

バスケット反転搬送式加熱冷却槽

大豆もやし ブランチング冷却槽

ブランチング温度と時間を自動管理し、
より安定した商品づくりに…



ブランチング冷却槽フード付 3+2B

大豆もやし プランチング冷却槽

ボイルと冷却工程を一体化させることにより、効率よく連続作業が可能となり、従来の持ち運び作業や攪拌作業から開放され、生産性が一段と向上します。

- 時間・温度管理
タッチパネルにて、ボイル、冷却時間の設定が可能で、常に設定時間でもやしを茹でることができます。温度も設定温度を保つよう、自動調整いたします。
- 攪拌機構
エアレーションノズルにて籠内のもやしをムラなく攪拌し、品質を安定させます。
- シリンダー駆動式反転装置
故障が少ない構造ですので安心してご使用頂けます。中間停止機構により次の槽に湯(水)を持ち出さず、もやしを自動搬送します。
- フードフレーム
蒸気をシャットアウトし、作業環境を快適に保ちます。昇降式窓は片手で容易に扉を上下開閉できます。扉を取り外さないで衛生的かつ破損の心配もなくなります。※レイアウトの都合上、窓は昇降式に出来ない場合もございます。

自動運転中	
選択パターン	運 転
ボイル時間	2分 30秒
冷却時間	1分 8秒
停止タイマ	0分 16秒
1サイクル時間	68秒
排出回数	52.0回/時

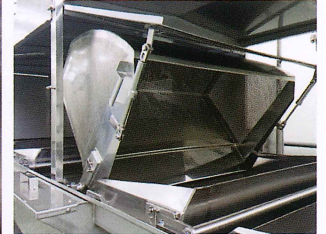
タッチパネル



自動温度器



エアレーション攪拌



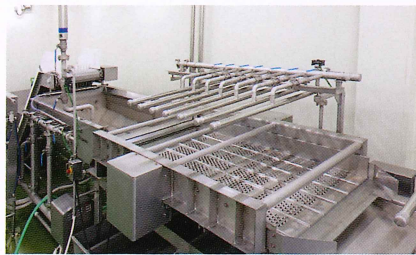
シリンダー駆動式反転



フードフレーム

殻取り洗浄、根切りの工程を加え、連続した生産ラインのご提案も可能です。

スパイラルウォッシュマン
スパイラル水流により、もやしをほぐしながら殻を除去します。除去した殻は自動的に分離回収されます。ホンダ独自の洗浄システムは、歩留アップ節水が可能で、品質向上に最適です。

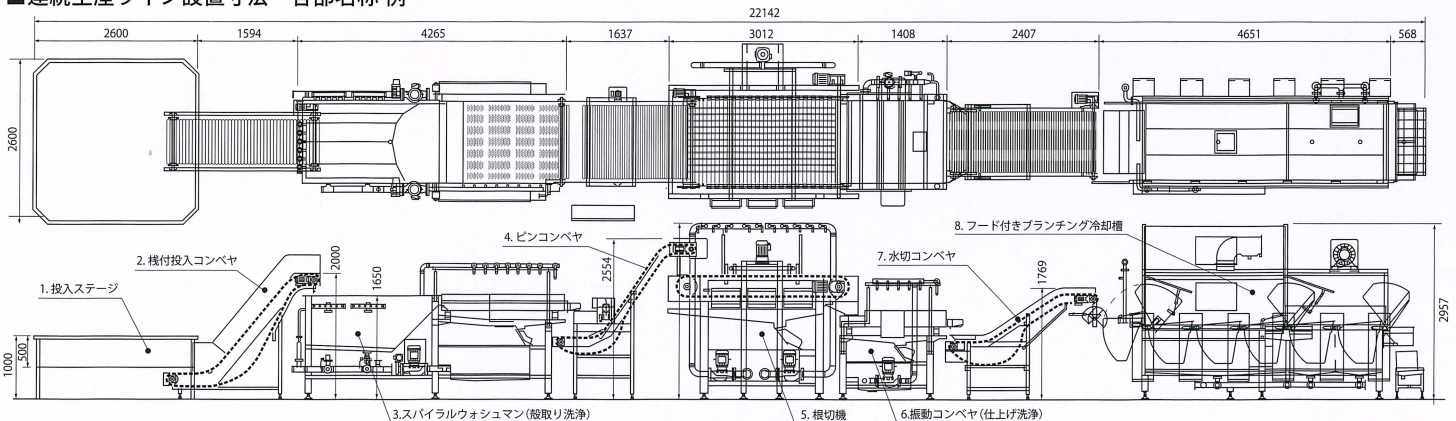


根切機

新しい方法でカットします。ポンプ循環方式により、カットされた根は自動的に分離回収されます。工具なしで、分解洗浄が出来ます。※もやしの形状・種類により能力及び根切率が変わります。



■連続生産ライン設置寸法・各部名称例



※ご要望に合わせたプラントを提供いたします。お気軽に相談ください。

本 社
〒581-0063 大阪府八尾市太子堂2丁目2-38
TEL (072) 994-1684 FAX (072) 994-1642

八尾・曙事業所
〒581-0026 大阪府八尾市曙町1丁目18
TEL (072) 942-4750 FAX (072) 942-4751

関東支店
〒340-0035 埼玉県草加市西町1073-6
TEL (048) 928-5512 FAX (048) 928-5626

AP開発事業所
〒580-0006 大阪府松原市大堀2丁目14-10
TEL (072) 337-7855 FAX (072) 337-7896

韓国支店
#B-1601, Kapeul Great Valley, 32, Digital-ro 9-gil,
Geumcheon-gu, Seoul, Korea ZIP-code 08512
TEL +82-2-2104-3440 FAX +82-2-2104-3443

■代理店