

永年の経験と確かな腕が信頼を生み  
実績を作りあげてきました。

またひとつ  
新たなる技術をここに紹介いたします。

experiences

TRUST

# 全味号 Zenmigo

6インチ・8インチ 非加熱移動型味噌漉機

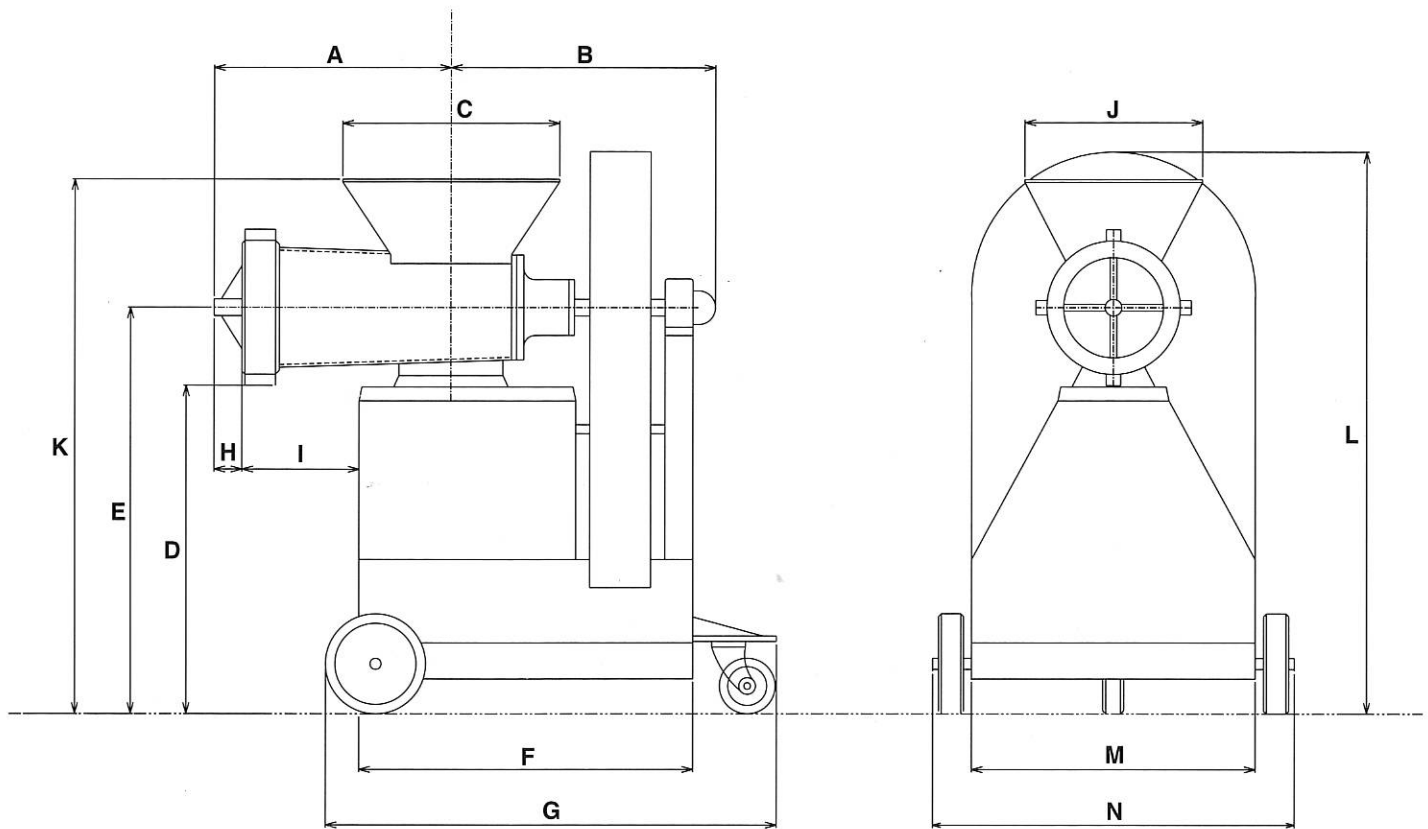


*We've worked for many years to achieve this position we have now.  
The reliability and the quality of our HAND-MAID products will definitely fill your satisfaction.*

写真はオールステンレス仕様です。



# 非加熱移動型味噌漉機



## ● 主要寸法 (mm)

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N
6インチ移動型	270	410	285	515	630	500	710	20	150	250	810	945	515	635
8インチ移動型	425	475	390	590	730	600	810	50	210	315	960	1010	510	650

## ● 製品仕様

型 式	動 力	毎 分 回 転 数	網 目	毎 時 標 準 能 率	重 量
6インチ移動型	1.5 kw	280	1 m/m	220 kg	117 kg
8インチ移動型	2.2 kw	290	1 m/m	750 kg	185 kg

◆上記能率は使用原料、熟成期間の長短により多少の差異があります。

※本仕様ならびに寸法は、改良等のため予告なく変更する場合があります。  
 ※下部のフレームは、SS400 または SUS304 があります。



全味号醸機株式会社  
<http://www3.ocn.ne.jp/~zenmigo/>

〒211-0954  
 川崎市幸区小倉280

TEL・(044)599-4501  
 FAX・(044)599-3338  
 E-mail・zenmigo@trust.ocn.ne.jp

永年の経験と確かな腕が信頼を生み  
実績を作りあげてきました。

またひとつ  
新たなる技術をここに紹介いたします。

experiences

TRUST

# 全味号 Zenmigo

10インチ・12インチ 非加熱移動型味噌漉機

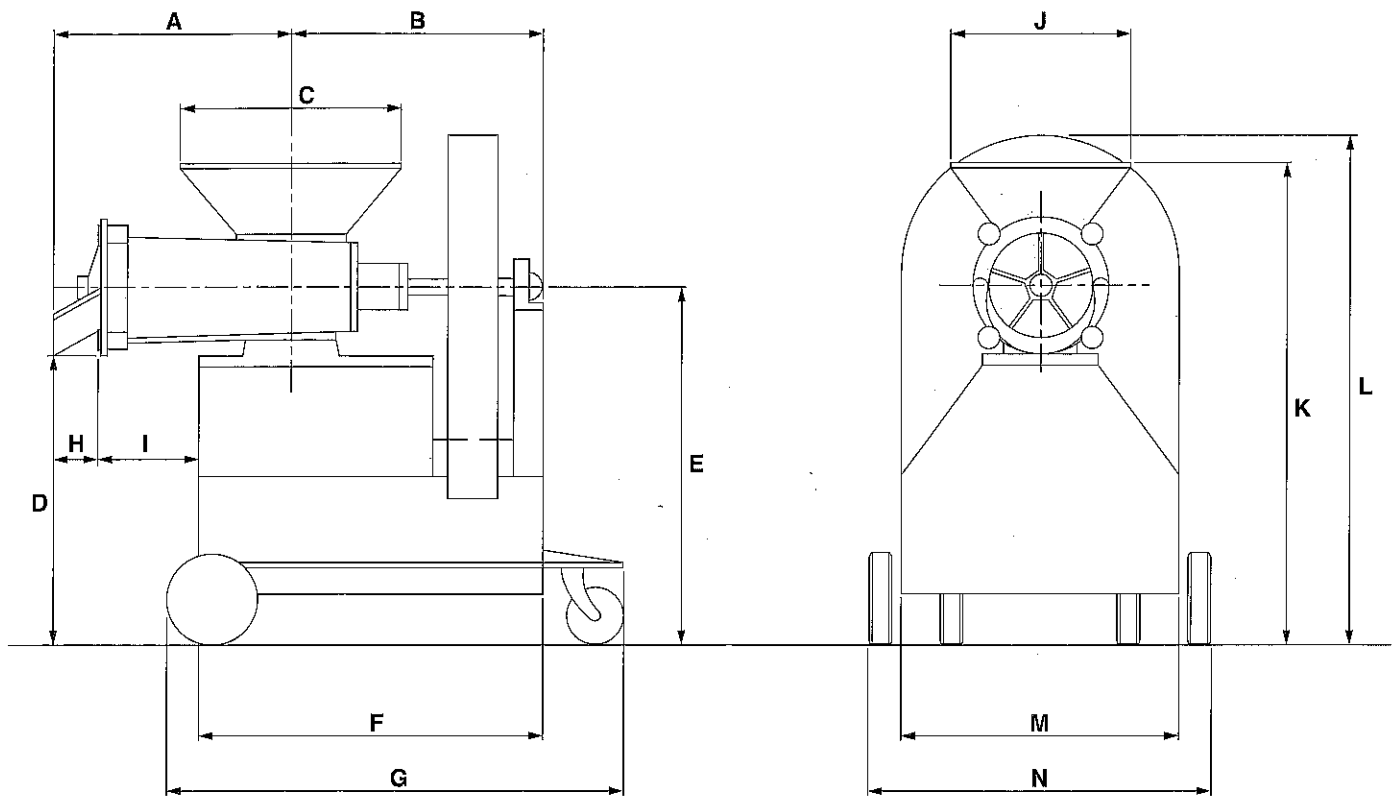


*We've worked for many years to achieve this position we have now.  
The reliability and the quality of our HAND-MAID products will definitely fill your satisfaction.*



写真はオールステンレス仕様です。

# 非加熱移動型味噌漉機



## ● 主要寸法 (mm)

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N
10インチ移動型	534	552	525	630	782	750	988	100	235	405	1085	1090	610	750
12インチ移動型	575	620	530	606	784	800	1040	100	295	410	1085	1090	610	750

## ● 製品仕様

型 式	動 力	毎 分 回 転 数	網 目	毎 時 標 準 能 率	重 量
10インチ移動型	3.7 kw	300	1 <sup>m</sup> /m	1,500 kg	290 kg
12インチ移動型	7.5 kw	300	1 <sup>m</sup> /m	2,200 kg	388 kg

◆上記能率は使用原料、熟成期間の長短により多少の差異があります。

※本仕様ならびに寸法は、改良等のため予告なく変更する場合があります。

※下部のフレームは、SS400 または SUS304 があります。



全味号醸機株式会社

〒211-0954

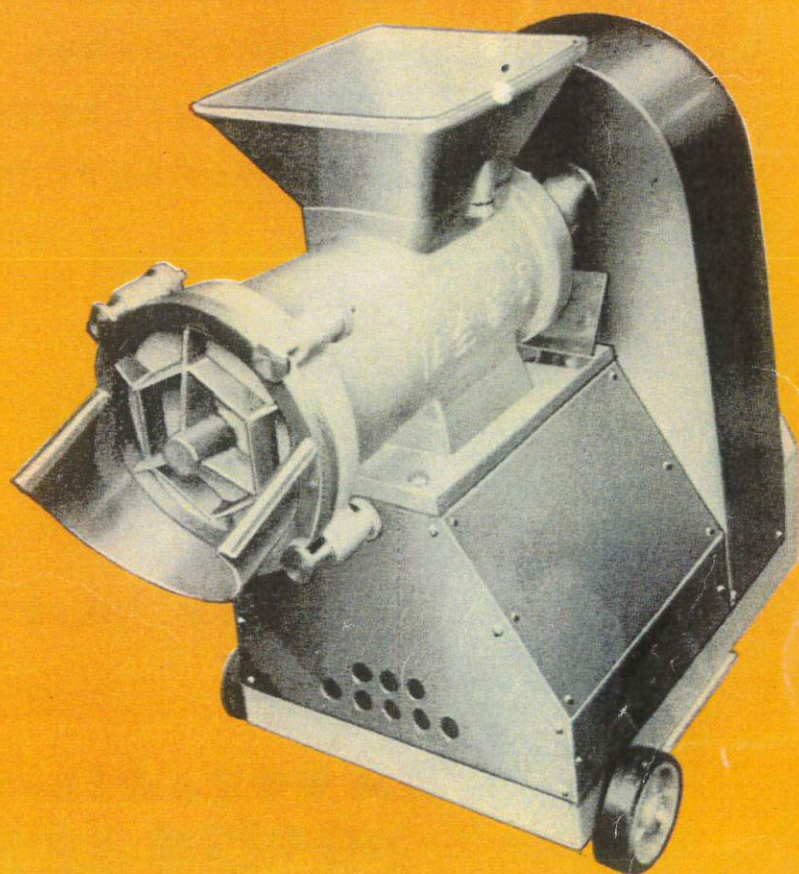
川崎市幸区小倉280

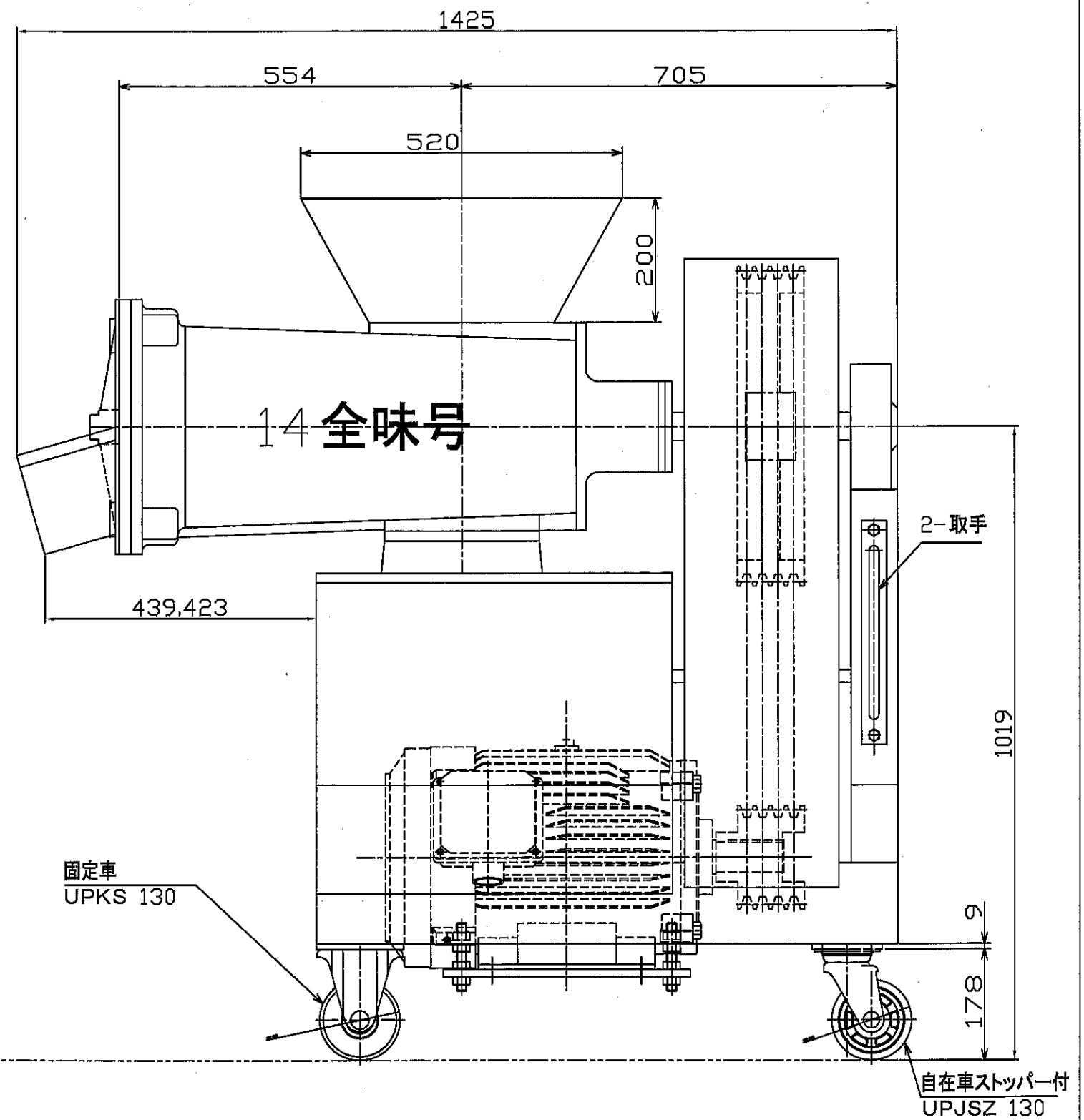
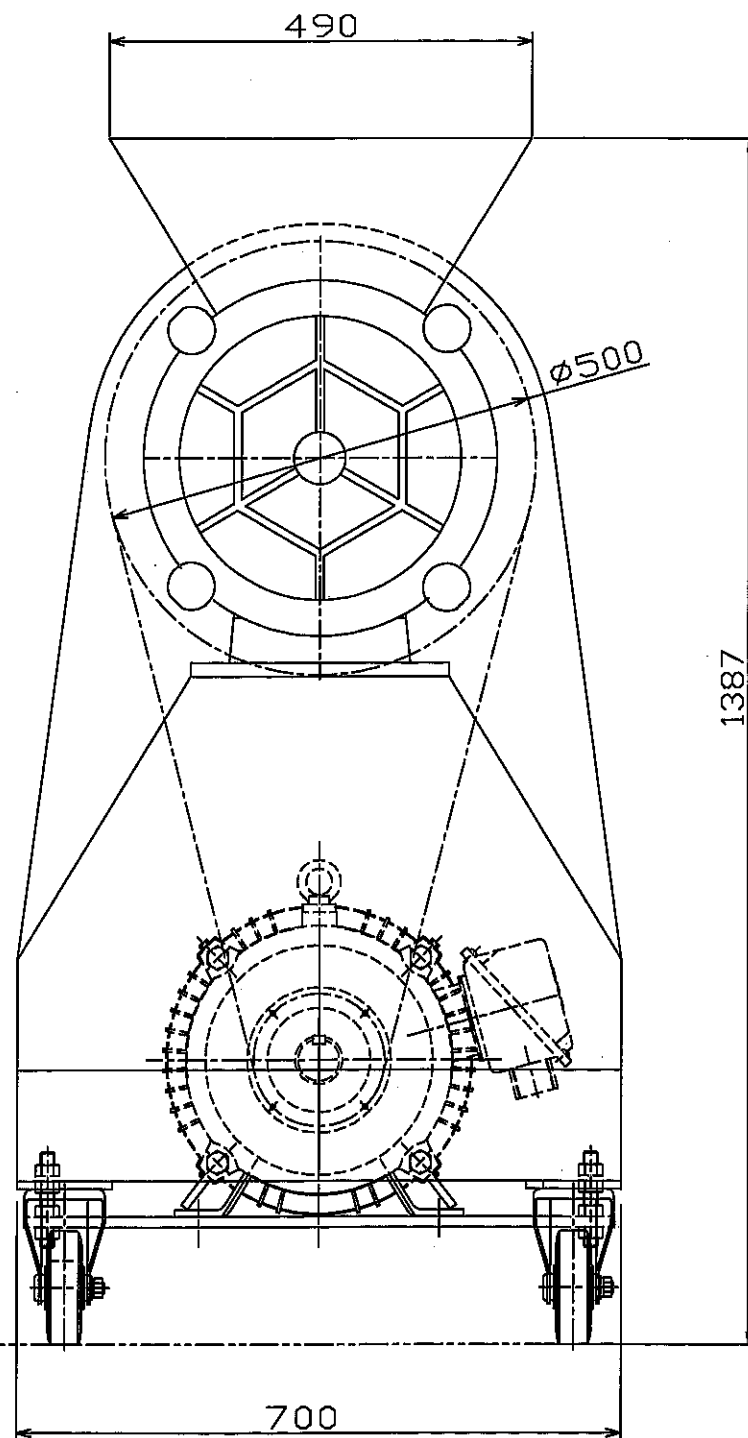
TEL・(044) 599-4501

FAX・(044) 599-3338

# 全味号 味噌漉機

# 14" 型





\*外観、寸法等は改良等のため予告なく変更する場合があります。

使用モーター 200V 15kW 6P  
 モータープーリー 6インチ C4  
 メインプーリー 500 C4

第3角法	尺貫	1	年月日	受託先
承認	設計	製図	2018-7-9	廠
				名称
				新型14インチ漉機外形図
				図番
全味号醸機株式会社				

# 全味号 14" 味噌漉機について

## 需要家のみなさまへ

弊社は創業以来35年味噌醸造機一筋に業界と共に歩んで参りました。大型漉機は昭和35年頃より需要家各位より強い要望があり、当時、2軸式機構として他に先がけて製造販売して参りましたが、今般更にその姉妹機として1軸構造のシンプルな設計のもと大型機の弱点を総べて排除した新機種を発売いたしましたので、ステンレス製、鋳鉄製とも倍一層のご利用の程ご案内いたします。

## 機 種

14"型 ステンレス鋳物製	移動型 15kW モートル付
〃	固定型 モートルなし
14"型 鋳 鉄 製	上に同じ

## 特 徴

1. 軸受部は何れもステンレスでシールが完全であり、衛生的でベヤリングの寿命が長い。万一ベヤリング交換の場合従来のものより容易である。
2. 綱ナイフ交換及び洗滌時に、本体頭部は弊社独自の考案により着脱が楽でありスクリューは従来のものより軽量である。
3. 本体の形状は、永年の研究により設計考案してあるので、味噌の吸込みが良く品質変化の心配がないので安心して使用出来る。
4. 漉綱ナイフ等部品は常時在庫があるのですぐ間に合う。

## 諸 元

全 高	1,260 mm
全 長	1,420 mm
全 巾	860 mm
重 量	600 kg
動 力	15kW
能 力	0.9 <sup>m</sup> / <sub>m</sub> 、5t/H、仕込大豆の場合 6t/H～8t/H

川崎市幸区小倉280番九  
全味号醸機株式会社

電話(044)599-4501 FAX(044)595-3338



全味号醸機 株式会社

私たちは、ここにくるまで、慎重に設計をおこない、高度な技術を発展させました。

今一度、自信を持ってお勧めいたします。

# 大型みそこし機 チョッパー 14インチ 2500型

みそこしが、能率よく、より速く！ 性能は抜群、とても丈夫、しかも取り扱いがカンタン。

欧米企業が、米航空宇宙局(NASA)用に開発した特殊部品などを採用し、従来機と比較し、2倍以上の生産能力を発揮します。

## ● 独立駆動

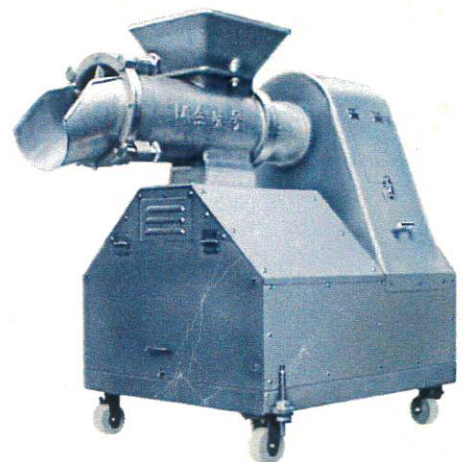
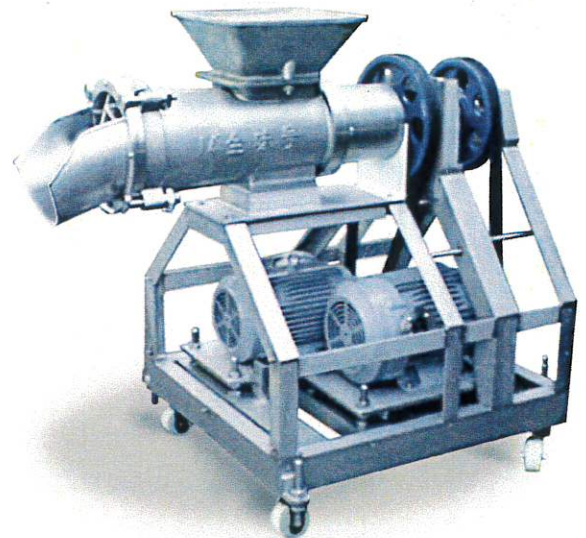
2基の電動機でスクリューとナイフを独立駆動。  
毎分450回転でスクリューを、毎分800回転でナイフを回します。その為、漉の効率が高まり、製品のネレがなくなりました。

## ● 宇宙工学部品を採用

軸受けは、宇宙用機器の資材として用いられる、米ポリマー社製の耐放射能熱可塑性樹脂「ピーク」を採用。  
低摩擦性に優れ機械油が不要、さらに温度変化、引っ張り、曲げに強く、破損の可能性はほとんどありません。  
又、食品衛生法(昭和34年厚生省告示第370号)に適合しています。

## ● メンテ性の向上

精密加工の軸受機構の為、運転中の音が静かで、故障の原因がなくなりました。  
独ブリックル社製の「耐超重量キャスター」を搭載。



寸法などの詳細については、裏面をご覧ください。

カバー装着時



大型みそこし機

# チョッパー 14インチ 2500型

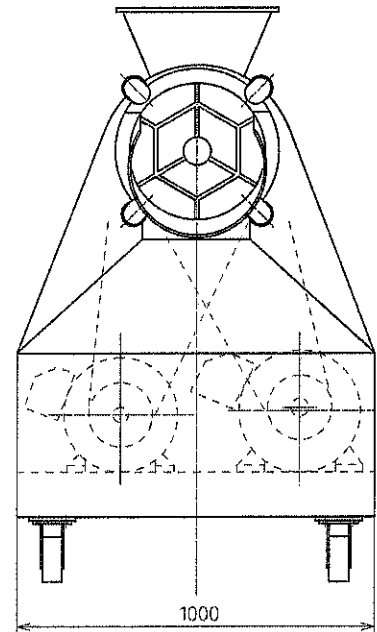
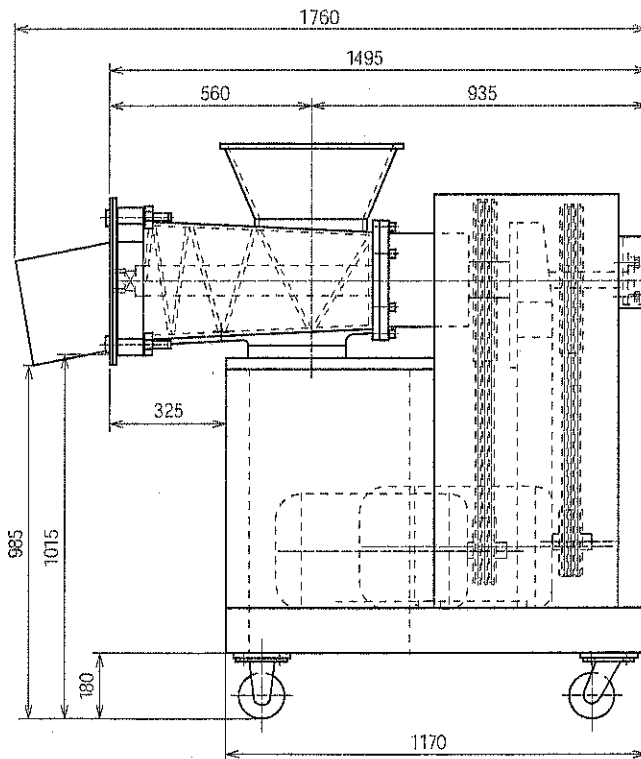
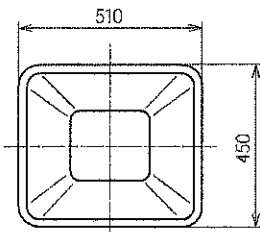
## 主仕様

使用モータ			
モータ	18.5 kw	4 P	
モータ	11 kw	6 P	

使用ベルト			
ベルト(三ツ星)	5 V	950	3本
ベルト(三ツ星)	5 V	900	3本

電源容量  
3相 200V 25 kva

機械重量  
1030 kg



・本仕様ならびに寸法は、改良等のため予告なく変更する場合があります。



全味号醸機株式会社

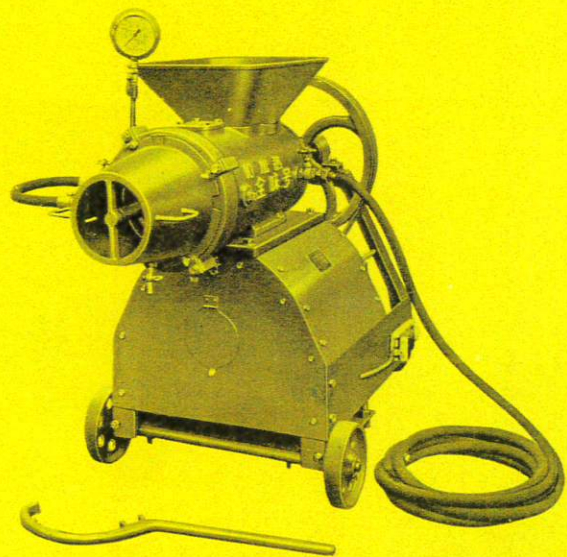
〒211-0954

川崎市幸区小倉280番地

TEL (044) 599-4501

FAX (044) 599-3338

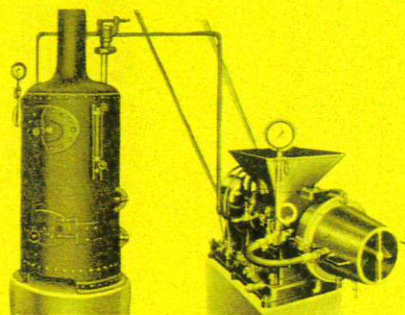
# 素晴らしい能率の 加熱味噌漉機



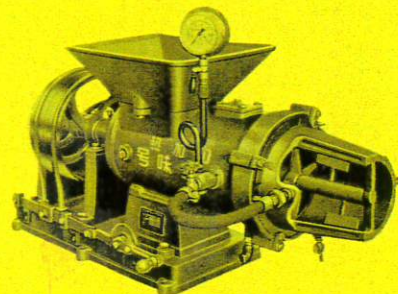
# 全味号味噌漉機

全味号醸機株式会社

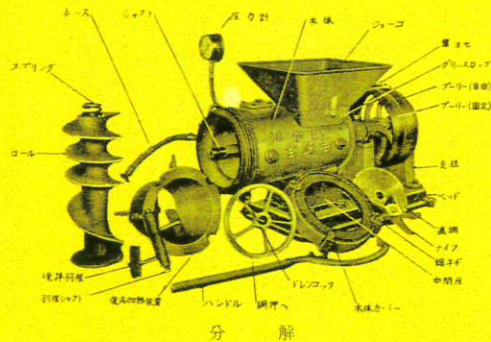
〒211 川崎市幸区小倉280番地 TEL (044) 599-4501(代表)



固定型



前部円筒解剖



分解

## 5. 機械の種類及能力動力の関係

型式	動力	毎分回転数	網目	毎能時率 (kg)
8 吋	2.2 kw	300	1%目	650 ~ 700
10 吋	5.5 kw	300	1%目	1300 ~ 1500
12 吋	7.5 kw	300	1%目	1500 ~ 2000

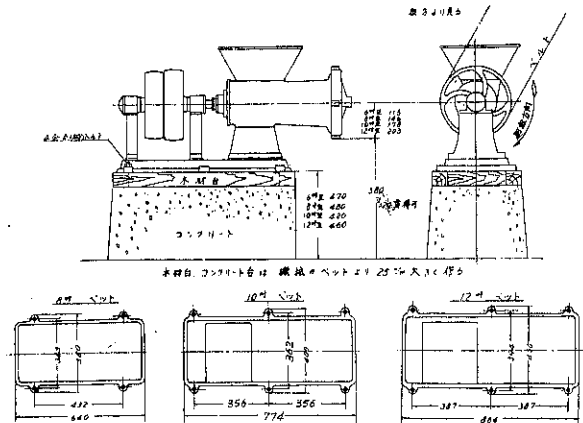
(注) 本能率は熟成味噌を1耗目で漉した場合です。

## 6. 主要寸法

区分	機種	機種			移動型	機種			
		8吋	10吋	12吋		8吋	10吋	12吋	
固定型	網径(吋)	8	10	12	移動型	8	10	12	
	全長(耗)	1092	1295	1473		1092	1295	1473	
	全高(耗)	520	648	724		990	1092	1118	
	巾(耗)	432	470	546		660	787	787	
	ジョーゴ	縦(耗)	305	381		318	305	381	381
		横(耗)	381	457		508	381	457	508
	調車	巾	63	76		102	VA3	VB4	VB6
		径	305	355		355	508	558	558
	重量(kg)	158	252	370		205	365	510	
	荷造載数	13	18.8	26.3		26	41	45	

移動型の重量はモーターを含む

## 7. 固定型味噌漉機取付及要領



## 8. 機械選定上の基準

御使用の動力、汽罐、希望する能率、御使用の方法等により大きさ及固定、移動の別を御決定下さい。

## 9. 取扱上の注意

本体の一方は冷水パイプを接続、加熱作業終了後直ちに本体内に冷水を充満し機械を冷却します。カバー網押へ、ロールを取外し機械をよく水洗致します。御使用后放置されますと錆付ことがあるばかりでなく加熱性を落し、味噌の色香を損じます。

網ナイフの切れ味は機械の性能を左右します。ナイフを時折お研ぎ下さい。磨損すれば適当に交換して下さい。網の寿命は1%目で50~60トン程度です。

# 加熱式味噌漉機

本機は改良に改良を加え、在来の加熱式味噌漉機の欠点を悉く除去し、優秀なる性能を有する非加熱兼用の加熱式味噌漉機であります。

## 特長

### 1. 性能上の特長

- (1) 夏沸、酸敗、カビの発生を防止す。
- (2) 加熱後色、味、香を損ずるおそれなし(構造上の特長(1)の結果による。)
- (3) 加熱するために漉の能率が低下しない。

### 2. 構造上の特長

#### (1) 複式加熱装置である

本構造は当社独自のものです機械前部(写真参照)は蒸気室に設けた円筒を装置し、内部に攪拌用羽根を回転せしめ、本体内に一旦加熱され漉し出されたものを更に加熱攪拌するものである。加熱面が長き事と攪拌操作を行うためにより低圧の蒸気で所望の温度に達し、而も加熱されるものに温度差がなく加熱の完璧を期す。

#### (2) 加熱温度の調節が容易である

本機に使用する蒸気圧力は使用する網目の大小、機械の廻転数、味噌の常温の変化等々の条件で常に一定でないで、之が調節を容易にするため、本体及前部円筒に夫々蒸気注入バルブ及排気バルブを取付けてある。

#### (3) 軸受装置が優秀である

- (イ) 軸受は総べて高級ベアリングである。
- (ロ) 最も重要な本体後部軸受には特にテーパーベアリングを用い、ロールの味噌を押し出す力の反力を負荷する構造になっている。

(イ) 本体後部軸受は完全に密封されているから味噌の浸入油の流出のおそれがない。

(ニ) 軸受の機構が完全であるので長年の使用にもシャフトががたついたり、中心が狂う様な事がない。

(ホ) グリースが封入してあるので御使用の都度注油点検の面倒がない。

#### (4) 吸込が良い

本体及ロール形状は工夫がしてあるので投入された味噌は押下げなくても容易に吸込まれる。

#### (5) 能率が良い

ロールの形状は理論と経験から改良完成したもので、理想的に出来て居り、本体内部及ロール外形は綿密なる工作が施してあるので、味噌を押し出す力が強く能率がよい。

## 3. 加熱温度

抑々味噌加熱の目的は夏沸の防止とカビの発生期間の延長にあるのでこの目的達成のため出来る限り低温で加熱するを可とす。使用される原料熟成期間の長短、出荷時の味噌の混合、気温の状態等により加熱温度は一定でないが夏期(7月中旬~8月中旬)に於て52℃~54℃を適度とす。

## 4. 温度調節

温度の昇降と蒸気圧の昇降は比例するから注入バルブ及排気バルブの操作により前記温度を味噌に与えます。所望の温度が味噌に与えられたならばその時の圧力計の目盛を記憶し爾後それを標準に操作します。