

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

- 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。

| 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  |

# 品質の向上と人手不足を補う！

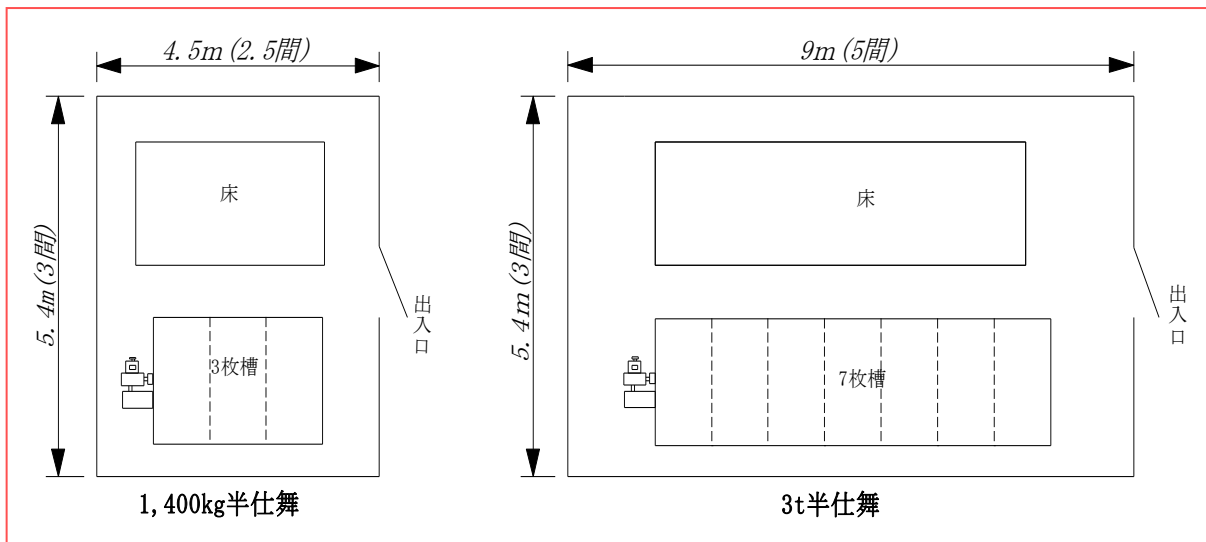
- 突はぜ…総はぜが自由にできる！
- 非常に使い易いとみんながほめる！
- のどごしのよい酒  
ふくらみのある酒



## ■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て4段階に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

特約店