

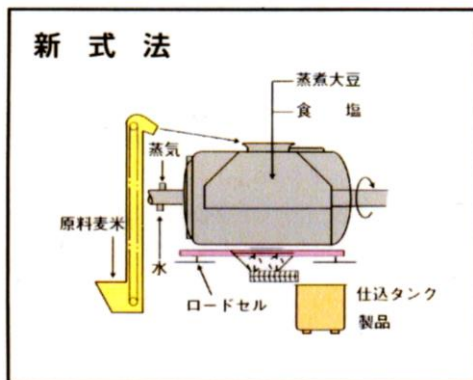
味噌製造設備

みその品質向上とコスト引下げに

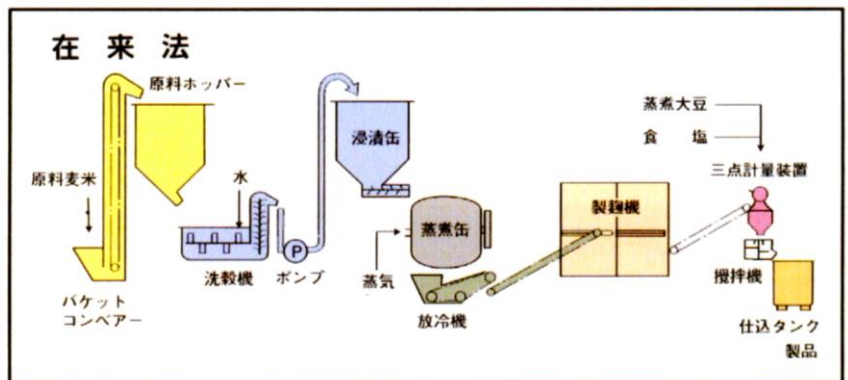
- 下図の新旧比較図の如く、9工程をプログラム制御により一貫無人生産
- 全装置が毎回蒸気殺菌されるので雑菌の混入が少なく、製品の品質が良くなる
- ロードセルにより、原料供給量、製麹中の欠減、製品出来高等を正確に掌握できる
- 上記特長により、イニシャルコスト、ランニングコスト共 50%以下と旧来方式に比べ大幅に節約



味噌生産工程新旧比較



年産1000トン 所要人員1名



年産1000トン 所要人員3名

味噌仕込みタンク・重石



- FRPタンクは軽くて強いので4t用仕込タンクでも2人で移動転倒出来る
- タンクが透明な為、味噌の醗酵状態色等が外から観察でき品質管理に便利
- 内面平滑で洗浄が簡単で清潔



- 重石蓋は外面FRP内部鉄筋コンクリート、吊り下げ用フックはステンレス製の為清潔
- 仕込みタンクの形状に合わせ重石蓋の形状及び重量を自由に設計出来る



- 転倒式仕込みタンクと回転式フォークリフトの併用で作業効率が大

 TECHNOLOGY & ENGINEERING
東洋テクノ株式会社

営業本部(工場) 〒869-3472 熊本県宇城市不知火町松合 1999-2

Tel : 0964-42-2211 Fax : 0964-42-2213 E-mail techno@matsuai.co.jp



Web サイトも
ご覧ください