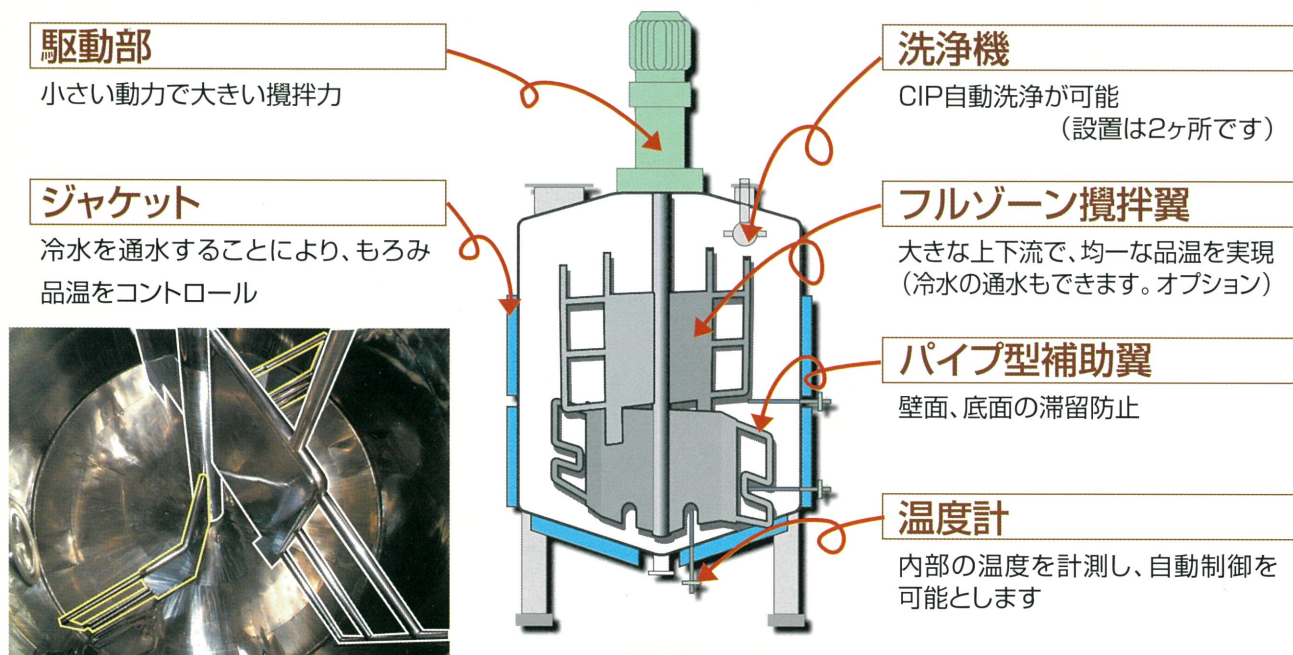


フルゾーン 吟醸酒用 FZ発酵槽

清酒もろみを壊さず、均一に混合攪拌します。

もろみ全体の均一な品温管理を実現しました。

高級酒製造に最適な発酵槽の誕生です。!



特長

1. 清酒もろみ(白米粒)を壊さない。

もろみ中で白米粒が壊されると、過溶解となり、雑味、酸度の増加につながる恐れがありますが、FZ発酵槽は上下2枚のワイドパドル翼をクロス配置した高性能攪拌翼フルゾーンを使用しているため、白米粒をつぶさず、混合攪拌が可能です。

2. 仕込時の掛米、麴の均一混合が可能。

もろみの流動性がない仕込時からもろみ初期に、掛米と麴が不均一な状態になると、局部的に米の溶解不足や発酵の急進などが生じ、品質のバラツキや劣化につながります。フルゾーン翼に特殊な補助翼を装着することにより、均一混合が可能となりました。均一混合できますので、役物タンクとしても使用できます。

3. もろみ品温の均一化、厳密な温度管理が可能。

従来の発酵槽では均一な混合攪拌はできませんでしたので、タンク中心部とジャケット近傍でのもろみに品温差がどうしても発生しました。それに対してFZ発酵槽はもろみの均一混合攪拌が可能ですので、槽内全域で均一な温度管理ができます。

4. 自動洗浄が可能。

FZ発酵槽には3次元回転式洗浄機を装備しており、タンクはもちろんのこと、上から見て影のないフルゾーン翼は、洗浄性が良く自動洗浄が可能です。

5. 生産の合理化・省力化が可能。

FZ発酵槽に制御システム(オプション)を組み入れることで、もろみの攪拌、もろみ品温制御が設定プログラムにより、自動的に行えるため、少人数による定時作業で、普通酒から吟醸酒まで、製造が可能となりました。

フルゾーン攪拌翼

マイルドな攪拌で壊さず、均一な混合攪拌を実現

フルゾーン攪拌翼は弊社が開発した高効率攪拌翼です。化学分野を始め、食品分野においても幅広く使用されており、従来、困難であった混合攪拌に威力を発揮します。

大きなパドル翼を上下に組み合わせており、ゆっくりとした回転数で、大きい上下流を作り内容物を壊さずやさしく、均一に混合攪拌します。



ビール用の酵母タンクにもフルゾーン攪拌翼は使用されており、デリケートなビール酵母を壊すことなく、均一な品温コントロールを可能としております。

■標準仕様

呼称容量	仕込米	槽高さ (mm)	槽内径 (mm)	モーター (kW)
3.5KL	1.0トン	5,300	1,500	1.5
6.0KL	1.8トン	5,800	1,900	2.2
10.0KL	3.0トン	5,900	2,200	3.7
20.0KL	6.0トン	6,700	2,800	5.5

* 標準仕様以外も製作いたします。

■オプションおよび付帯設備

タンク単体でのご注文の他に、下記付帯設備、現地工事一式を含んだ設備としても、承っております。

- 攪拌翼への冷却水の通水はオプションにて対応いたします。
- 品温管理用冷却水および洗浄用温水の供給設備および配管工事一式。
- 全自動運転の為の制御設備一式、中央管理設備も対応できます。
- その他、各ユーザー様のニーズに合った設備を打合せの上、製作いたします。

◆ 神鋼パテック株式会社

化工機事業部

東京営業部：〒105-0022 東京都港区海岸1丁目9-18(国際浜松町ビル)
TEL.(03)3459-5831 FAX.(03)3459-5807

大阪営業部：〒532-0011 大阪市淀川区西中島7丁目1-5(辰野新大阪ビル)
TEL.(06)6390-1340 FAX.(06)6390-1358

名古屋支店：〒450-0002 名古屋市中村区名駅4丁目26-25(大商ビル)
TEL.(052)581-9876 FAX.(052)563-2313

九州支店：〒812-0012 福岡市博多区博多駅中央街8-36(博多ビル)
TEL.(092)474-6565 FAX.(092)441-4440

札幌支店：〒060-0003 札幌市中央区北三条西4丁目1-1(日本生命札幌ビル)
TEL.(011)241-4647 FAX.(011)241-5759

本社：〒651-0072 神戸市中央区脇浜町1丁目4-78
TEL.(078)232-8018 FAX.(078)232-8051

播磨製作所：〒675-0155 兵庫県加古郡播磨町新島19番地
TEL.(0794)36-2500 FAX.(0794)36-2506

技術研究所：〒651-2241 神戸市西区室谷1丁目1-4
TEL.(078)992-6500 FAX.(078)997-0550

URL : <http://www.pantec.co.jp>