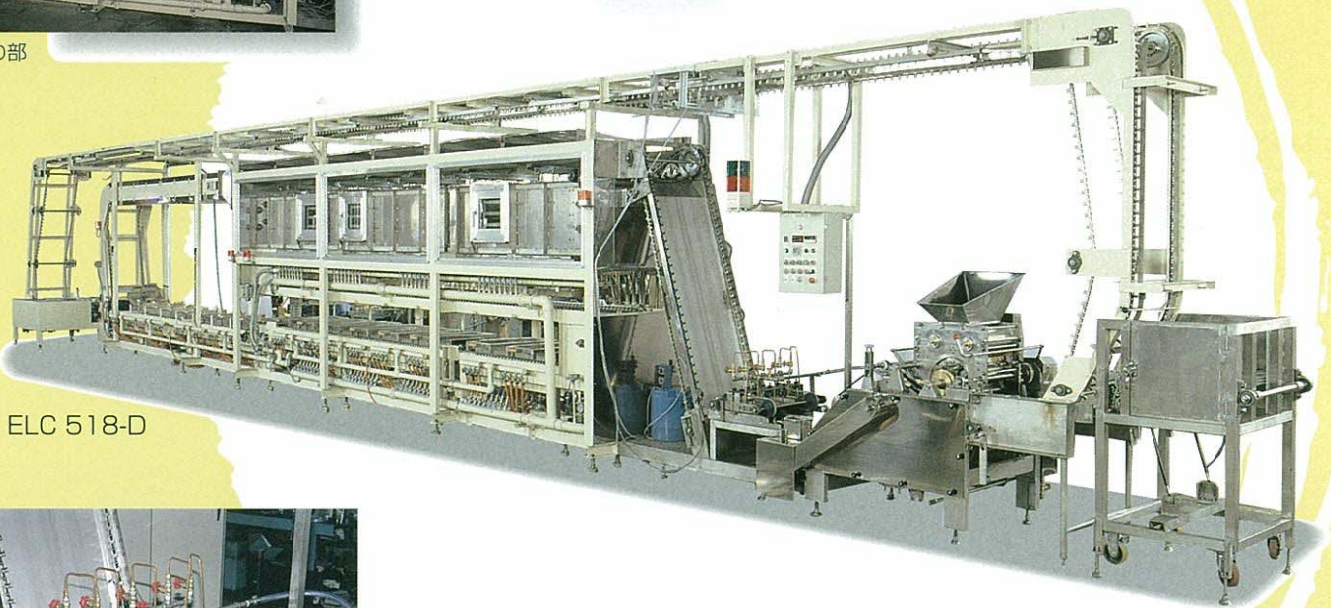
■ 坐り部



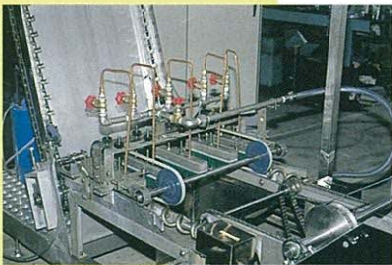
■ 仕上部



■ 強制冷却部



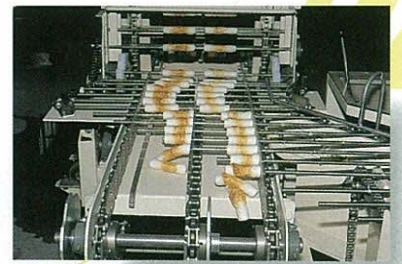
ELC 518-D



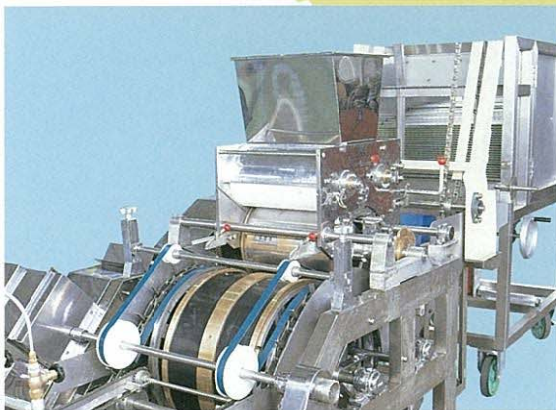
■ 余剰肉除去部



■ 竹輪型成部



■ 串抜き部



竹輪型成機

KC 5614-D

CHIKUWA Making Machine type KC 5614-D

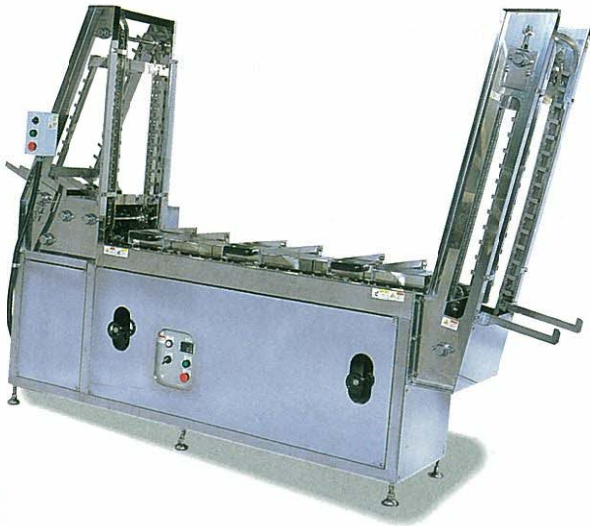
- 身の押しは型落し式で、深さの調節が正確に出来ます。
個々の型の調節は別々に行い、全体の調節は連動して行うことができますので、ドラム回転中でも目付け重量の調整が簡単に行えます。
- ドラム径を大きくして身の巻付距離を長くしました。
串の回転は、ドラムとは別駆動として、無段変速で回転数を自由に調節できます。
- これにより、身のやわらかい竹輪はパイプをゆっくり回すことで、従来巻付けが困難であったやわらかい身も確実に巻付けができます。
- 主要部はステンレス製で耐錆、耐久性は抜群、衛生面重視の型成機です。

小規模店舗用

竹輪製造装置

CHIKUWA Production Machine (for small production)

●簡易的な火床への串供給部及び放冷部を付加した小規模生産用の竹輪製造装置です。



店頭・イベント用

小型竹輪焼き機

CHIKUWA Baking Machine (for in-shop production)

●店頭やイベントなどで簡単に竹輪を焼くことができます。



FREE
自由設計・製作
STYLE

※火床はガス式・電気式の2タイプがあります。



●串は挿し込み式で片持方式の小型竹輪焼き機です。

チーズ挿し機

Cheese Inserting Machine (for mini-chikuwa, etc.)

●ミニ竹輪などにチーズやキュウリ、ゴボウなどが、半自動運転にて挿し込みます。



チーズ挿し込み部

食品安全性確保の必需品!

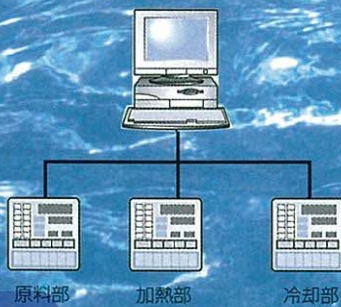
温度記録管理 保全システム

HACCPの導入に伴い安全に対する品質管理である、重要管理点モニタリングの実施や、温度管理維持保存が重要性を増しています。

ヤナギヤではこれに対応するため、今すぐにも実施できる温度管理に関しての記録計の設置、パソコン管理、モニタリングなどの関連機器を提案して食品の安全な管理を支援いたします。

温度調節器によるパソコン管理

複数の温度器をダイレクトにパソコンに接続して総合管理します。



記録計による日時・温度管理

電源ONで即記録開始、簡単操作を実現したシンプル設計。

デジタルタイプ



μRS650

大型ディスプレイで速くからも測定値を容易に読み取り可能な高信頼性記録計。

アナログタイプ



μRS1000

記録位置が一目でわかるアナログスケールのかんたんシンプル記録計。

多点アナログタイプ



μRS1800

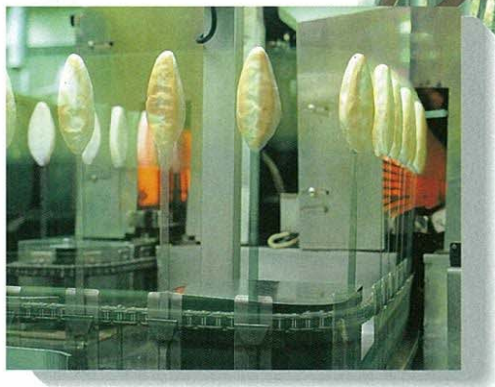
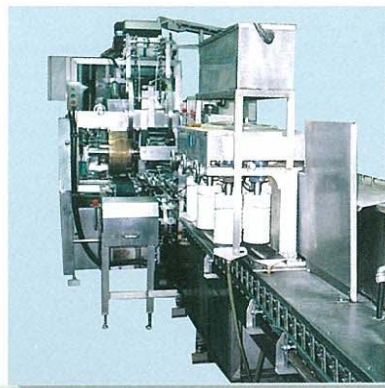
打点モデルでは最大24カ所の温度センサーを全点識別マーク(○×□△)で記録可能。

〈現在使用されている機械にも設置できます〉

笹かま自動化ライン

SASAKAMA Automatic Production Line

- 笹かまぼこ連続自動製造装置では、串付成型より串自動供給、タタキ、坐り、焼き、串抜、返し、串掃除まで全ての工程を全自動にて行えます。
- 単体装置からライン設計までご仕様に応じた設計・製作が可能です。



三段式マルチフリーザー

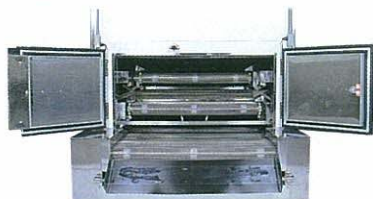
CLM

CLM Type

ジェット
冷却



● 庫内コンベアを三段式とし、省スペース化を図りました。



冷却・冷凍庫

Freezer

- 台車搬入・出によるバッチ式の冷却・冷凍庫です。
- バッチ式でもジェット冷却方式を採用、スピーディーな冷却・冷凍が可能です。



SASAKAMA FREEZER



株式会社ヤナギヤ

本社工場 山口県宇部市大字善和189番地の18 〒759-0134
TEL(0836)62-1661(代) FAX(0836)62-1611
横浜支店 横浜市鶴見区鶴見中央2丁目15番1号 〒230-0051
TEL(045)511-1492(代) FAX(045)502-1248
大阪支店 大阪府門真市桑才新町31番8号 〒571-0043
TEL(06)6908-4475(代) FAX(06)6909-4880
仙台営業所 仙台市宮城野区出花1丁目4-13 〒983-0012
TEL(022)254-2888(代) FAX(022)254-2889
URL <http://www.ube-yanagiya.co.jp/>