

搾 る



WILD/TWIN/ECO no. **MEISTER**

豆乳

果汁

野菜汁

連続搾り機

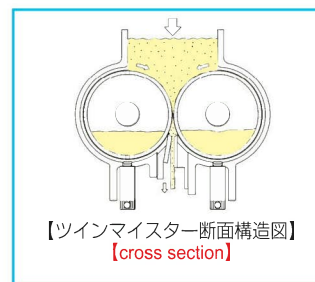
ワイルドマイスター／ツインマイスター／ツインマイスターJr．／エコノマイスター

特許第3537377号

標準タイプ ツインマイスター TWIN MEISTER

処理能力3～5俵/時

*能力は煮ゴ、豆乳濃度により異なります。
また、連続運転の状況により異なります。



豆乳搾り機マイスターシリーズの特長

特長 Merits

- ◆高効率の搾りを実現（おからの水分率70%前後）しました。
これにより歩留まりが大幅にアップし、おからの処理コストも低減できます。
- ◆高濃度の煮ゴ、生ゴにおいても、0.1mmの穴加工された特殊なローラーフィルター2本による圧搾方式により、無理なく搾ることが出来ます。
- ◆装置はコンパクト設計による省スペース化を図りました。
- ◆おからの水分率は目的に応じた調整が可能で、圧力調整板により、65～75%まで調整が可能です。
- ◆ローラーの浸漬自呼吸方式により目詰まりの問題を解消し、安定した連続運転を可能としました。
- ◆機械洗浄は簡単で楽な自動循環洗浄（CIP洗浄）が可能です。



- ◆ This machine made a highly efficient pressing. (TOFU refuse moisture rate is around 70%) Therefore, a large amount of yields improve and the disposal cost of TOFU refuse decreases.
- ◆ Even boiled GO (slurry) or raw GO with high consistency can be squeezed easily by a pressing method using two special roller filters provided with holes of 0.1mm dia.
- ◆ The machine is designed compact for space-savings.
- ◆ TOFU refuse moisture rate can be optionally adjusted with a pressure adjusting board in the range of 65-75%.
- ◆ The soaking and self-respiring method of rollers has solved clogging, and allowed continuous and stable operation without reducing the capacity.
- ◆ Automatic circulating system facilitates troublesome mechanical washing.



◆運転時（底蓋開）
At Operating (Bottom lid open)



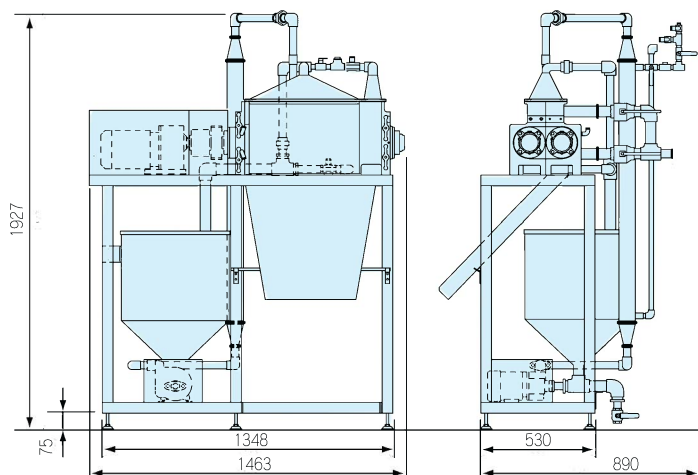
◆洗浄時（底蓋閉）
At Circulation Washing (Bottom lid close)

機械仕様 Specifications

標準能力 Capacity	全動力 Electric Consumption	概略寸法 Size of machine
3～5俵処理/時間 3～5bales/hr	3相 200V-2.4Kw 3-phase 200V-2.4Kw	1,463×890×(H) 1,927mm ※ 1 bale=60kg (raw soybeans)

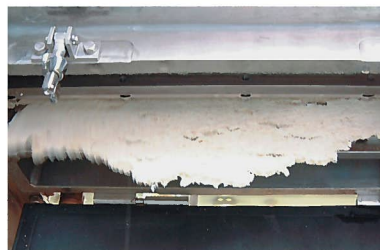
※機械仕様は改良設計の為、変更する場合があります。

※This machine specification may be changed because of the improvement design.





◆ローラーフィルター部による搾り(一次搾り)
Pressing by roller filters (primary pressing)



◆最終圧搾部でのおからの分離(二次搾り)
Separation of TOFU refuse in the final pressing part
(secondary pressing)



◆水分率約65%のおから(搾り直後)
TOFU refuse with moisture content of about 65%
(immediate after pressing)

ツインマイスターJr.

TWIN MEISTER Jr.

処理能力1～2俵/時

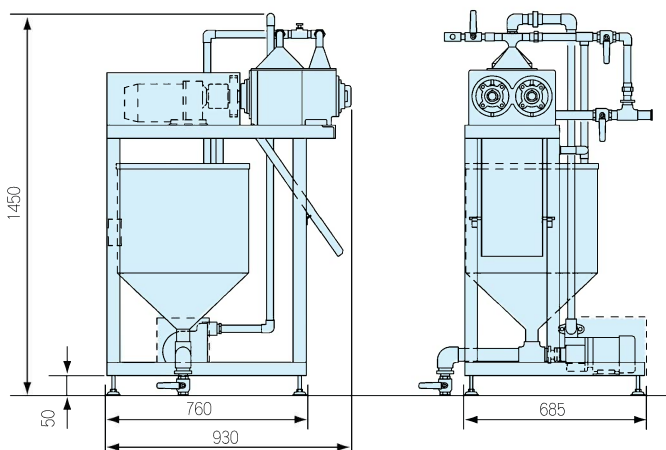
◆ Jr.は、ツインマイスターの特長をそのまま活かし、能力1～2俵/時のお客様の為に設計、製作致しました。

◆ Twin Meister Jr. is designed and produced by making the best use of the merits of Twin Meister for some customers processing 1～2bales/hr.

機 械 仕 様 Specifications		
標準能力 Capacity	全動力 Electric Consumption	概略寸法 Size of machine
1～2俵処理/時間 1～2bales/hr	3 相 200V～0.95Kw 3-phase 200V～0.95Kw	930×685×(H) 1,450mm ※1 bales=60kg (raw soybeans)

※機械仕様は改良設計の為、変更する場合があります。

※This machine specification may be changed because of the improvement design.



大型タイプ WILD MEISTER

ワイルドマイスター

処理能力6~10俵/時

特長 Merits

1台でツインマイスター2台分の処理能力！

Double processing capacity by one machine.

省スペース化

コストダウン

作業効率向上

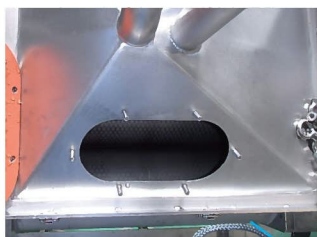
Space Saving

Cost Reduction

Work Efficiency Improvement

●簡単に内部が確認できます

Checking inside easily.

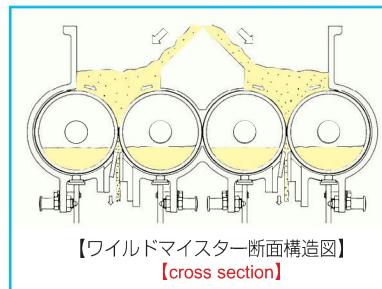


●ワンタッチ止め具

蓋の開閉が簡単です！

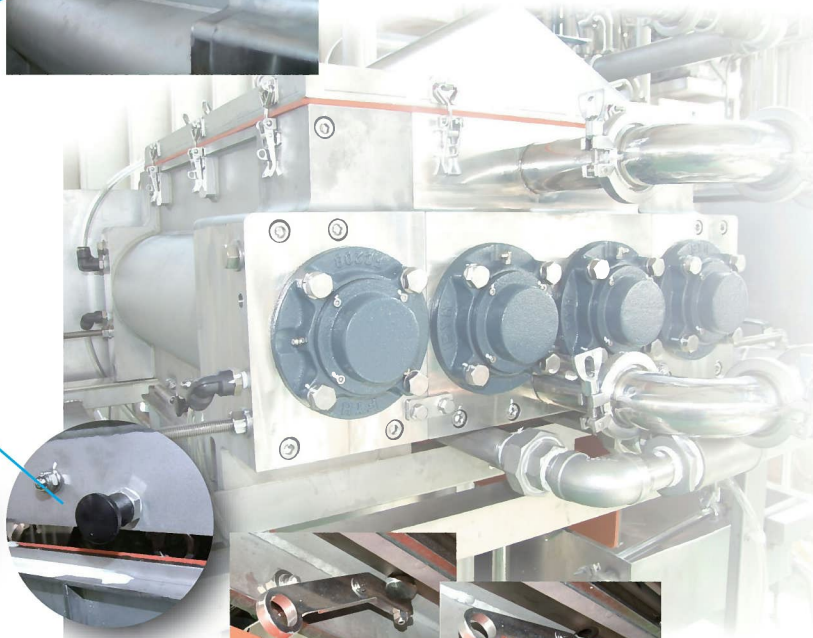
One-touch catch.

Easy to open and close the lid.



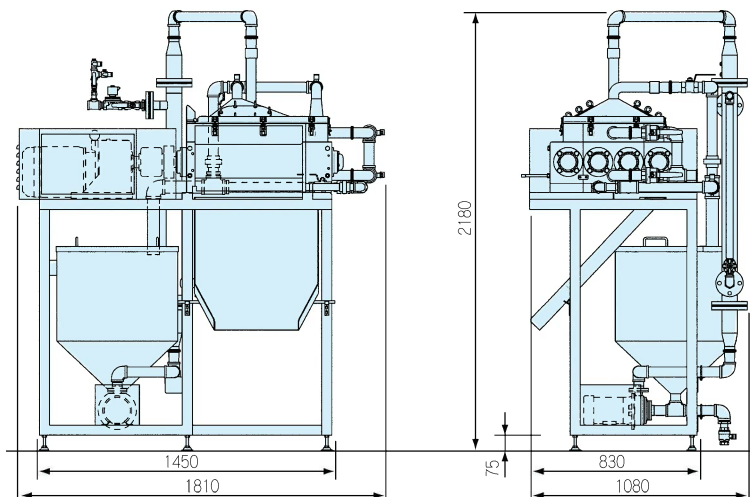
【ワイルドマイスター断面構造図】

【cross section】



機械仕様 Specifications

標準能力 Capacity	全動力 Electric Consumption	概略寸法 Size of machine
ワイルドマイスター WILD MEISTER	6~10 俵処理/時間 3相 6~10 bales/hr 3-phase	200V-5.9Kw 200V-5.9Kw
		1,810×1,080×(H)2,180mm ※1 bales=60kg (raw soybeans)



(閉状態) At closed

(開状態) At opened

●洗淨穴ワンプッシュオープン
Washing hole opens by one-push.

※洗淨時に便利です
It's useful for washing.

従来の樹脂栓のねじ込みをレバー式に変更。付け外しや紛失が無く、栓を抜いた際に熱い豆乳が手にかかることもありません。

Improved from previous plastic screw stopper to lever.
There is no fear of loss and/or trouble of remove the stopper.
Hot soymilk does not splash on hands when the stopper is detached.

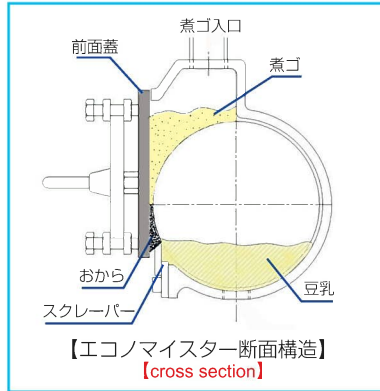


小型タイプ

エコノマイスター

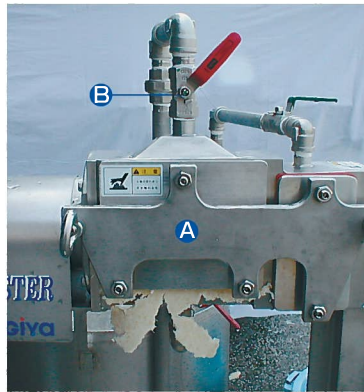
ECO no. MEISTER

処理能力0.5～1俵/時

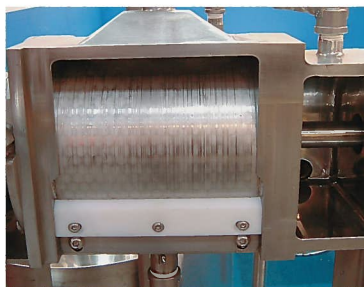


簡単操作

- A 前面蓋
- B 煮ゴ入口バルブ



シンプル構造



らくらく洗浄



- 1 水洗い
Washing by water
- 2 パッキン取付
Attaching packing
- 3 前面蓋取付
Attaching a front cover
- 4 循環洗浄
Circulation washing

特長 Merits

エコノマイスターはツインマイスターの最大の特長であるローラー式の連続搾り技術を活かし、小規模生産用に改良した小型搾り機です。

本機は、従来（ツインマイスター）のツインローラー構造を、1本のローラーと前面蓋Aによる構造とし、従来の特長は継承して、低コスト&シンプル構造を実現しました。処理能力は0.5～1俵/時間（水分率72～77%）で、搾り調整はオカラの状態を見ながら、煮ゴ入口バルブBの開閉のみで非常に簡単に行えます。また、大変コンパクトでシンプルな設計により、場所を取らず、部品点数も少ないため、洗浄・メンテナンスが簡単で、より扱い易くなりました。

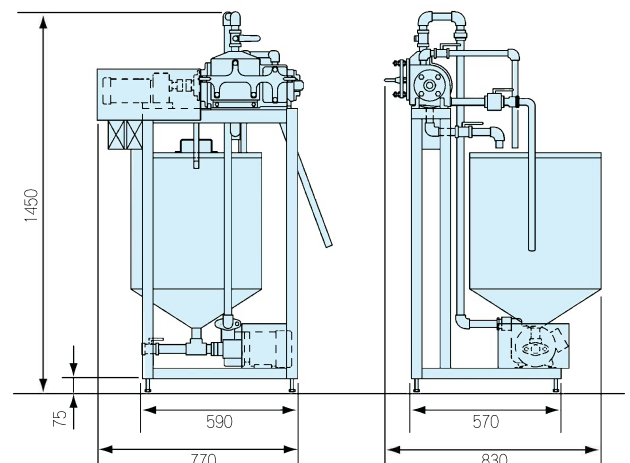
ECO no. MEISTER is a soymilk pressing machine making the best use of the roller system continuous pressing technology which is the biggest characteristic of TWIN MEISTER, and improved for small scale production. This machine has a structure consist of one roller and A a front cover instead of the twin roller structure of TWIN MEISTER, and carries on the merits of TWIN MEISTER, that is, realizes the low-cost and simple structure. The processing capacity is 0.5-1 bales/hr (moisture content 72-77%). Pressing can be adjusted easily by only opening & closing B a valve at the inlet for boiled GO while watching the condition of TOFU refuse. In addition, that compact and simple design makes cleaning and maintenance easier because of a less number of parts and space-savings.

機械仕様 Specifications

標準能力 Capacity	全動力 Electric Consumption	概略寸法 Size of machine
0.5～1俵処理/時間 0.5～1bales/hr	3相 200V～0.6Kw 3-phase 200V～0.6Kw	770×830×(H) 1,450mm ※1 bales=60kg (raw soybeans)

※機械仕様は改良設計の為、変更する場合があります。

※This machine specification may be changed because of the improvement design.





搾りの可能性を追求。

Investigate the possibility of squeezing.

搾汁・脱水テストお気軽にご相談下さい。

Please feel free to contact us about test for squeezing and dehydrating.

豆類、果実、野菜などの食品のほか、乾燥の前処理工程など、あらゆる脱水工程における搾汁・脱水テストを承ります。

是非、ご相談下さい。

We can test for squeezing and dehydrating such as beans, fruits, vegetables, or preceding process for drying.

Please do not hesitate to consult us.



株式会社ヤナギヤ

<http://www.ube-yanagiya.co.jp>

本 社 工 場 山口県宇部市善和189番地の18 〒759-0134
TEL (0836) 62-1661 (代) FAX (0836) 62-1611
横 浜 支 店 横浜市鶴見区鶴見中央2丁目15番1号 〒230-0051
TEL (045) 511-1492 (代) FAX (045) 502-1248
大 阪 支 店 大阪府門真市桑才新町31番8号 〒571-0043
TEL (06) 6908-4475 (代) FAX (06) 6909-4880
仙台営業所 仙台市宮城野区出花1丁目4-13 〒983-0012
TEL (022) 254-2888 (代) FAX (022) 254-2889

YANAGIYA MACHINERY CO., LTD.

Head Office&Factory

189-18 Yoshiwa Ube-City Yamaguchi Pref. JAPAN
TEL: +81-836-62-1665 FAX: +81-836-62-1611
International Department
(U R L) <http://www.ube-yanagiya.co.jp>
(E-mail) y1trade@ube-yanagiya.co.jp