

サニタリ・プラント



TYPE SP3-30B-1W

- 生ゴポンプが、そのまま大豆洗淨、石取り、搬送ポンプに活用できる。
- 塩素減菌システムも可能です。(厚生省告示を満たしています)
- 既存の設備をそのまま活用できる。
- 少ないスペースで、有効な設置歩留りである。
- 大量生産による低い設備コスト、高い精度です。

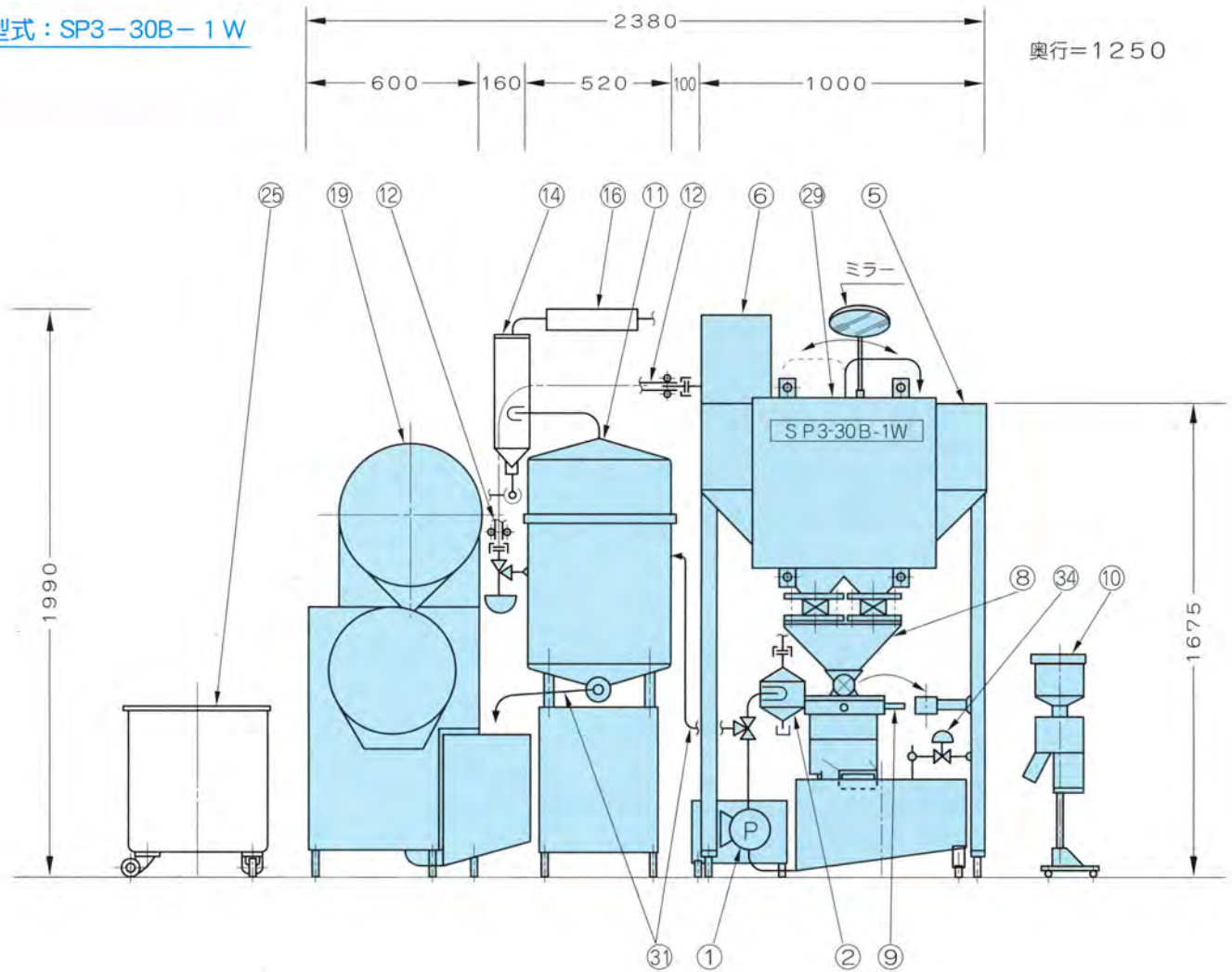


明日のサニタリ・ゼーションを開く

株式会社 **長沢機械製作所**

サニタリ・プラント

型式：SP3-30B-1W



能力：1時間当り10カマ

1. アゲ、キヌ、トーフの三種類がスイッチひとつで、思いのままに決まります。
2. オートマチックセットにより、30カマまで連続バッチが行えます。
3. モドシ水はエアー式自動弁により、正確で、ピッタリ決まります。
4. 石取り洗浄、濃度決定はサニタリなるゆえに素晴らしい性能と精度です。
5. 洗浄性はサニタリですからワンタッチでOK!

※ 25	サニオケ	SO-80	SUS-304	塩素減 (可)
※ 23	オカラ箱	バット 380×500×H400	木製	
※ 18	スチームヘッダー	SH80A20	白	スチームドレンによるオートトラップ付
※ 16	電磁弁ユニット	PKS-06	白	
※ 14	湯気取スチーマー	US-100-A20	SUS-304	

※ = アクセサリーパーツ

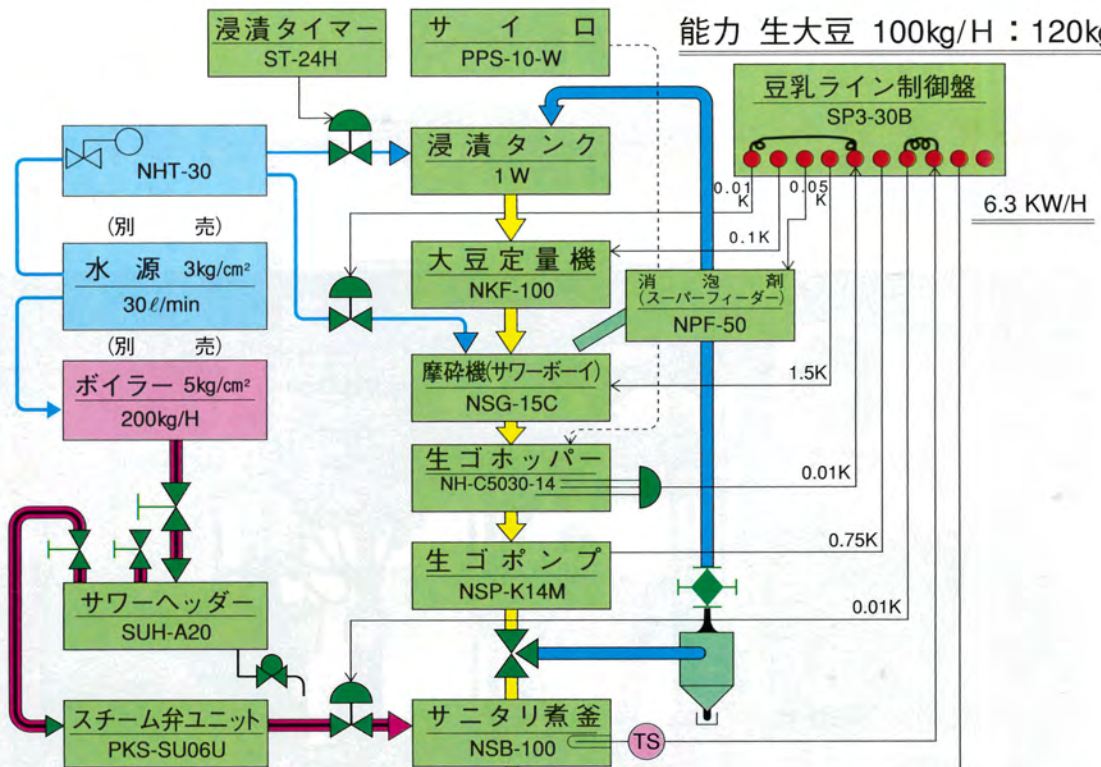
34	挽ゴシャワー	PKW-25	SUS-304	1式	
31	接液部配管	IDF1½"	SUS-304	1式	
30	一般機内配管	エンピ、白のA15.20	エンピ、白	1式	
29	制御装置	SP3-30B	シーケンス	1	
19	絞り機	SPT-100TC	サニタリ仕様	1	無公害化 サワープレス
12	モドシライン	BOM-14-B	SUS-304	1	
11	サニタリ煮釜	NSB-50-O	SUS-304	1	
10	消泡剤添加機	NPF-50	AC	1	
9	豆摺機	NSG-15C	FC	1	
8	大豆定量機	NKF-100	AC	1	
6	ヘッドタンク	NH-30-A25	SUS-304	1	
5	浸漬装置	1W	SUS-304	1	
2	石取サイクロン	NSB-200-14-A40	SUS-304	1	
1	生ゴ糞コンベアーポンプ	NSP-K14M-6314	SUS-304	1	

標準仕様

無菌化豆腐システム

SP3-30B-1W

能力 生大豆 100kg/H : 120kg/D



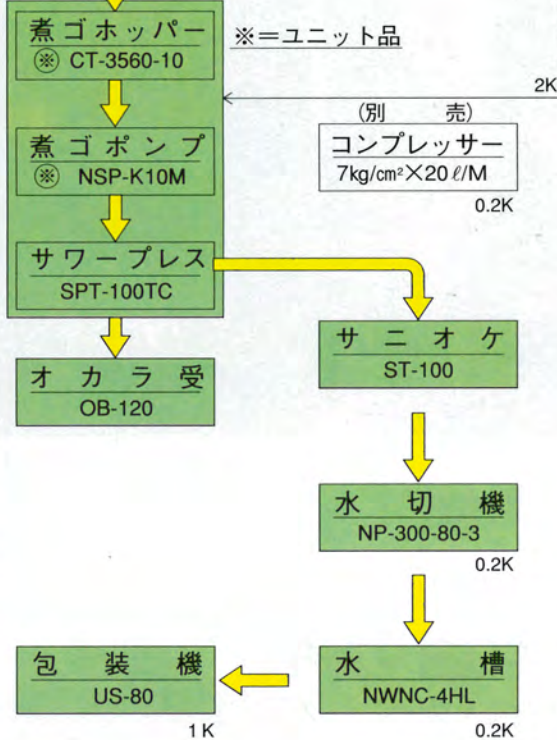
小道具類セット

品名	仕様	数	@	金額
サワバン (布共)	SUS-304	4		
ザル	竹	1		
サワーカッター	SUS-304	2		
小柄子	SUS-304	1		
大柄子	Aℓ	1		
太刀包丁	SUS-304	1		
包丁	SUS-304	2		
スプアーサニオケ	SO-100 SUS-304	2		
ヨセベラ	Aℓ	1		
切つけ板	檜	2		

スペース……………1.5m × 3.5m × 2.6m

人員……………2名

標準出荷約期……………契約後30日

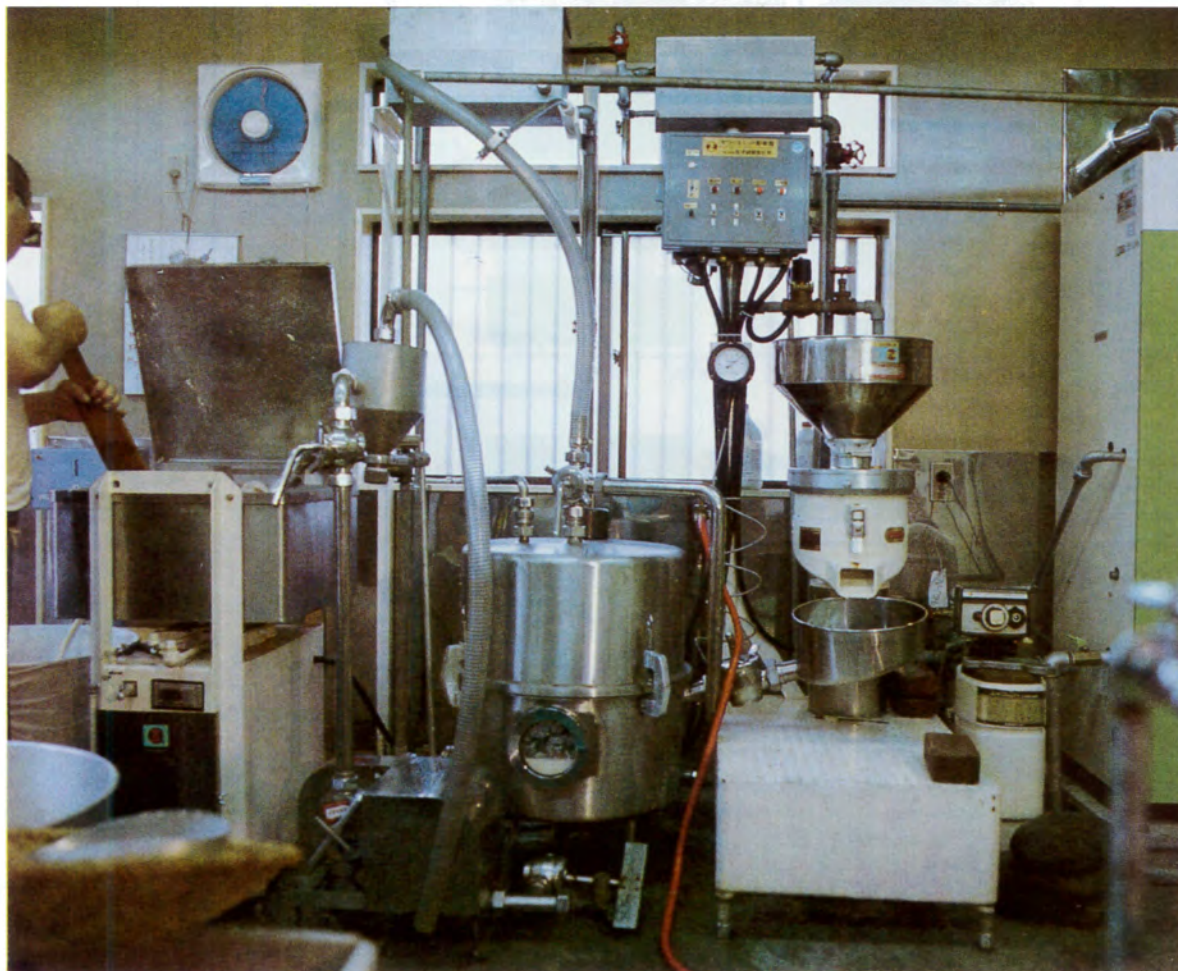


原糧大豆 1kg/300g 製品=12Pce

(60g /720Pce)

サワーユニット

研究室やデパートの店頭ショップに!

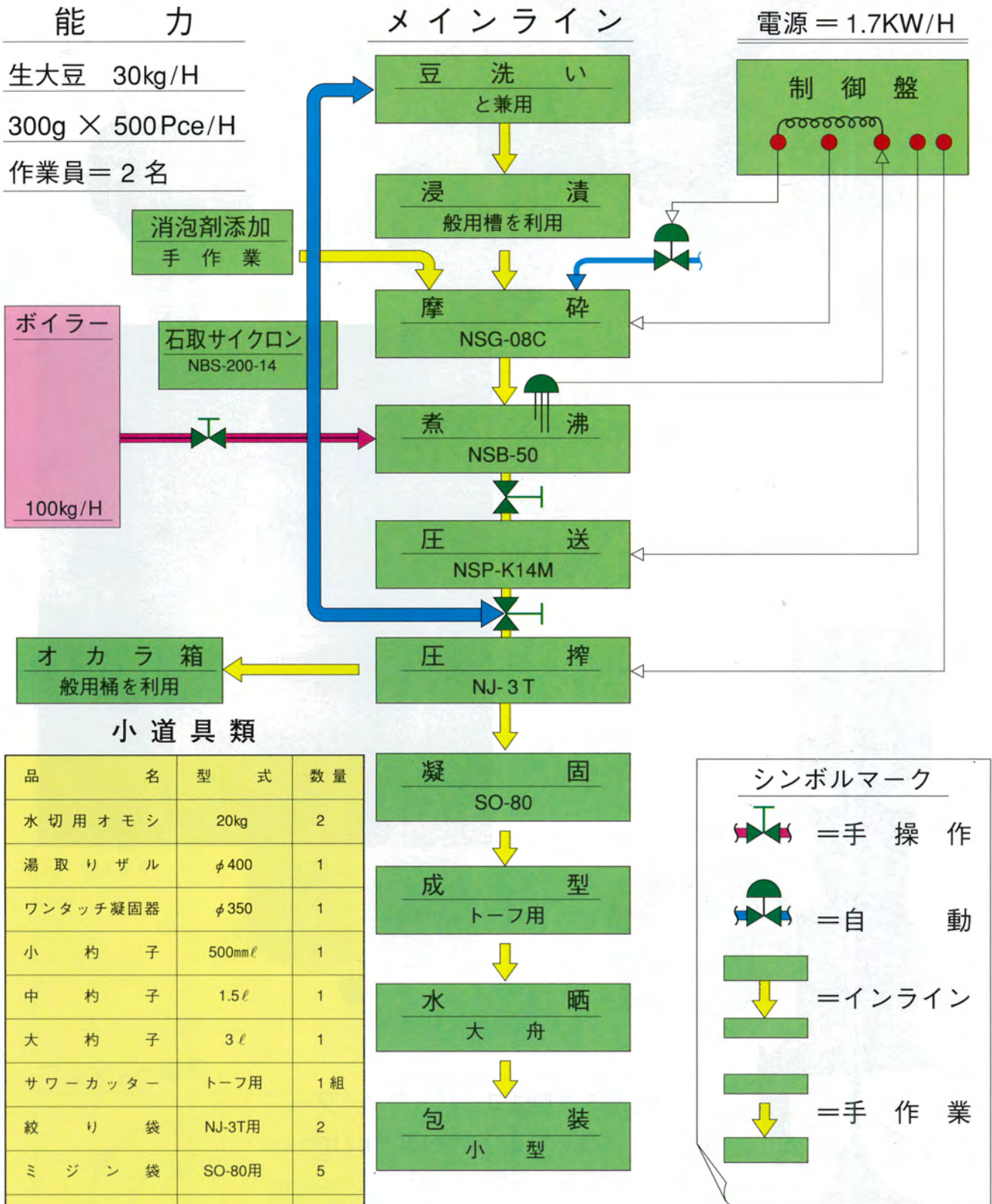


(スペース1,800×900×^H2,000) TYPE SUP-08

- 豆洗いができます。
- 少ないスペース。
- 超小型でもサニタリー仕様ですから日持ちする豆腐ができます。

サワーユニット SUP-08F

1. 豆洗いができますので、キレイなおトーフが作れます。
2. 豆乳の濃度が制御盤により、一定します。





豆の計量は確かな
カセットフィーダー



豆洗いは、サイクロンにより、
石取りもOK!
グラインダー保護もバツグン。



消泡剤の強加はスーパーフィーダー
能力：5 g/min ~ 100 g/min
完全防湿型 NSF - 50



アクセサリパーツ

サポート用具 (キレイで便利な配管は、お客様に好感をもたらせます。)

サワーハンガー

- ワンタッチ脱着
- パイプを傷めない



フリーハンガー

- ライン方向を自由に変更できる



サワースタンド

- フロアーに取付もでき、定位置セットも美しい仕上がりとなります。



サワバン (サニタリ・型箱)



- 一枚布でOK。
- 布キシ及び布洗いが簡単。
- 成型作業が能率アップいたします。
(ステンレスとアルミがございます)

サニオケ

- 衛生的でキレイなサニタリ仕様。
- アゲのウワ水取りには、傾けて使えます。
- 強アルカリ洗浄用容器としても使えます。

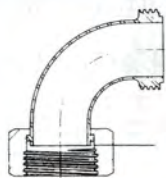


スラリーポンプ

- ドロドロした高濃度な液体から、米、ソラマメの様な大きな粒子の搬送まで……OK!
- 低速回転によるアクションレスな運転により、食品を変性させません。

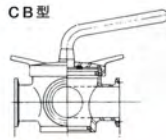


サニタリー継手

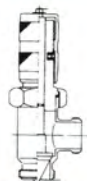


INエルボ

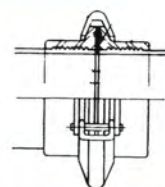
CB型



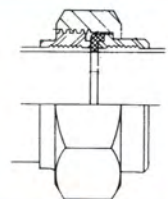
3方式コック



コントロールバルブ



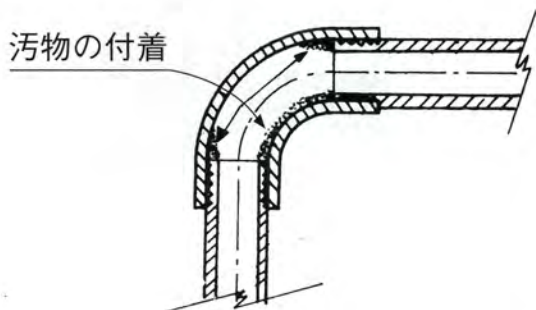
ヘルルユニオン



ユニオンIDF

サニタリ・プラント御案内

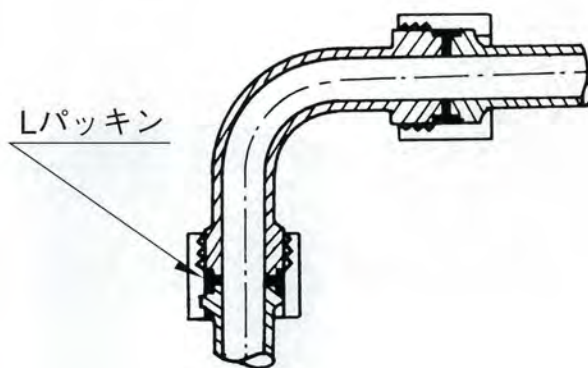
従来のネジ込式食品製造設備…………… 食品を製造機器間の配管に於いて、21世紀になっても未だネジ込み式の接続が多く見られます。ナガサワのサニタリプラントでは、30年以上も前からサニタリシステムを導入しております。



ネジ込式接続の場合、段差が生じることは宿命で、それが残留物となり雑菌の発生に繋がる事は、言うまでもありません。「これまでトラブルが発生していないので構わない」という御意見もありましょうが、ナガサワとしては、これまで通り「こうあるべき事は、実行する」をこれからも貫いて参りたいと思います。

ナガサワのサニタリ・規格

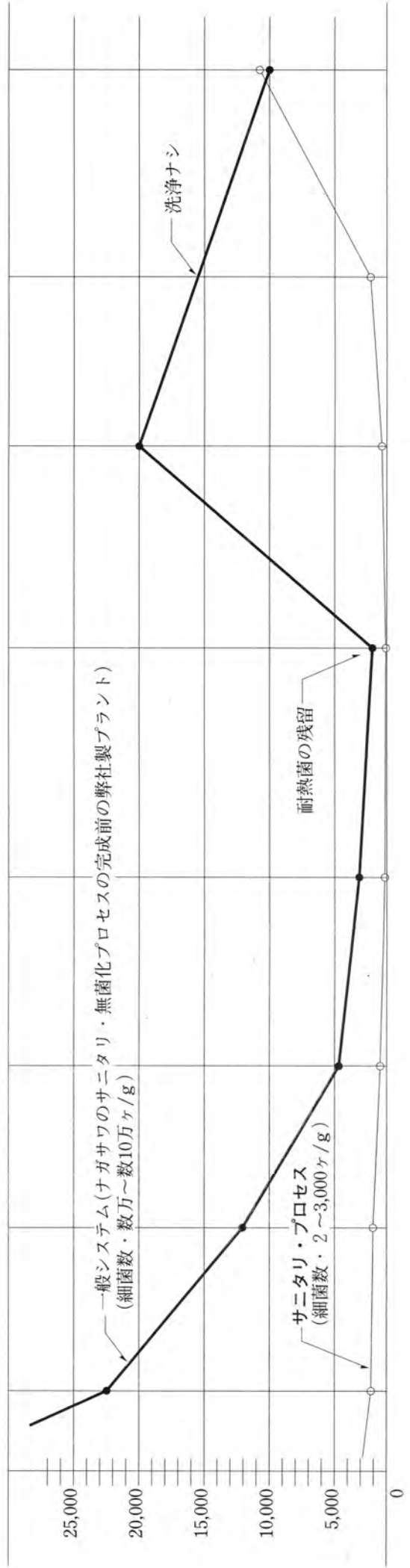
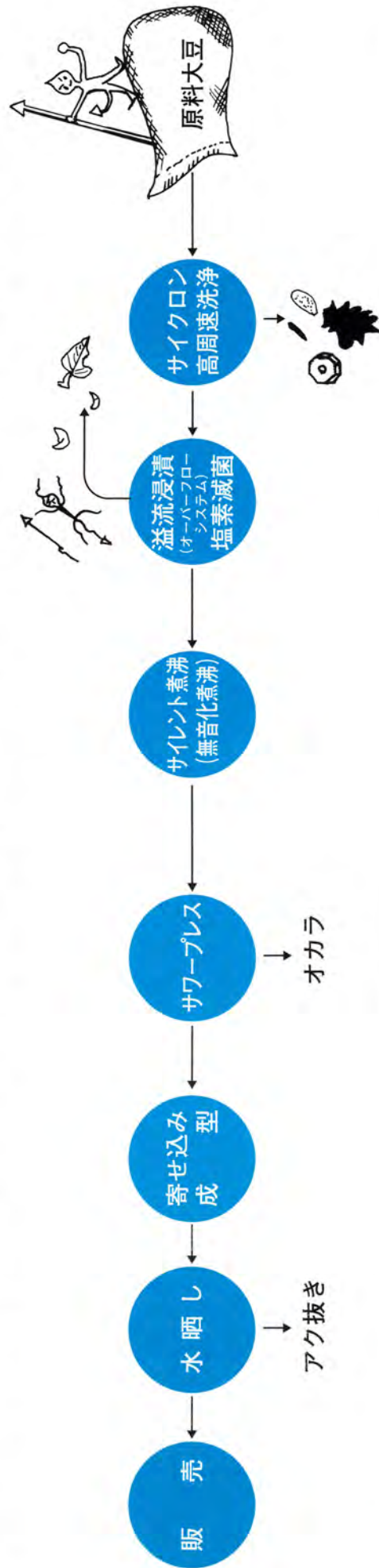
- I：接継部には段差の生じぬこと。
- II：ワンタッチ分解可能のこと。
- III：曲面加工を施し、研磨可能とし、シームレス仕上げとすること。
- IV：機器の接継部は全て、R-15以上のシボり出しとして内面研磨施工のこと。
- V：ポンプを始め、各機器は、全て、100℃以上の加熱滅菌が行え、分解手洗いが、簡単であること。



従来では数百万単位の細菌による汚染された食品でしたが、このサニタリ・プラントにより作られる食品は、細菌数が1,000単位、手入れを良くすれば、100単位に、止めることが出来、井戸水程度の水温保存でも、数日間の有効期間が得られますから、いままですより、はるかに衛生的な食品が作れます。

サニタリ・無菌化プロセス

無菌化豆腐はこの様にしてつくりますので、日持ちが良いのです。





発 売 元	製 造 元
	<p> 株式会社 長沢機械製作所</p> <p>メールアドレス info@nagasawakikai.co.jp</p> <p>本 社 ・ 工 場 〒332-0031 埼玉県川口市青木3-15-1 TEL 048-255-3373(代) FAX 048-255-3612</p> <p>中部サービスセンター 〒489-0988 愛知県瀬戸市東山町10 TEL 0561-82-7565 FAX 0561-83-6651</p> <p>関西サービスセンター 〒569-1022 大阪府高槻市日吉台1-21-6 TEL 0726-89-9285 FAX 0726-89-9275</p>