

# ～ウイスキー麦汁製造～ マッシュタン RT-型



RT-3000 型 マッシュタン

**用途に合わせた最適な利用方法が選択可能！麦芽以外にも、米粉や酒粕、蒸し米や麴が利用可能！**

目的に合わせた自由な構造変更（攪拌翼の種類、攪拌機的能力、夜間ヒーター保温等）が可能です。

本体材質は、SUS304 ステンレス（SUS316L 等にも変更可能）で、耐食性に優れています。

完全密閉式（耐圧構造）から、開放式や、作業性や安全性を重視、等自由に構造変更可能です。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（水道水、クーリングタワー、井戸水等を温度帯によって使い分け等）による衛生的な冷却が自在に可能です。

夜間保温用に電熱ヒーターを装備。蒸気を使わず、安全な温度保持が可能です。

流量計による、仕込水自動張り込み：御希望の量の張り込みが自動で可能です。

CIP（定置）洗浄用ポンプ搭載で、上部シャワーノズルから薬液を循環噴霧可能です。

また、これらを全て自動化。タッチパネル式で操作簡便です。

## 一例

- ① 仕込水を所定量張り込み（自動）
- ② ジャケット蒸気注入による攪拌昇温
- ③ 原料（麦芽、米/酒粕/麴等）を所定量投入
- ④ 必要により酵素剤を所定量投入
- ⑤ 攪拌昇温再開
- ⑥ 所定温度に保持し、糖化工程
- ⑦ 最高点迄温度上昇、酵素失活
- ⑧ ジャケットに冷却水を流し、冷却
- ⑨ ポンプで仕込みタンクに輸送
- ⑩ 洗浄：洗浄ノズル付



窯内部鏡面仕上げ

## 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（SUS316L 等耐腐食材料等）
- 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）
- CIP（定置）洗浄用ポンプ搭載で、上部シャワーノズルから薬液を循環噴霧可能



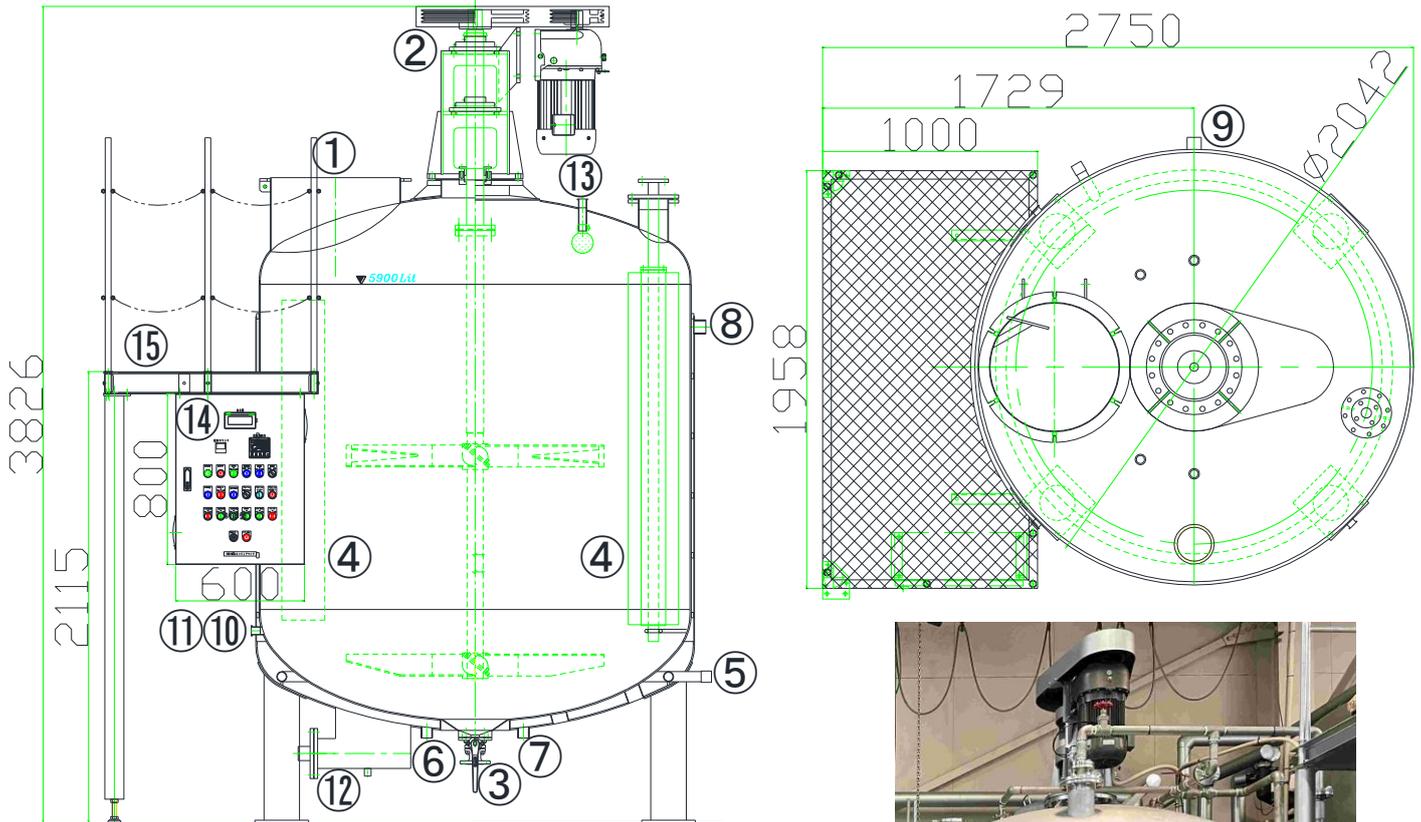
上部



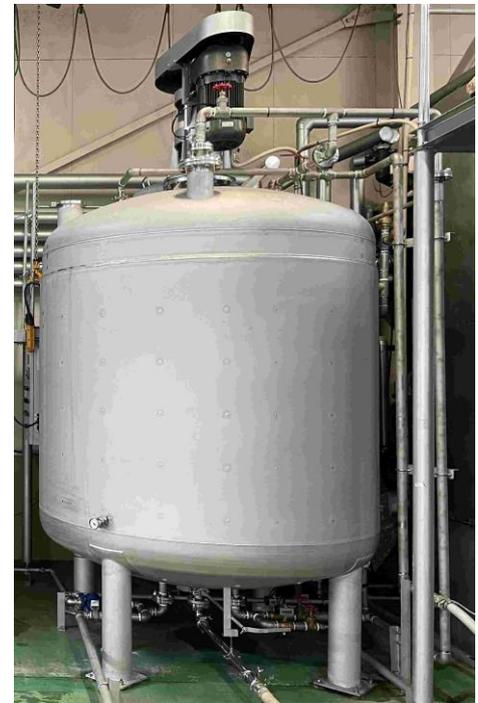
流量計、洗浄用ポンプ

# 麦芽糖化装置<マッシュタン>:RT 型

- \* 標準サイズ以外の機種でもオーダーメイド致します。
- \* ノズル位置,方向,数、本体向き、架台サイズ等、あらゆる御希望にお応え致します。
- \* 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。
- \* 用途に合わせた、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。



RT-2000型			
No.	名称	No.	名称
①	マンホール	⑨	ジャケット蒸気/オーバーフロー
②	攪拌機	⑩	温度計取付口
③	液出口	⑪	温度センサー取付口
④	バツル	⑫	ヒーター
⑤	昇温蒸気入口	⑬	洗浄シャワーバルブ
⑥	ドレン口	⑭	制御盤
⑦	ジャケット水入口	⑮	架台
⑧	ジャケット水出口		



● 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