

高品質の理想的な製品が作れます

スチームチェンジャー

SC-500型・SC-200型・SC-200D型

味わいの追求

スチームチェンジャーとは

ボイラーから発生された高温高圧乾燥蒸気を超低圧多湿で一定温度の清浄された蒸気に変換します。熱伝導率が極めて良好で、熱カロリが変化しない湿式蒸気減圧装置です。

殺菌工程に使えば

高純度湿り蒸気は $0.07\text{kg}/\text{cm}^2$ と超低圧のためどんな品物に於いても極度に蒸気の浸透性が高く、容易に中心部まで浸透し、95度～100度まで上昇し殺菌効果を発揮します。

蒸しものに使えば

①超低圧多湿蒸気であるため

- イ) 蒸し上がりの製品は風味、形、色つやに優れた、セイロ蒸しが再現できます。
- ロ) 熱浸透が良く、蒸し時間が短縮でき蒸気量が大幅に削減できます。

②温度、湿度の調節ができるため

製品蒸し工程に合わせ、最適な条件で蒸気を供給することが出来るので高品質の製品作りと、多種多様の製品に対応できます。



SC-500型

殺菌

うどん、そば、容器消毒、食器消毒、きのこ菌床殺菌、温室園芸の土壌消毒

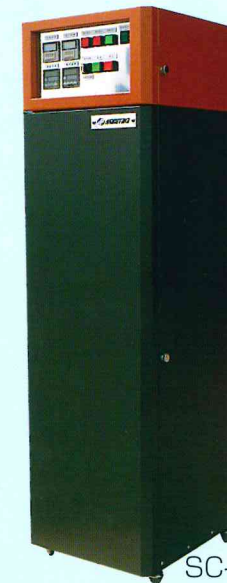
蒸しもの

かまぼこ、茶碗蒸し、蒸しまんじゅう、蒸しパン類、肉まん、しゅうまい、ギョーザ、村雨、プリン、カップケーキ、もち、赤飯、蒸留、製茶、醸造、農産加工(ジャガイモ、タケノコ)、水産加工(貝、カニ)、ハム、豆腐



SC-200型

SC-500型より容量の小さいコンパクトタイプです。蒸気量200kg/H以下の蒸しに適しています。



SC-200D型

SC-200型に、マルタカ式芯温制御装置(1室用)を搭載したタイプです。製品の芯温の温度経過及び、蒸し上がり温度を自動的に感知し、パトライトブザー(オプション)で終了を知らせます。

スチームBOX

特長

庫内温度均一化

独自のスパージ方式により、庫内むらなく蒸気が噴出すると同時にマルタカ式庫内ファン(オプション)により、庫内温度30度～100度まで均一な庫内温度を作ることが出来ます。又、スチームチェンジャー併用の場合はBOX内の蒸気密度は均一になり蒸しムラのないきれいな製品の仕上がりが得られます。



他用途に対応

台車方式でもポリテナー方式でも作業用途に応じてどちらでも出来るツインワーク方式です。又、台車も作業に合わせた専用台車を作成します。

スチームチェンジャー仕様

名称		スチームチェンジャー		
型式		SC-500	SC-200	SC-200D
ス チ ー ム チ ェ ン ヂ ャ ー 本 体	最高圧力	kg/cm ²	0.4以下	0.4以下
	微圧交換蒸発量	kg/h	480	200
	換算交換熱量	kcal/h	258,720	107,800
	保有水量	ℓ	32	5
	使用電源	V	AC100(50/60Hz)	AC100(50/60Hz)
	製品重量	kg	105	70
寸法	幅×奥行×全高	420×630×1,600	380×450×1,450	
接 続 口 径	微圧蒸気取出口径	65A	40A	
	高圧蒸気取入口径（1）	40A	25A	
	〃（2）	15A	15A	
	安全弁吹出口径	20A	15A	
	給水口径	15A	15A	
	ドレン口径（1）	15A	15A	
	〃（2）	15A	—	
各 部 の 方 式	給水方式	自動給水		
	水位制御方式	電極棒による4点感知		
	蒸気量調節方式	手動によるバルブ開閉		
一次側高圧流入蒸気圧		1kg/cm ² 以上7kg/cm ² 以下		

※注 圧力容器ではありませんので絶対に微圧蒸気取出側配管に、
バルブ及び制御装置は装着しないで下さい。
この仕様は改良の為、予告なく変更することがございます。

製造元  **丸高工業株式会社**
島根県八束郡東出雲町大字下意東1524-1 TEL (0852) 52-2150 FAX (0852) 52-5067
ホームページ <http://www.marutaka50.co.jp> E-MAIL marutaka@ma5.justnet.ne.jp
代理店

