

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

