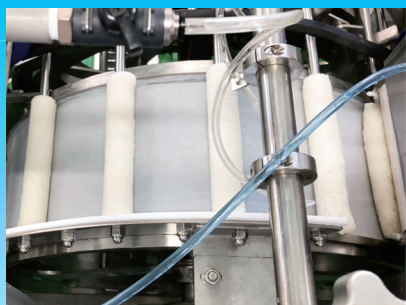
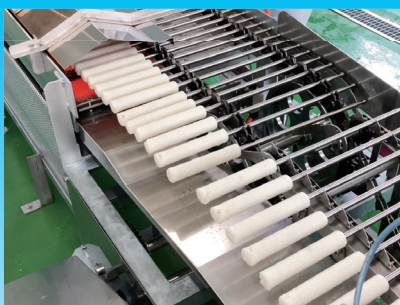


写真：秋田県大館市提供

1,500本～2,500本/H きりたんぽ（たんぽ）製造装置



1. 形成（串に練り米を巻き付け）



2. 焼き機へ載り移り



3. 焼き（ガスバーナー）



4. 最終仕上げ（赤外線光加熱）



5. 串抜き



6. 串抜き後、冷却・包装工程へ移載

こんがり焼いたご飯を鶏鍋に入れて食べる郷土料理「きりたんぽ鍋」や味噌を塗って焼いた「味噌たんぽ」に欠かせない秋田県の伝統食品「たんぽ」の全自動製造装置です。

原料となる潰したご飯をホッパーに供給すれば、全自動にて定量をステンレス串に巻きつけ、「形成」「焼き」「串抜き」の3工程の装置構成にて「たんぽ」を生産します。

焼き・串抜き工程でのトラブルの際には串逸脱検知装置によりインターロック機能が働く安全設計です。

<生産能力>

（冬期）1,500～2,000本/h【焼き上がり65g～100g】

（夏期）1,800～2,500本/h【焼き上がり65g～100g】

<熱源>

ガスバーナーLPG【赤外線ガスバーナー42本】

及び赤外線光ヒーター

<機械寸法>

※形成機w1,825mm／焼き機w8,400mm

／串抜き機w1,150mm／全長w11,375mm

※機械寸法は生産能力及び仕様により変わります。

※ご仕様に応じてオーダーメイド可能です。



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