

木綿・絹兼用凝固プレス機

簡単操作で高温豆乳の
にがり100%の豆腐ができます。

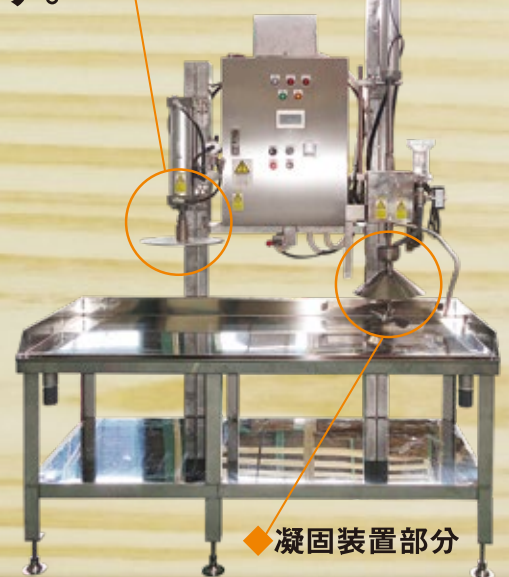
シルクホープ・ ジャツキ台

特徴

- ◆出来上がった豆乳に自動で凝固剤（にがりやすまし粉など）を添加し、凝固剤を豆乳に均一にかき混ぜる装置です。
- ◆豆乳の量や濃度、凝固剤の種類によって攪拌時間（かき混ぜる時間）を変更することも可能です。
- ◆にがり100%の豆腐も手軽に作れます。
- ◆1300mm×640mmの小スペースに凝固、ジャツキ台を装備し、小規模生産に特化しました。



◆ジャツキ台部分



◆凝固装置部分

仕 様

電気 : AC200V 0.2KW

エア圧 : 最大0.8Mpa

サイズ : 高さ2060mm×横幅1300mm×奥行640mm

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