

擂潰



RAIKAIKI

傾倒式

冷却式

ステンレスコート

擂潰機

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

●ミキサー／真空 二軸 冷却

すり潰しながら攪拌混合
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

本装置は1927年、ヤナギヤの創業者である柳屋元助が、蒲鉾原料を自動的に攪拌混合するために考案した蒲鉾用の攪拌擂潰機です。本装置が開発されるまでほとんどの蒲鉾店は手仕事で蒲鉾原料の摺り潰しや攪拌混合を行っていました。漁業の近代化に伴い蒲鉾の大量生産化が進む中で蒲鉾用擂潰機が誕生したことで、水産練り製品業界も大きく工業化が進み、以後の様々な加工機械の開発のきっかけともなった装置です。

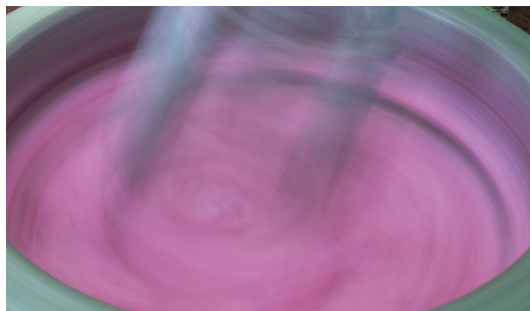
また、「擂潰機」は長年に渡り、水産加工品、製菓加工品、化学工業製品などの原料混合装置として様々な分野で製品作りをサポートして参りました。多業種で認められたその実績と信用は「確かな技術」の証です。

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。



1927年からの実績と信頼

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 ※プー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

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：ステンレス臼、S：石臼

- 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



RL130

● 部分SUS仕様(オプション)



● 左傾倒(左取り出し)も可能です



● 掻き取り装置(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
石臼	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
ステンレス臼	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

RAIKAIKI



サニタリー性抜群

ステンレスコート of 搗潰機

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の搗潰機です。
- 現状の搗潰機も新品同様のステンレスコートに変更可能です。



安全カバー/安全停止バー

安全装備のご案内

Safety equipment information

- A/B/C標準3タイプより選択が可能です。
(※注)RS10はタイプA・タイプBのみ

タイプA(全機種)



RS130

タイプB(RS55/90/130/220) タイプB(RS10/27)



RS10



タイプC(緊急停止安全バー)
(RS27/55/90/130/220)



RS130



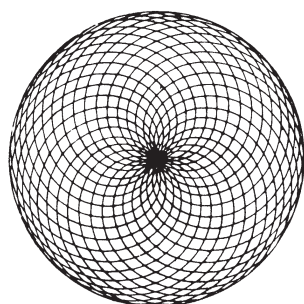
作用と効果

柳屋式攪拌搗潰機は、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、攪り潰し、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、死点を作しません。

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搗潰されます。



ハイポサイクロイド曲線



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
新潟 鐙(あぶみ)	新潟県新潟市中央区鐙2-14-22	〒950-0913
ステーション	TEL (025) 333-9580 (代)	FAX (025) 333-9590