

熱エネルギー総合メーカー

オガクボイラ

食品機器

目 次

- ・ 回転式蒸気釜 1
- ・ 回転式餡練釜 1
- ・ ゆば釜 2
- ・ 煮 釜 2
- ・ 貫流ボイラー用蒸し台 3
- ・ スチームボックス 3
- ・ スチーム高温高圧蒸煮缶 4
- ・ オカラ乾燥焼却システム 6
- ・ ボイラー一覧及び関連品 8

回転式蒸気釜

概要

納豆屋・豆腐屋さん等の豆の蒸しに最適です。釜自体が回転する事により、内の豆が均等にふかされます。また間接加熱の為製品の焦付き等がなく良質の出来上がりとなります。



型式	水入量 (ℓ)	外形寸法 (mm)			釜内寸法 (mm)		重量 (kg)	蒸気使用量 (kg/h)
		幅	奥行	高さ	径	深さ		
SK-50	50	1,116	610	825	Φ500	295	106	45
SK-60	90	1,216	610	880	Φ600	370	116	55
SK-70	140	1,326	750	863	Φ700	425	129	90
SK-80	207	1,426	850	947	Φ800	480	157	110

※ 受注生産品としてテーパ型ツバ付、カラスぐち付もあります。

※ 昇温を最短で行いたい場合は、蒸気使用量の2倍以上の能力のボイラーを選定して下さい。

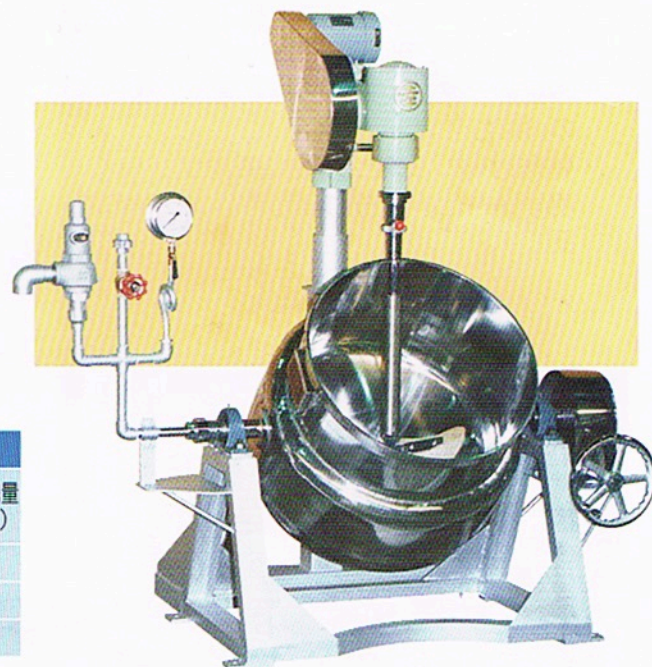
※ 接続口径は蒸気…20A ドレン…20Aです。

回転式餡練釜

概要

正確な回転と優れた耐久性により、いつでも良質な餡が製造でき、安心してお使い戴けます。

間接加熱の為餡の焦げ付きがなく安定した製品が仕上がります。



型式	水入量 (ℓ)	外形寸法 (mm)			釜内寸法 (mm)		重量 (kg)	蒸気使用量 (kg/h)
		幅	奥行	高さ	径	深さ		
OA-50	50	1,116	610	1,635	Φ500	295	220	45
OA-60	90	1,216	610	1,635	Φ600	370	230	55
OA-70	140	1,326	750	1,635	Φ700	425	243	90

※ 受注生産品としてテーパ型ツバ付、カラスぐち付もあります。

※ 昇温を最短で行いたい場合は、蒸気使用量の2倍以上の能力のボイラーを選定して下さい。

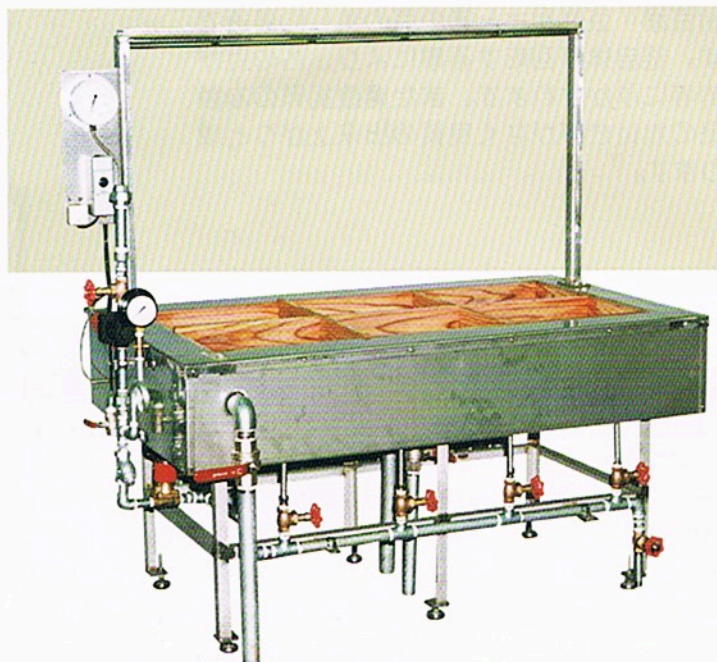
※ 接続口径は蒸気…20A ドレン…20Aです。

※ 攪拌方式は三本棒式とハネ式があります。

ゆば釜 (蒸気使用)

■ 概 要

- ・ 蒸気による熱交換と温度サーモによりゆば槽はたえず70℃前後に維持され、さらに水面にプレを起こさない特殊水槽により常にゆば面は安定し、平らで均一したゆばが取れます。
- ・ このゆば釜は糖度8°前後で使用します。



基 本 仕 様

全幅	奥行	高さ	槽容量	マス数
1600mm	1100mm	700mm	86ℓ	6

※ 1マスは300mm×400mmです。

※ お客様のご要望により大きさは自由に設計致します。

煮釜

■ 概 要

- ・ 煮釜はステンレス製で小型圧力容器の合格品ですので安心してお使い戴けます。
- ・ 煮釜のフタと本体が同径ですから煮釜内の掃除も楽に行えます。
- ・ 特殊射ふつ装置を開発して対流が良く、朝早いお仕事でも消音効果バツグンの製品です。



仕 様

型 式	TFS-110	TFS-140
寸 全 幅	1590	1690
全 奥 行	835	860
法 全 高	1750	1770
(mm) 煮釜高さ	750	760
重 量	120kg	135kg
煮釜実容量	110ℓ	140ℓ
ゴ吸入口・出口	32A	32A
安 全 弁	25A	25A
落とし水タンク	20ℓ	20ℓ

貫流ボイラー用蒸し台 普通の蒸し台もあります。



天板ステンダイス R8用 (550×550)
2R用 (600×600)

スチームチェンジャー

特殊なスチームフィルターにより乾燥蒸気を湿度のあるやわらかい蒸気にかえます。



スチームボックス

FS-100

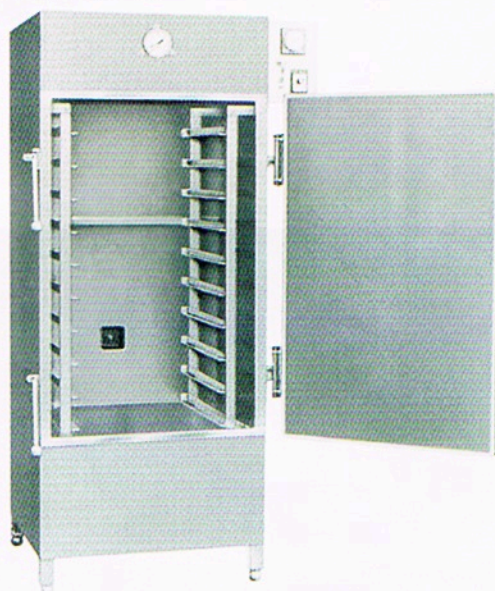
セイロと併用、使い方が簡単



※写真は貫流ボイラー用の蒸し台との組合せの一例です。

FS-102

金網サイズもひと回り大きい (480mm×480mm)
内容も充実の一台



		仕 様	
型 式		FS-100	FS-102
外形寸法	間 口 mm	530	706 (940※1)
	奥 行 mm	550	740 (920※2)
	高 さ mm	655	1,740
金 網 寸 法 mm		490×390×5	480×480×10
必 要 蒸 気 量		20~30kg/h	60~70kg/h

※1 タイマーボックス付の場合

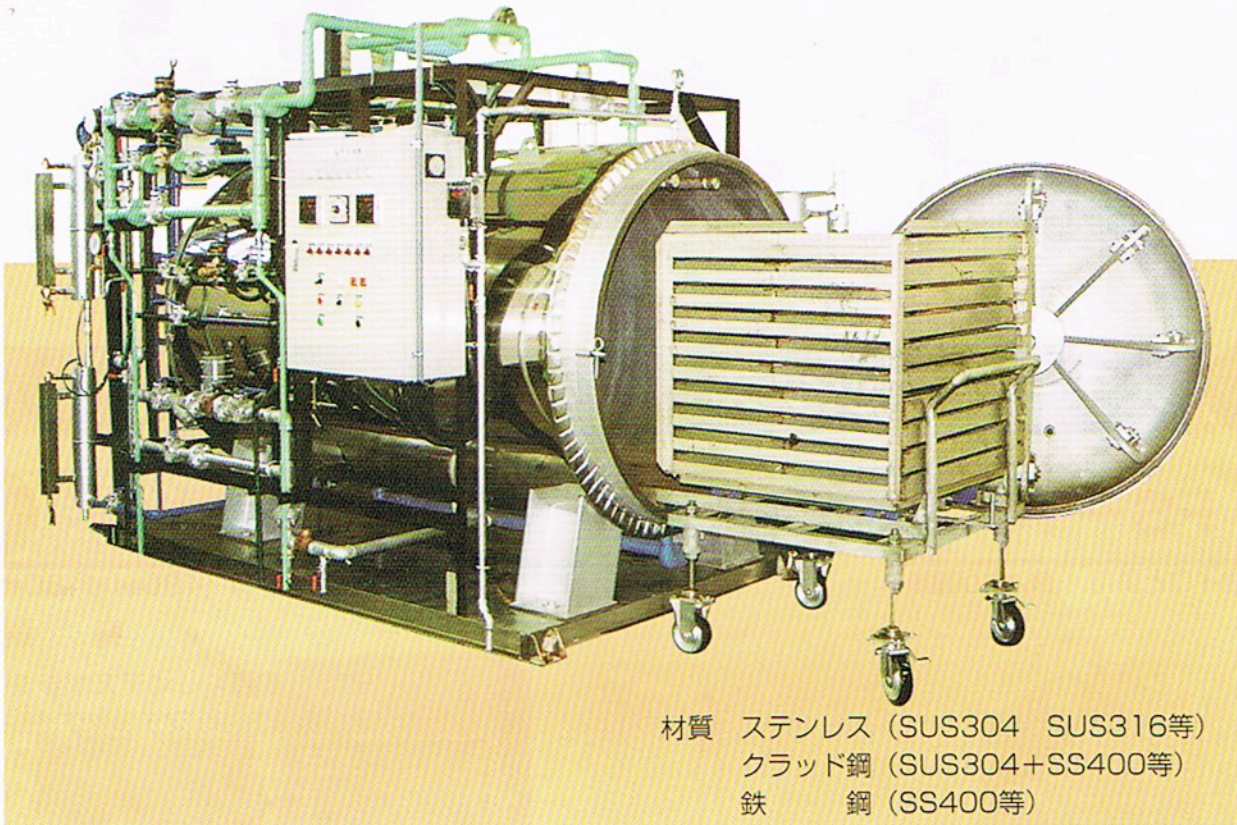
※2 煙突を含んだ寸法

タイマーはどのタイプにも取り付け出来ます。

LC. LAC型レトルト

概要

- ・缶詰、パウチ食品、ビン類の殺菌。蒸し、味付け、煮込み等の調理など幅広い用途にお使い戴けます。
- ・LAS型は独自の改良型アストリア方式扉で開閉作業が楽に行え、スチーム漏れのトラブルがなくなりました。
- ・用途に応じて最適かつむだのない自動制御装置を設計・設備致します。
- ・缶体はすべて第一種圧力容器の検定済品です。



材質 ステンレス (SUS304 SUS316等)
クラッド鋼 (SUS304+SS400等)
鉄 鋼 (SS400等)

蒸煮缶本体仕様 (表以外にも御希望に合わせ製作致します。)

クラッチ方式 (最高使用圧力 5kg/cm ² 最高使用温度 150℃)									単位 mm
LC型	本体内径	本体胴長	脚 高	全 長	全 高	全 幅	内容積m ³	実効内寸法	標準台車数
100	φ1000	1600	250	2350	1300	1100	1.2	□650×1600	2
140-1	φ1400	1460	250	2200	1700	1700	2.7	□950×1400	1
140-2	φ1400	2475	250	3200	1700	1700	4.3	□950×2400	2
140-3	φ1400	3575	250	4300	1700	1700	5.9	□950×3500	3
140-4	φ1400	4675	250	5400	1700	1700	7.4	□950×4600	4

アストリア方式 (最高使用圧力 2kg/cm ² 最高使用温度 120℃)									単位 mm
LAS型	本体内径	本体胴長	脚 高	全 長	全 高	全 幅	内容積m ³	実効内寸法	標準台車数
90	φ 929	1624	250	2200	1200	1000	1.1	□600×1350	2
135-1	φ1350	1350	250	2050	1600	1600	2.3	□900×1100	1
135-2	φ1350	2425	250	3025	1600	1600	3.7	□900×2050	2
135-3	φ1350	3575	250	4175	1600	1600	5.5	□900×3200	3
135-4	φ1350	4725	250	5325	1600	1600	7.0	□900×4350	4

○試験用、少量製造用に小型蒸煮缶 (立体・横型)、並びにジャケット付蒸煮缶 (固定式・回転式) も製造しておりますので御相談下さい。

自動制御組込基本仕様（標準タイプ）

◇全自動制御

スタート — 昇温・排気 — 殺菌 — 冷却 — 排水 — 終了までの全工程自動

◇半自動制御

スタート — 昇温・排気 — 殺菌工程自動

冷却 — 排水工程手動操作

（但し、エア加压装置を組込むことにより、冷却—排水中の缶内圧力は設定値の範囲で自動コントロールします。）

仕 様	型 式	LAS-90	LAS-135-1	LAS-135-2	LAS-135-3	LAS-135-4
		LC-100	LC-140-1	LC-140-2	LC-140-3	LC-140-4
蒸 気 入 口		25A	32A	32A	40A	50A
排 気 口		25A	32A×2ヶ	32A×3ヶ	32A×4ヶ	32A×5ヶ
加 圧 エ ア ー 入 口		20A	20A	20A	25A	25A
給 水 口		32A	32A	40A	50A	65A
排 水 口		32A×2ヶ	32A×2ヶ	40A×2ヶ	50A×2ヶ	65A×2ヶ
安 全 弁		32A	40A	40A	50A	65A
別置エアーレシーバー		0.58m ³	1.2m ³	1.2m ³	1.2m ³	1.9m ³
別置エアーコンプレッサー		2.2kW	2.2kW	3.7kW	3.7kW	5.5kW
必 要 蒸 気 量 (kg/H)		150	200	300	400	500
必 要 給 水 圧 力 (kg/cm ²)		3.5以上	3.5以上	3.5以上	3.5以上	3.5以上
必 要 給 水 量 (ℓ/min)		50以上	100以上	200以上	270以上	300以上

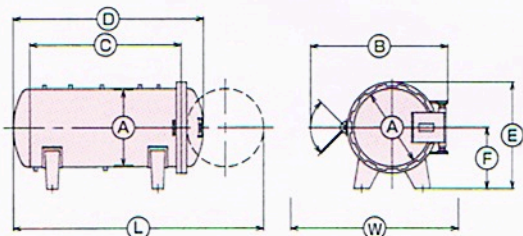
※必要給水量は給水時間を20分程度とした場合の必要量です。

KP型レトルト

■ 概 要

- ・ オーダーメイドによる自動設計方式であらゆるご要望に対応致します。
- ・ 食品、調理用のほかに、加硫缶、真空缶など多くの分野に活用できます。
- ・ ワンタッチドアを採用し、スピーディーな開閉で、抜群の安全性を実現しました。

各 寸 法 記 号						
A	B	C	D	E	F	W×L
直径	全幅	長さ	全長	全高	架台高さ	取扱スペース



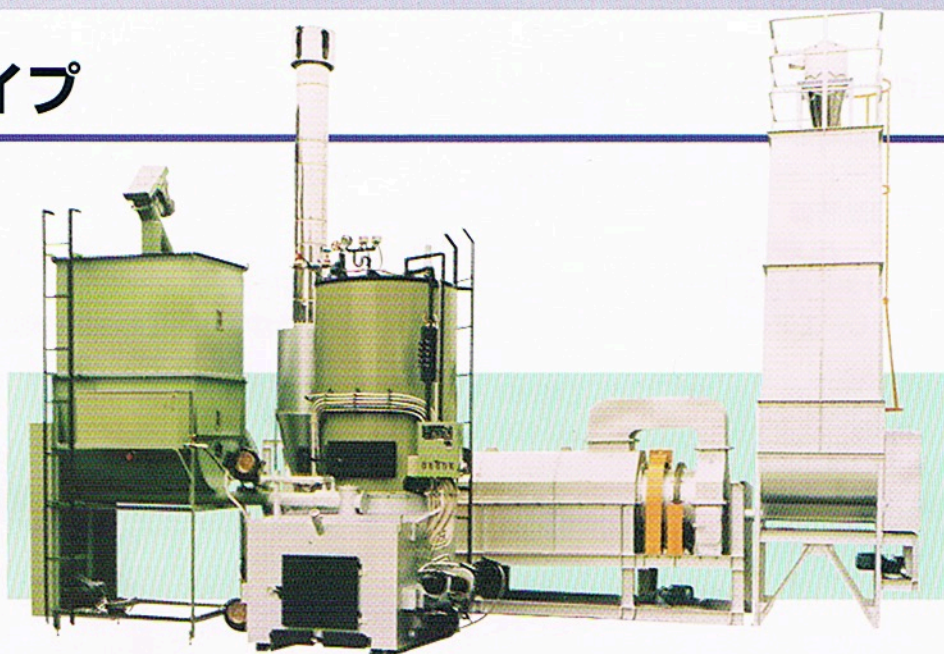
- ◇お引合に際しては①最高使用圧力（または常用圧力）②直径×長さ（または内容積）③材質（鉄、ステンレス等）をお知らせ下さい。

オカラ乾燥焼却システム

無臭乾燥機タイプ

概要

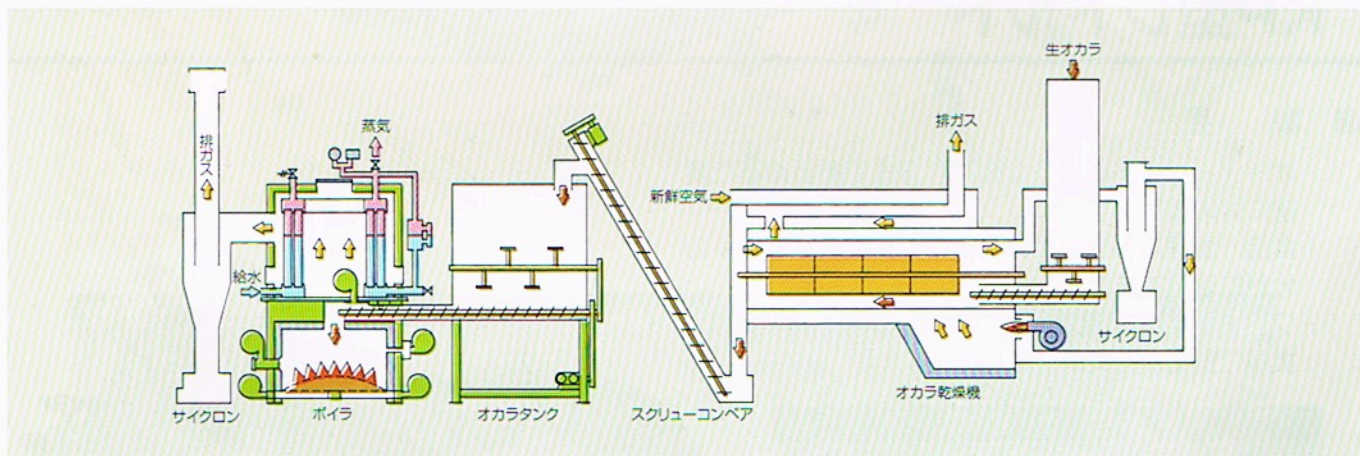
通常廃棄処分されるオカラをバーナーの排気熱を利用して乾燥させ、乾燥されたオカラは蒸気ボイラの燃料として再利用。ボイラにかかる油代とオカラの処理費用を節減でき、さらに廃棄物を出さない環境にも優しいシステムです。



工程概要

絞り機から出る生オカラをキューパーで吸い取りステンオカラタンク内に貯めます。オカラはスクリーにより乾燥機内の回転円筒炉に送り込まれ、バーナーで間接的に過熱し熱交換された新鮮空気と共に内、外の両面で乾燥します。乾燥する際に生じた水蒸気と悪臭ガスは徐塵された後、排ガスは一次バーナーの二次空気として利用し、悪臭ガスは完全酸化分解され無臭無煙になって煙突から排出されます。

乾燥されたオカラはコンベアによりボイラのオカラタンクに運ばれ、スクリーによりボイラ炉内に送り込まれて着火バーナーで着火し、数台の送風機によりオカラを燃焼焼却させます。その後排気温度が上昇するとバーナーが止まり送風機のみで自動的に燃焼するオガタ流の方式で安心して作業が出来ます。オカラの灰は1日使用量の5%位です。



オカラ燃焼ボイラ

型 式	RD-350
換 算 蒸 発 量	350kg/H
発 生 熱 量	18,8650kcal/H
最 高 使 用 圧 力	10kg/cm ²
オ カ ラ 消 費 量	(乾燥オカラ43%) 120kg/H
総 電 力	3.2kW
寸 法	
全 幅	3,570mm
全 奥 行	2,430mm
全 高	3,250mm
着火バーナー (NA-5型)	5~6 台/H
オカラタンク容量	1.7m ³
総 重 量	3,700kg

オカラ乾燥機

型 式	KWK-130
オ カ ラ 乾 燥 量	(生オカラ) 20表/日
寸 法	
全 長	7,000mm
全 幅	2,260mm
全 高	5,400mm
総 電 力	6.95kW
油 燃 料 使 用 量	17 台/H (SP-15型)
総 重 量	6,500kg

※他にオカラ乾燥量50表/日迄製作可能です。

オカラの処理をどうするかがお豆腐屋さんの悩みです。放っておくと悪臭がし、処理費用も金額が張ります。そこで当社は長年のオガクズ処理燃焼技術を利用し、業界初のオカラ燃焼装置を開発しました。

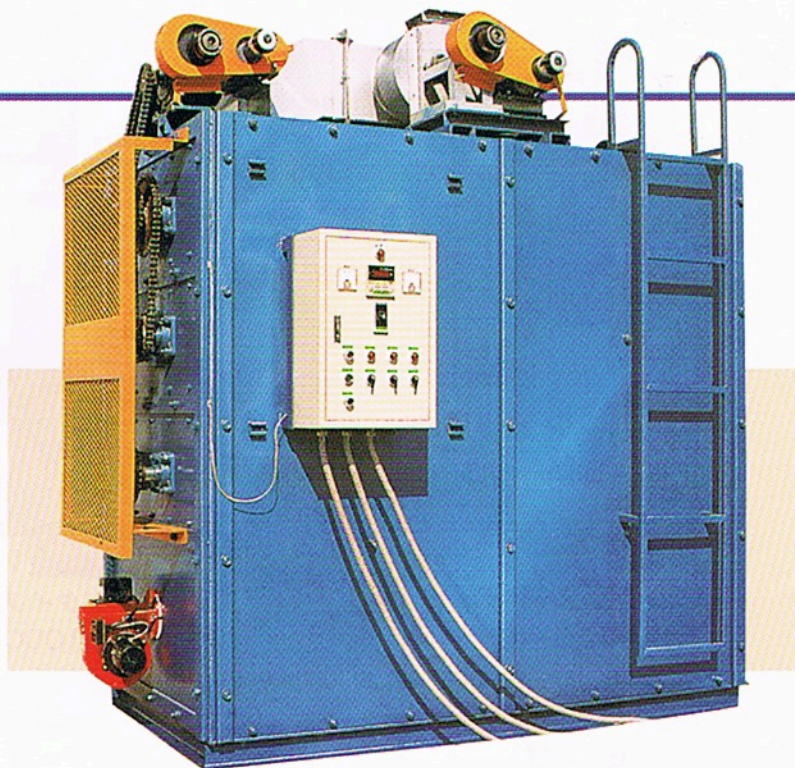
多段乾燥室タイプ

概要

弊社従来の無臭乾燥機の他に多段乾燥室タイプを追加しました。

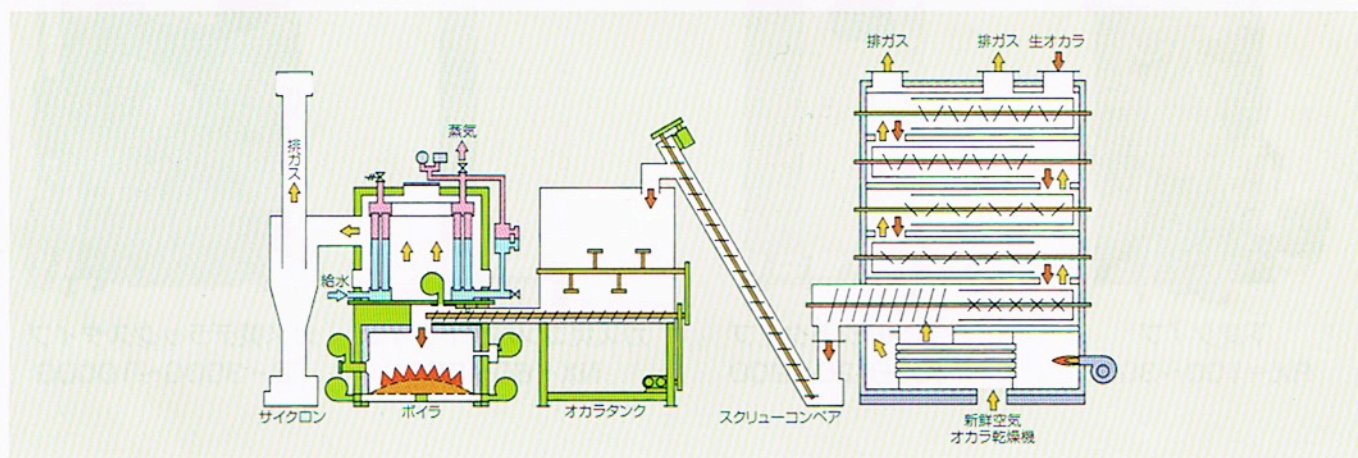
乾燥室を幾つかの段に設定し、各段別に移送速度、攪拌速度を調節し、オカラと充分な接触時間を得られるよう考案され、乾燥効率を高める事が出来ました。

さらにコンパクトで設置スペースも少なく済みます。



工程概要

乾燥乾燥機上部より生オカラを送り込み、バーナーによる排ガスと熱交換された新鮮空気により乾燥させます。オカラは特殊形状スクリーにより上から下へと段々に移送され、充分乾燥された後コンベアによりボイラのオカラタンクへ送り込まれます。



オカラ燃焼ボイラ

型 式	RD-350
換 算 蒸 発 量	350kg/H
発 生 熱 量	18,8650kcal/H
最 高 使 用 圧 力	10kg/cm ²
オ カ ラ 消 費 量	(乾燥オカラ43%) 120kg/H
総 電 力	3.2kW
寸 全 幅	3,570mm
寸 全 奥 行	2,430mm
寸 全 高	3,250mm
着火バーナー (NA-5型)	5~6 台/H
オカラタンク容量	1.7m ³
総 重 量	3,700kg

オカラ乾燥機

型 式	NHD-200
オ カ ラ 乾 燥 量	(生オカラ) 20表/日
寸 全 長	2,300mm
寸 全 幅	1,350mm
寸 全 高	2,600mm
総 電 力	2.25kW
油 燃 料 使 用 量	13 台/H
総 重 量	3,600kg

※お客様のご要望によりステンレス仕様等注文設計変更も可能です。

主な取扱メーカー

- ☐ スパイラックス
- ☐ ヨシタケ
- ☐ ベン
- ☐ TLV
- ☐ オムロン
- ☐ 山武ハネウエル
- ☐ 富士電機 他



小片鉄工株式会社

■本 社

〒947-0011 新潟県小千谷市栄町1番16号
TEL:0258 (83) 2524 <大代表> FAX:0258 (82) 9977

■東京営業所

〒352-0011 埼玉県新座市野火止4-5-16
TEL:048 (482) 2911 <代表> FAX:048 (482) 2925

■熊本営業所

〒860-0051 熊本県熊本市二本木4-9-36
TEL:096 (325) 0222 <代表> FAX:096 (325) 0269