

連続式海苔自動伸ばし 火入乾燥装置

伸ばし装置リニューアル!

耐熱ローラーベルトによる直加熱

プレートヒーター採用

熱効率抜群

省エネ

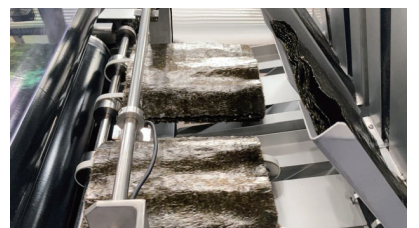
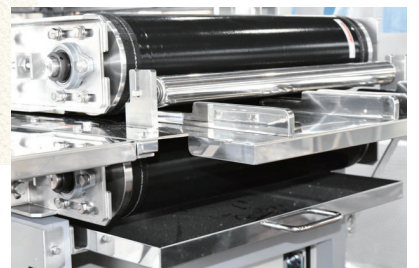
品質向上、
大幅時間短縮、ラクラク作業



「連続式海苔伸ばし火入れ乾燥装置」では一枚一枚の海苔に均一な加熱を行い、わずか8~10分という短時間で伸ばし・火入乾燥を可能としました。

特に、従来のバッチ式による伸ばし・火入は均一な温度管理が難しく、型箱にすき間無く入った海苔の中心部へ加熱を行なうことは、時間も掛かり、側面は過酷な条件に長時間さらされ品質も劣化してしまいます。

本装置では温度管理も簡単で、乾燥時間の大幅短縮と均一な乾燥により、海苔を傷めず、また、旨みを逃さず風味の良い海苔の二次加工を実現しました。



【海苔伸ばし・火入乾燥装置の特長】

海苔の冷凍保管技術を利用して、生産加工の必要枚数に応じて素早く二次乾燥(伸ばし・火入)と焙焼を連続的に行う事で、採れたての風味を保つ品質の良い海苔加工が可能になりました。

従来のバッチ式での伸ばし・火入では、2～3時間を要しますが、本装置は海苔を10枚ずつホルダーに入れて乾燥するため、通気性が良く、海苔に熱風が充分にあたり、8～10分間で火入乾燥することが可能です。

また、本装置では火入乾燥時間を大幅に短縮できますので、省力化にも効果を上げられます。

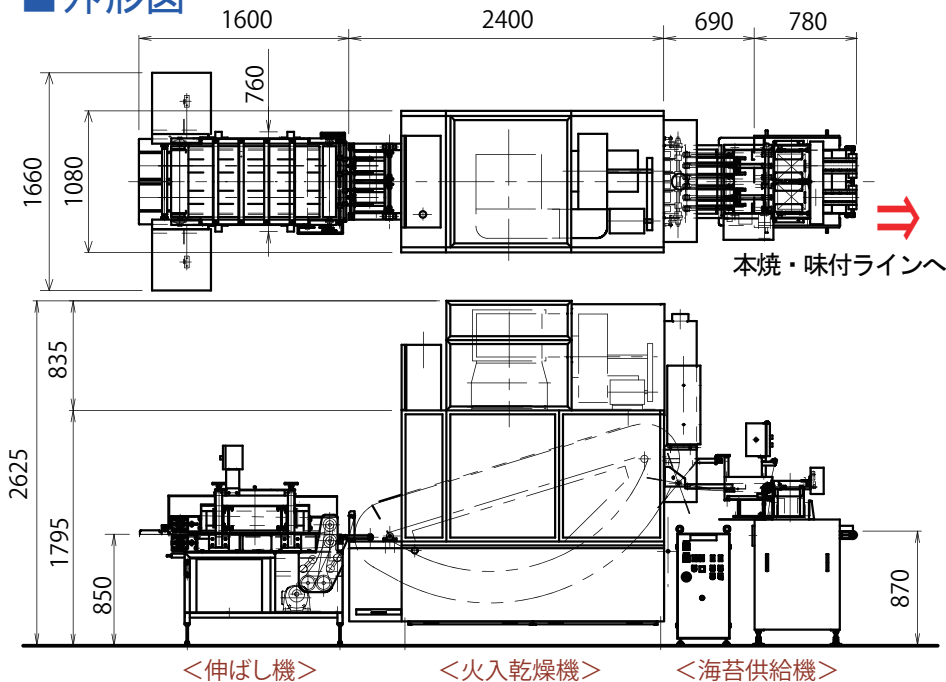


従来工程 仕入 保管 伸ばし・火入乾燥作業 保管 焼・味付ライン 製品

新工程 仕入 冷凍保管 連続伸ばし・火入乾燥／焼・味付ライン 製品

- 伸ばし・火入れ乾燥作業をバッチ式から連続式のライン化とし、焼・味付ラインと直結!
- 連続式により工程の短縮化が図れ、作業効率が向上します。
- 短時間加熱により海苔の風味を閉じ込め、味・品質が向上します。

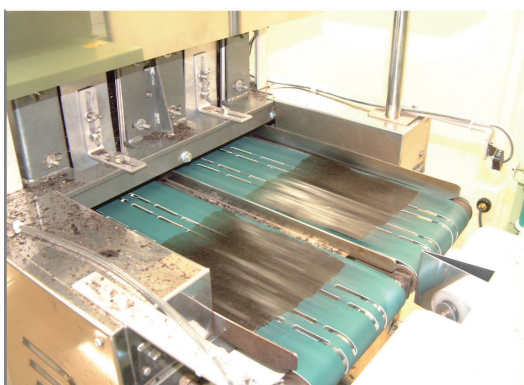
■外形図



■仕様

能力 : 7,000～14,000 枚/時
 伸ばし/火入時間 : 8～10分
 伸ばし温度 : 110～120℃
 火入温度 : 80～85℃
 水分率(火入前) : 11～12%
 (火入後) : 4～5%
 縮み(縦方向) : 2～3mm
 (横方向) : 2～3mm
 動力
 (ヒーター) : 25.3 kw
 (ファン) : 3.7 kw
 (海苔供給機) : 1.15 kw
 機械寸法
 (W)5470×(D)1080×(H)2625mm
 * 運転時(D)1660

*仕様は海苔の品質・状態によって異なります。
 *仕様は改良設計のため変更する場合があります。



株式会社ヤナギヤ <https://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 神奈川県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 宮城県宮城郡利府町森郷字新太子堂159-1 〒981-0103
 TEL (022) 745-9907 (代) FAX (022) 745-9908