

SOEI



油揚専用凝固機

Neo スター

Deep fried tofu curding system Neo star

特許取得済

油揚専用凝固機
Deep fried tofu curding system

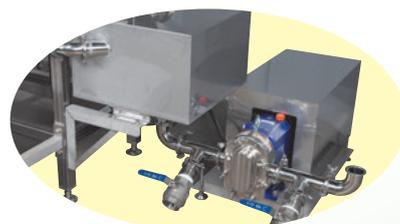
バケット
固定型
Hold type



- バケット洗浄は循環式自動洗浄
- バケットが固定なのでメンテナンスがラクです

- 凝固剤添加のタイミングと流速止め板攪拌方式で1バケット単位に確実な凝固を行います。
- 攪拌装置(ワンツース式、スクリュース式)がないのでバケット内部に凝固物の付着がなく毎回均一な凝固が可能です。
- バケット・ホッパーは蓋付きで、異物混入の危険がなく大変衛生的です。
- バケットが動かないので磨耗・消耗がなくメンテナンスが簡単です。
- 作業終了後のバケット洗浄は、循環式自動洗浄で大変簡単です。
- 制御盤操作はタッチ画面式なので、操作・変更が簡単です。

- Good coagulation: The new agitation system with the optimum timing to add the coagulant ensures good coagulation in the bucket.
- Consistent coagulation: The bucket has no screws or agitators inside. It is free from coagulated residues stuck on screws or agitators, securing stable and consistent coagulation quality.
- Good hygiene: The bucket hopper has a lid to enhance hygiene and prevent contamination with foreign matters.
- Easy maintenance: The bucket itself does not move, but remains still. It eliminates wear and fatigue of the bucket, making maintenance easy.
- Automatic cleaning: The bucket is automatically cleaned after use.
- Easy operation: The touch panel on the control box allows easy operation and setting.



■標準仕様 Standard specifications 丸バケット標準容量 Standard capacity Max 45L容量

型式 Model	仕様 Spec.	外形寸法 Dimensions	処理能力 Capacity	電源電力 Power
		幅×長×高(mm) W×L×H	45L/バケット L/H	3相200v(kw) Kw
6連		2000×2500×2300	2050	4
8連		2000×3000×2400	2700	4
10連		2000×3500×2500	3350	4
12連		2000×4000×2600	4000	4

○制御盤シーケンサー、
Sequencer for the console.
タッチ画面仕様、SUS製
Equipped with the stainless steel
touch panel screen.

※寸法、電力は製品改良のため予告なく変更することがあります。

Dimensions and power specifications are subject to change for improvement without notice.

※ソーエーは、お客様の多様なご要望にお応えしております。お気軽に御相談下さい。

Soei satisfies customers' diverse needs. We welcome your inquiries and questions.

株式会社ソーエー



SOEI CO.,LTD

〒923-1237 石川県能美市上清水町レ35番
RE35,KAMISHIMIZU-MACHI,NOMI-CITY,ISHIKAWA-PREF,JAPAN 923-1237
TEL:0761-51-5400 FAX:0761-51-5404
URL:http://www.soei-m.com

●販売代理店