

大豆  
浸漬

# 浸漬槽



【密閉式】



【開放式】

## 特徴

### 【開放型】

- ◆一般的な浸漬槽です。生産量や工場の広さ、天井の高さに応じて製作いたします。
- ◆並列型と田の字型があり、設置場所や生産量に合わせてご提案させていただきます。

### オプション

- ◆時間をセットすれば自動的にバブリング機能が作動し、浸漬中の大豆をエアーでやさしく攪拌します。
- ◆攪拌することで大豆の汚れを洗浄し、浸漬槽内の上部と下部の大豆が攪拌され、浸漬が均一になり、豆乳の歩留りがアップします。



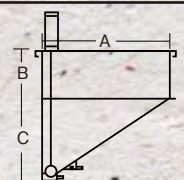
自動バブリングの様子

標準セット:大豆排水メインバルブ オプション:大豆排出口ストッパー方式(排出メインバルブと(ゲートまたはバタ弁)・大豆ストッパー栓・ストッパー栓を兼用)・自動給水、手動給水、手動ブローア 自動ブローア(バルブセット、制御盤)・架台(亜鉛浸、ステンレス)

### 【密閉型】

- ◆衛生的で自動洗浄可能です。異物混入防止に効果的で、飲料メーカー様に最適です。
- ◆ご要望の能力にあわせて設計、製造いたします。オプションでCIP洗浄も可能。衛生的な環境が維持できます。

仕様 (田ノ字型) 工場のレイアウトに合わせてご提案いたします。

	A. 平面の高さ	B+C. 浸漬タンクの高さ	B型 (田ノ字) 
3俵	1,000	1,044	
5俵	1,100	1,360	
8俵	1,220	1,711	

豆腐製造機器材製造・販売

# 株式会社 間瀬

〒470-0102 愛知県日進市藤島町長塚75-846

TEL:0561-74-0533(代)

FAX:0561-73-8138

URL : <http://www.masetofumachine.co.jp> / E-mail : [info@masetofumachine.co.jp](mailto:info@masetofumachine.co.jp)