

大豆まるごと豆乳プラント

DMP-100

お豆腐屋、インショップ、村おこし・町おこしの新事業、そして施設で収益の上がる新しい仕事に非常にマッチしたプラント「DMP-100」を新しく開発しました。これまで弊社の大豆まるごと豆乳プラントでは、3つの工程をそれぞれの釜で行っていましたが、今回開発した新豆乳プラントでは、三位一体構造により、この3つの工程を1つの釜でできるようになりました。

三位一体構造

攪拌

パウダーと水を混ぜる



煮込み

直接蒸気方式



冷却

凝固適温まで落とす



熱交換装置(オプション)

蒸気を凝縮し水にします。蒸気の戸外へ排出が不要になる為、密集地、都会など蒸気を排出しにくいロケーションや、企業の研究開発用にも最適です。



攪拌機能

混合時2段階の回転数、煮沸時の回転数、そして冷却時の回転数をインバーターで、それぞれの工程に適した回転数に制御します。



加熱警報ライト

任意の温度になると点灯回転し、『見える化』で煮込み中を、知らせる機能です。特に施設関係では好評です。



- ★コンパクトスペース
- ★簡単クリーニング
- ★簡単オペレーション
- ★簡単メンテナンス



その他の機能

- 減圧弁機能
蒸気圧の安定供給
- スチームトラップ
ドレンの安定化
- カーボンフィルター
製造水の異物混入防止
- 蓋置きフック
蓋の置き場に困らない便利機能

DMP-100 ユーティリティー

電源	100V0.4kw
蒸気径	20A
給水径	15A
排気筒径	120φ