

全国の酒造家に最も普及している！ 専売特許

ハクヨー天幕式製麴装置

- ◎天幕の半密封が麴の乾き過ぎ、湿り過ぎを防ぎ、ほど良い麴ができる。
- ◎手造りと同じ要領でご使用下さい。途中手入れも1~2度した方が良い麴ができます。
- ◎天幕式の為、自然に通気しているのでファンによる通風時間が少なく、よくはぜ込んだ白い麴ができる。
- ◎麴の厚さ、発熱量に合わせファンの回転数をかえることができる。
- ◎温度記録計がついている為、操作の参考になり、常に良い麴の製造に役立ちます。



制御盤(記録計付)



ステンレス送風機

機種	槽の寸法(m)	全長(m)	麴量(kg)	送風機
1枚槽	幅0.9×長1.8	2.4	80	0.75kw
2枚槽	1.8× 1.8	2.4	160	〃
3枚槽	1.8× 2.7	3.3	240	1.5kw
4枚槽	1.8× 3.6	4.2	320	〃
5枚槽	1.8× 4.5	5.1	400	〃
6枚槽	1.8× 5.4	6.0	480	〃
7枚槽	1.8× 6.3	7.5	560	2.2kw

- 1枚当り 80kg(10cm 盛)で計算しておりますが清酒用には 45~50kg の薄盛が理想です。
- 配麴用と掛麴用と2台が理想です。

品質の向上と人手不足を補う！

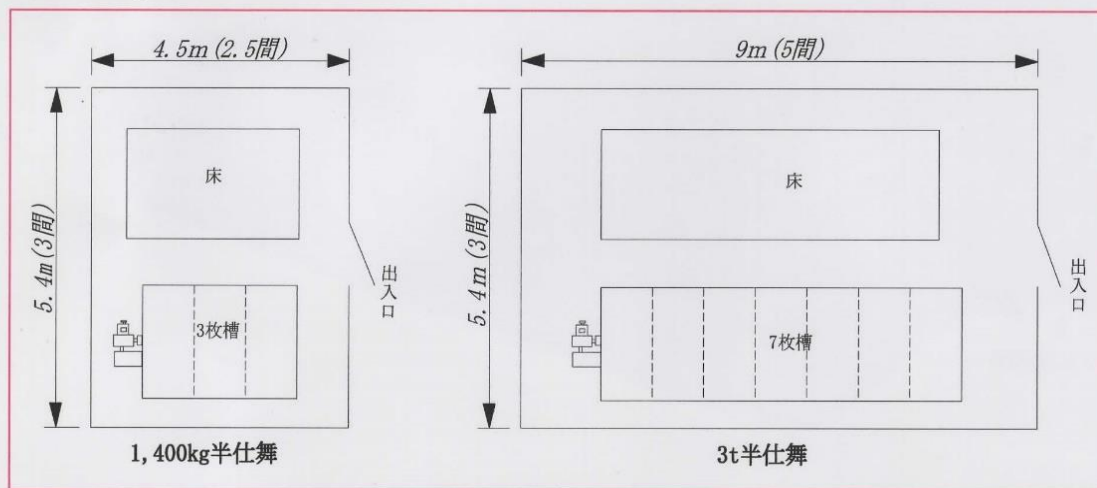
- 突はぜ…総はぜが自由にできる！
- 非常に使い易いとみんながほめる！
- のどごしのよい酒
ふくらみのある酒



■制御盤

- 標準型…温度記録計と温度制御器とインバーターがついております。
品温がデジタル表示で常に見ることができます。
- プログラム制御盤…タイマーを組み合わせると品温を設定替えできます。

■麹室配置図



◆ハクヨーの床用製麹機のおすすめ

密閉型の床用製麹機と併用して下さい。蒸米の水分と品温の調整ができ、また表面乾燥(はぜ落の原因)がなくなります。(カタログをご請求下さい)

株式会社 ハクヨー

〒110-0005 東京都台東区上野 1-10-9

TEL 03-3833-8940

FAX 03-3833-8536

<http://www.geocities.jp/hakuyokitani/>

特約店