

豊熟黒にんにく製造機



ボイラー蒸気

すばやく加温！
瞬時に設定した
温度・湿度に

大量生産可能

一度に約 250kg の
黒にんにくを製造

低燃費・低コスト

にんにく1玉あたりの
生産コスト約15円

※機械償却コスト含む

簡単設定

温度・湿度・時間を
設定するだけで OK

自動運転

24時間自動運転。
センサー搭載で
庫内を監視。

TG-1500

特許第 5525030 号

ボイラー蒸気で すばやく加温!

スイッチオンから 10 分で設定した温度・湿度に

密閉された庫内で温度・湿度を一定に保ち、ムラのない熟成ができるようになりました。オールステンレス製で庫内を清潔に保ち、にんにくの出すガスに対応。グラスウールを使用し断熱対策は万全です。寒冷地でも庫内温度を一定に保ちます。

大容量加工庫 大量生産可能

大容量 250kg のにんにくを一度に加工可能

蒸気攪拌ファン搭載。にんにくをムラなく熟成し、匂いを効率的に除去。大量生産でにんにく1玉あたりの

加工コストは 15円!

(※機械償却費等含む)

今までにない低コスト

での加工が可能になりました。



加工庫内設置例



「運転」「停止」など、ボタン制御やランプ表示で状態を解りやすくし、誤操作を防ぎます。また簡素化することで耐久性を向上させました。

ご注意...このパンフレットでは、制御盤がタッチパネル仕様のもをご紹介しておりますが、今までに納品した製品は、万が一の故障等の際にお客様が簡単に部品を交換できるように、デジタル温度計とデジタルタイマーを制御盤に施した物が主流です。

簡単設定・ 自動運転

温度・湿度・加工時間は解りやすいタッチパネルで簡単設定。

◎温度・・・35℃～95℃まで

◎湿度・・・35%～100%まで

◎時間・・・1分～999時間まで

それぞれ任意に設定が可能です。

細かな設定で熟成～乾燥まで柔軟な加工工程に対応します。

各種センサーを搭載しているため、24時間監視不要。完全自動運転で高品質の黒にんにくをラクラク生産できます。

庫内の状況を随時監視する必要がないため、扉開閉時の温度低下による品質低下を防ぐことができ、より高品質な製造をサポートします。



制御パネル
(タッチパネル仕様)

高温や高湿など、多様な加工に対応しています。黒にんにくだけでなく、肉類・魚介類・農産品など、様々な食材加工にご利用ください。

※別途に蒸気ボイラー・200V電源・上水道・排水口・排気口が必要です。

特許第 5525030 号

TG-1500 仕様

サイズ	W1500mm×D1700mm×H2000mm (ドア・制御盤・攪拌ファン除く)
有効庫内サイズ	W1200mm×D1400mm×H1600mm
断熱壁厚み	50mm(標準)・75mm(寒冷対応)
材質	SUS304(パッキン類はシリコン製)
攪拌ファン風量	20m ³ /min 200V 0.4kW(60Hz換算)
蒸気ヒーター能力	約12kW/h
蒸気使用量	加熱時 50kg/h(蒸気ヒーター分 約25kg/h)
運転設定操作	タッチパネル入力によるプログラム設定
温度・湿度制御	シーケンサープログラムによるデジタル制御
警報機能	温度低下等不具合のあった場合ブザーで知らせる

ご注文・お問い合わせ



販売元

株式会社 スパンライフ

〒039-1103

青森県八戸市大字長苗代字中坪 105 番地

電話 0178-20-3021

FAX 0178-28-5916

E-Mail info@spanlife.net

ホームページ <https://spanlife.net>

製造 タニキョフードマシン