

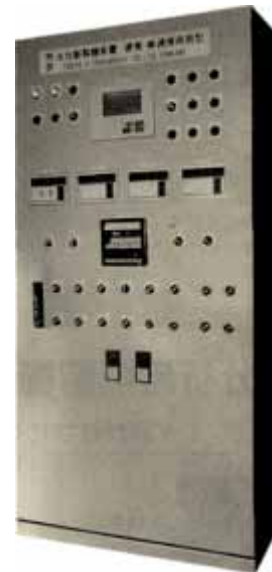
# ツインコンベア式自動製麹機

完全な手入れと確実な温度管理で最高品質の麹ができます

本機は、2台のコンベアを平行かつ反対方向に傾斜した状態で設置し、互いのコンベアをスクリーコンベアで連結、かつコンベア上端およびスクリーへの落下口にクラッシャーをつけ、麹の完全手入れを実現しています。

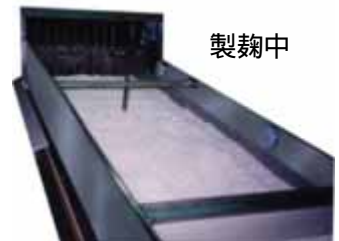
設定時間になると自動的にコンベア、クラッシャー、スクリーが作動し手入れを行い、麹が2台のコンベア上を移動します。

コントローラはコンピュータを内蔵しており、液晶パネルから蒸米の状態、製麹目標などの状態に応じたプログラムを入力できます。



## 特長:

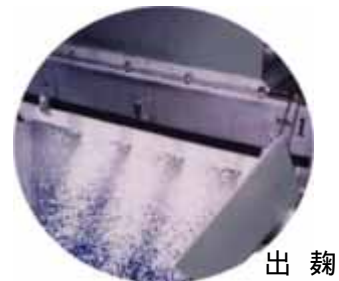
- 引き込みから出麹まで、全ての作業を自動的に行えます
- 4ブロックに仕切られた通風口と、4箇所品の品温センサによりきめこまかい温度管理を行います
- 品温と連動して室内の温度、湿度を自動的にコントロールし、最適な環境を作ります
- 製麹方法を30パターン以上登録できます
- 薄盛で無通風製麹も可能です
- コンベア本体は総ステンレスで水洗いができます
- スクリー、クラッシャーは取り外せ、洗浄ができます



製麹中

## 仕様:

型式	能力(10cm盛)	コンベア長	コンベア幅
TK-4018型	300kg	4.0m	1.8m
TK-4022型	500kg	4.0m	2.2m
TK-5022型	650kg	5.0m	2.2m
TK-5030型	850kg	5.0m	3.0m
TK-5535型	1100kg	5.5m	3.5m



出麹

コンベア幅は2本分の幅です



有限会社塚本鑛吉商店  
K.TSUKAMOTO CO.,LTD

東京都中央区新川1-8-8 〒104-0033  
電話 東京(03)3551-5501(代表)  
FAX 東京(03)3551-5021  
E-mail : info@k-tsukamoto.co.jp

販売店