

甘酒製造 / 米焼酎製造 / 麦汁製造 その他

甘酒糖化装置 ST-1型



ST-1000 型 甘酒糖化装置

用途に合わせた最適な利用方法が選べます！

**蒸し米や麴以外にも、米粉や酒粕、麦芽が
利用可能！**

密閉式で衛生的、缶内は蒸気殺菌が可能です。
またご要望により自由に構造変更が可能です。

側面、底面には加熱冷却用の二重ジャケットを
装備する事で、蒸気による間接加熱昇温や、冷却
水による衛生的な冷却が自在に可能です。また、
これらを自動化する事も可能です。

ジャケット内の容積を従来の 1/5 に減容した
事で、昇温/冷却時の流体流速を大幅に上昇させ、
10%以上の熱効率アップを達成致しました(生産性
向上化設備)。

攪拌軸は、新たに減速機内中空取付方式を採用
し、軸部中間接続を無くした一体型に改良した事
で、より衛生的な構造になりました。

糖化中の温度保持は、付属の電熱ヒーターと
温水循環ポンプで常に所定温度を維持出来ます
(:酒母仕込利用可能)。

簡単な説明

- ① 仕込水を所定量張り込み
- ② ジャケット蒸気注入による攪拌昇温
- ③ 原料(米/酒粕/麴等)を所定量投入
- ④ 酵素剤(*必要により)を所定量投入
- ⑤ 攪拌昇温再開
- ⑥ 所定温度に保持し、糖化工程
- ⑦ ジャケットに冷却水を流し、冷却
- ⑧ ポンプで仕込みタンクに輸送
- ⑨ 洗浄: 洗浄ノズル付

多彩なオプション

- 耐圧構造(空気圧輸送可能)
- 本体材質変更(耐腐食材料等)
- 攪拌方法(高速、中速、低速、攪拌翼
形状その他)
- 内面研磨仕上げ
- 内部洗浄ノズル取り付け
- 自動昇温/冷却(液温を自動弁の自
動制御によるプログラム制御)
- サイドマンホール及びロイター(ろ過)
板取付
- その他



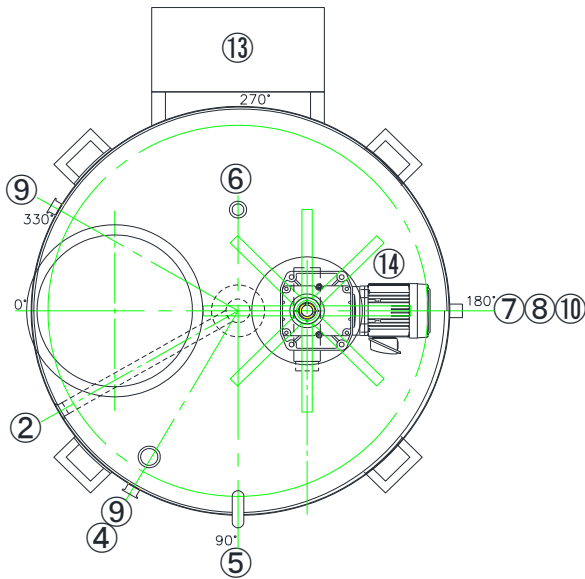
側面: 配管部分



液出口が中心に有るので、
最後迄液が残りにくい

甘酒糖化装置:ST 型

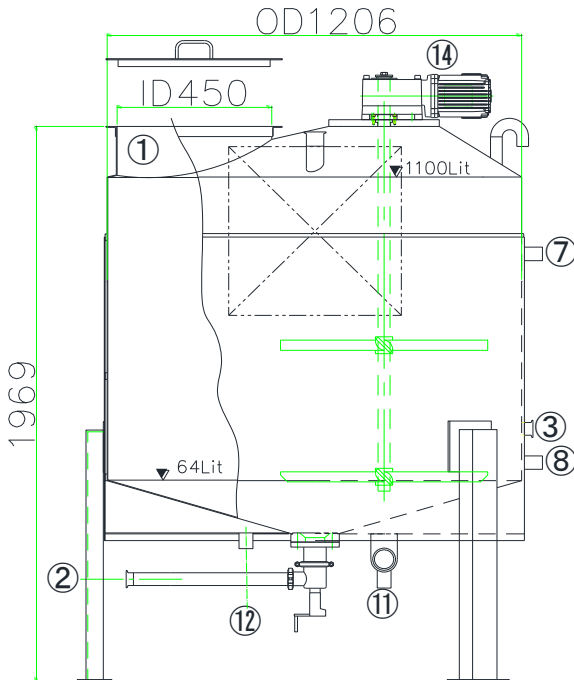
- * 標準サイズ以外の機種でもオーダーメイド致します
- * 本体及びジャケットは SUS-304 を採用しており、耐食性および洗浄性に優れています
- * 多種多様な攪拌機を取り付ける事が可能です
- * 自動化及びユニット化(冷却装置、加熱/保温装置、送液ポンプ等)が可能です
- * 特殊仕様(材質、加熱/冷却方法、夜間保温 その他)にも対応致します



ST-25000 型

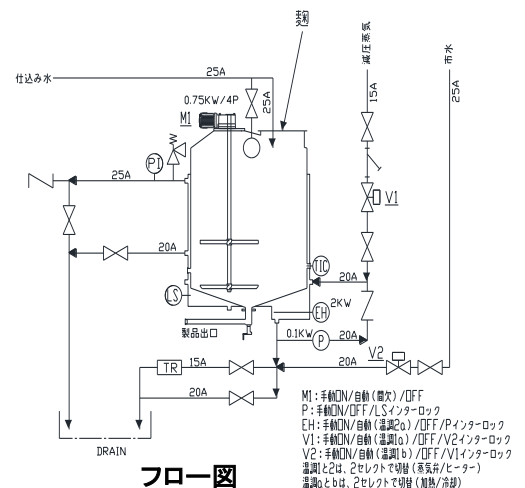
◆ 概要

仕様/型式	ST-1000 型
処理能力(Lit/1 回)	1000
電力(kW/200V)	2.85
設置寸法(W*M*H*D)	2000 * 2000 * 1650 * 1220
ジャケット内容積	130L
必要ボイラー能力	150kg/h(原料 250kg、水温10度→60度)



外形図

ST-1000型	
No.	名称
①	マンホール(φ450)
②	液出口
③	温度計取付口
④	予備口(検尺口)
⑤	ベント(空気抜き)
⑥	予備口
⑦	ジャケット出口
⑧	ジャケット蒸気/オーバーフロー
⑨	温度センサー取付口
⑩	攪拌機取付口
⑪	ジャケット水入口
⑫	ドレン口
⑬	制御盤
⑭	攪拌機



フロー図

MI: 手動ON/自動(ON)/OFF
P: 手動ON/OFF/LSインターロック
EH: 手動ON/自動(ON)/OFF/V2インターロック
V1: 手動ON/自動(ON)/OFF/V2インターロック
V2: 手動ON/自動(ON)/OFF/V1インターロック
温度とは、2セレクトで切替(蒸気/ヒーター)
温度とは、2セレクトで切替(加熱/冷却)

●製品改良の為、予告無き仕様変更の可能性がございます。

● 設計/製作/販売

株式会社 横山エンジニアリング

〒452-0822 名古屋市西区中小田井 3-247

TEL 052-505-5911 FAX 052-505-5915

Email: sakefor@gmail.com URL: https://www.yokoyama-eng.com

● 代理店