

搥潰



RAIKAIKI

傾倒式

冷却式

ステンレスコート

搥潰機

RL220/130-RS220-RS130-RS90-RS55-RS27-RS10-RSC

●ミキサー／真空 二軸 冷却

 Innovation & Communication
yanagiya

ヤナギヤの擂潰機は全国4,000社で活躍。
伝統の味を守るヤナギヤの擂潰機。

RAIKAIKI

攪拌

混合

擂潰

ねり合わせ

用途

■水産加工業・食品工業用

蒲鉾、竹輪、はんぺん、揚げ蒲鉾、ガンモ、ソーセージ、ウニ、酒かす、味噌、ごまだれ、乳製品、製菓

■塗料・顔料製造用

化粧品、クリーム、歯磨、塗料、印刷インク、糊

■化学工業・製薬用

医薬品、金属粉末、プラスチック粉末

■えさ

水産養殖、ねりえさ

…等の攪拌、擂潰、混合、ねり合わせに適します。

Since 1927

擂潰機は主に蒲鉾の原料である魚肉すり身の生産に開発された装置です。大正末期まで人力によって“すり鉢”で作られていた魚肉すり身ですが、その手作り製法をヤナギヤの創業者である柳屋元助が1927年に機械化を考案。(実用新案提出)改良を重ねた攪拌擂潰機により、蒲鉾の生産技術も大きく変わり、業界の発展と共にまたヤナギヤも成長して参りました。

このヤナギヤの原点、蒲鉾製造機械の原点とも言える“RAIKAIKI”は、今日まで約50,000台の販売実績と全国約4,000社で活躍しており、お客様の伝統の味を確かな技術でサポートしています。

美味しさへのこだわり

RAIKAIKIは、臼(みかげ石)と杵が互いに逆回転し、杵先(桜木)で素材をすり潰しながら攪拌・擂潰・混合・ねり合わせを行います。

良質な蒲鉾製品づくりには丹念な作業と技、時間を要しますが、こだわりの「味」、「技」を最大限に引き出すことが出来るのも擂潰機の大きな特長です。

擂潰機は昔ながらの伝統の味を今日に伝え、石臼には職人の魂がねり込まれています。





サニタリー性抜群 ステンレスコート of 搥潰機

Stenress Coating type

- サニタリー性、耐久性がアップするステンレスコート of 搥潰機です。
- 現状 of 搥潰機も新品同様のステンレスコート to 変更可能です。

●安全カバー



RS27 (SUS)

色が選べます カラーセレクション

Color Selection

- カラーバリエーションの中から、お客様のお好み of 色や工場 of 雰囲気 to 合わせてご希望 of 色が色選択出来ます。



※ダークグリーン



※シルバー

6Color (基準色)



レッド ※標準色
 ライトグリーン ※RS10標準色
 シルバー
 ローズ
 ダークグリーン
 ライトブラウン
 ※標準色意外についてはハンマートン塗装となります
 ※色は、印刷インキの為、現品と多少異なります。

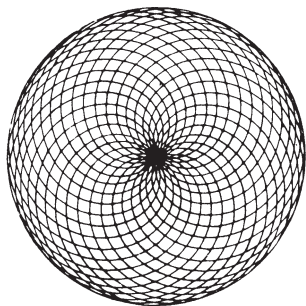
作用と効果

柳屋式攪拌搥潰機は、石臼と杵が互に逆回転し、杵は、惑星運動をするため、図のようなハイポサイクロイド曲線を描きます。杵は同じ位置を二度通らないように設計してありますので、摺り潰し、ミキシング効果が向上します。

杵は通常3本でそれぞれの軌跡を合わせたものは石臼の内部をあますところなく通り、死点を作りません。

さらに杵は傾斜して取付けますので内容物は上下にも移動し均等に攪拌・混合されます。

杵は自重と内部のスプリングにより、臼面に圧接されますので粘りのある品物もよく搥潰されます。



ハイポサイクロイド曲線

機能性、作業性が一段とアップ

傾倒式擂潰機

RL220/130

Grinding Kneader type RL220/130

M:ステンレス白, S:石白

- 杵、臼を傾倒できる構造としました。これにより、原料の取り出し、洗浄作業がラクになり作業効率がアップします。
- 杵と臼の角度は従来型擂潰機と同様ですので、擂潰効率は変わりません。
- 臼の傾倒方式を横傾倒、片持フレームとしたため、設置スペースが従来機と変わりません。その上、作業がどの方向からも出来るため、機械据付位置を選ぶことができ、作業空間の有効利用ができます。

ヤナギヤの原点の技術に傾倒機能をプラスα。作業性、操作性を重視して改良した擂潰機です。

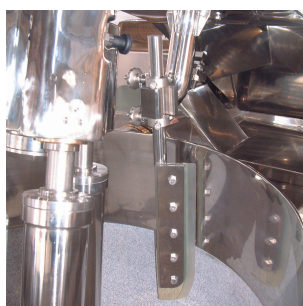


RL220
● SUS仕様(オプション)

RL220



● 左傾倒(左取り出し)も可能です



● 掻き取り装置(オプション)



RL130

● 部分SUS仕様(オプション)

傾倒式擂潰機仕様

タイプ	型式	臼内径(mm)	臼深さ(mm)	臼容積(ℓ)	肉量(kg)	杵回転数(rpm:50/60(HZ))	臼回転数(rpm)	全動力(kw)	重量(kg)	寸法(mm)間口×奥行×高さ
石白	RL220	920	435	220	190	57/53	25	7.7	2220	2265×1150×2476
	RL130	775	370	133	118	57/60	23	5.2	1540	1830×1030×2030
ステンレス白	RL220-M	920	435	220	190	57/53	25	7.7	1950	2260×1150×2476
	RL130-M	758	364	133	118	57/60	23	5.2	1350	1830×1030×2030

1926年からの歴史と50,000台の実績を誇るヤナギヤの擂潰機

擂潰機

RS220

Grinding Kneader type RS220

- 大量生産に最適です。



擂潰機

RS130

Grinding Kneader type RS130

- 現在の蒲鉾製造用として最も多く使用されている機械です。
- 攪拌と摺り潰しの最もよい杵の角度を採用しています。



擂潰機

RS90

Grinding Kneader type RS90

- 攪拌と摺りつぶしの最もよい杵の角度を採用しています。
- 石臼と杵は理想的な回転数となっています。



擂潰機

RS55

Grinding Kneader type RS55

- 小規模生産に最適です。



擂潰機/冷却式擂潰機仕様 ※ブリーカバー標準仕様:ステンレス製

型式	臼内径 (mm)	臼深さ (mm)	臼容積 (ℓ)	肉量 (kg)	杵回転数 (rpm)	臼回転数 (rpm)	モーター (kW)	重量 (kg)	寸法 (mm) 間口×奥行×高さ	旧記号
RS220	920	435	220	190	55	22	5.5	1600	1080×1800×1850	50号
RSC220-M	920	435	220	190	55	22	5.5	1600	1380×1950×1850	50号CM
RS130	775	370	133	118	60	24	3.7	800	900×1430×1860	13号E型
RSC130-M	758	364	126	110	60	24	3.7	800	1150×1520×1860	13号E型CM

研究や少量生産に小型擂潰機

擂潰機

RS27

Grinding Kneader type RS27

- RS55よりさらに小型の擂潰機で小規模生産に適した機械です。
- 台車付で使用しやすい高さになっています。



擂潰機

RS10

Grinding Kneader type RS10

- 最小型の擂潰機です。店売りの天ぷら、少量のスリ身用に適しています。杵は2本です。
- 研究開発・試験用として最適です。



冷却式擂潰機

RSC-M/S

Grinding kneader type RSC-M/S

M:ステンレス白, S:石臼

- 石臼の外側に冷却ジャケットを付けた冷却式擂潰機です。ステンレス白に比べて石臼が冷たくなるまでの時間が長くなりますが暖流魚(似西魚)に使用すれば効果は十分です。ご希望により冷却水通過方式も製作出来ます。
- 石臼のかわりにステンレス製の臼も可能です。熱の伝導がよくなり、摺身内に氷を必要としますので水分過剰による粗悪品を生じません。含水分の少ないスリ身製造の場合にも効果的です。



RSC130-S (SUS)

RSC55-M (SUS)

冷凍スリ身削り機

Surimi Slicer type CDS100

- 分解簡単!ラクラク洗浄!
- 安全装置機能付
- ALL SUS
(※モーターなどの市販品は除く)



CDS100

擂潰機/冷却式擂潰機仕様

型式	臼内径(mm)	臼深さ(mm)	臼容積(ℓ)	肉量(kg)	杵回転数(rpm)	臼回転数(rpm)	モーター(kw)	重量(kg)	寸法(mm) 間口×奥行×高さ	旧記号
RS90	665	330	84	60	70	27	1.5	550	775×1200×1550	11号E型
RSC90-M	666	353	90	60	70	27	1.5	550	900×1300×1550	11号E型CM
RS55	605	300	53	37	80	28	0.75	450	720×1150×1500	12号C型
RS27	485	210	27	18	80	36	0.75	240	575× 960×1450	16号C型
RS10	364	160	11	7.5	80	37	0.4	120	450× 730×1280	5号C型

一軸／二軸

真空ミキサー

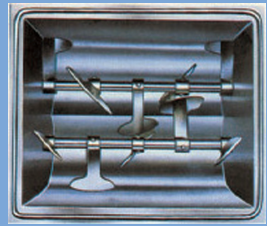
Vacuum Mixer

- 真空式により、脱気しながらミキシングが可能です。
- 灌漑工程にて原料に抱き込んだ空気を脱気します。

真空度……80Mpa



MRV290



二軸いちようタイプ攪拌羽根

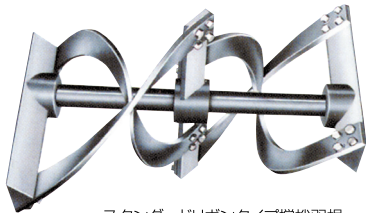
- 二軸いちよう羽根の交互作用により攪拌物は前後左右に移動し、ミキシング効果が高まります。高粘度物の攪拌に最適。

●二軸用

スタンダードミキサー

Standard Mixer

- 独特な形状の攪拌羽根で高度の攪拌効果が得られます。
- ミキサーの難点といわれた軸方向の原料の移動が非常によくなりました。左端の原料は右へ、右端の原料は左へすみやかに移動します。
- 接肉部のタンク及び攪拌羽根はステンレス製です。
- タンクの傾倒はモーター式、ハンドル式、レバー式があります。



スタンダードリボンタイプ攪拌羽根
※他にZタイプの攪拌羽根もあります。



MR260

●特殊ミキサー

お客様のご要望に応じ、大型ミキサーや冷却式ミキサーも製作致します。是非、ご相談下さい。



600ℓタイプ
MR600-A (SUS)



スタンダードミキサー

タイプ	型式	タンク容量 (ℓ)
一軸	MR-90	93
	MR-110	107
	MR-145	140
	MR-260	260
	MR-290	295
二軸	MR-320	324
	MM-210	210
	MM-410	410

●全機種冷却タイプ変更可能

真空ミキサー

タイプ	型式	タンク容量 (ℓ)
一軸	MRV-25	25
	MRV-72	72
	MRV-145	145
	MRV-240	242
	MRV-290	297
二軸	MRVK-10	1040
	MMV-150	150
	MMV-410	410
	MMV-750	752

●全機種冷却タイプ変更可能



株式会社ヤナギヤ

本社工場 山口県宇部市善和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/>