



株式会社ヤナギヤ

本社工場 山口県宇部市大字善和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
URL <http://www.ube-yanagiya.co.jp/>

搥潰



RAIKAIKI

傾倒式 冷却式 ステンレスコート

搥潰機

RL220/130-RS220-RS130-RS90-RS55-RS27-RS10-RSC

●ミキサー/真空 二軸 冷却



ヤナギヤの擂潰機は全国4,000社で活躍。
 伝統の味を守るヤナギヤの擂潰機。

RAIKAIKI

攪拌 混合 擂潰 ねり合わせ

用途

- 水産加工業・食品工業用
 蒲鉾、竹輪、はんぺん、揚げ蒲鉾、ガンモ、ソーセージ、ウニ、酒かす、味噌、ごまだれ、乳製品、製菓
- 塗料・顔料製造用
 化粧品、クリーム、歯磨、塗料、印刷インク、糊
- 化学工業・製薬用
 医薬品、金属粉末、プラスチック
- えさ
 水産養殖、ねりえさ
 …等の攪拌、擂潰、混合、ねり合わせに適します。

Since 1926

擂潰機は主に蒲鉾の原料である魚肉すり身の生産に開発された装置です。大正末期まで人力によって「すり鉢」で作られていた魚肉すり身ですが、その手作り製法を1926年、故柳屋元助（ヤナギヤ創業者）が機械化を考案。改良を重ねた攪拌擂潰機により、蒲鉾の生産技術も大きく変わり、業界の発展と共にまたヤナギヤも成長して参りました。

このヤナギヤの原点、蒲鉾製造機械の原点とも言える「RAIKAIKI」は、今日まで約50,000台の販売実績と全国約4,000社で活躍しており、お客様の伝統の味を確かな技術でサポートしています。

美味しさへのこだわり

RAIKAIKIは、臼（みかげ石）と杵が互いに逆回転し、杵先（桜木）で素材をすり潰しながら攪拌・擂潰・混合・ねり合わせを行います。

良質な蒲鉾製品づくりには丹念な作業と技、時間を要しますが、こだわりの「味」、「技」を最大限に引き出すことが出来るのも擂潰機の大きな特長です。

擂潰機は昔ながらの伝統の味を今日に伝え、石臼には職人の魂がねり込まれています。



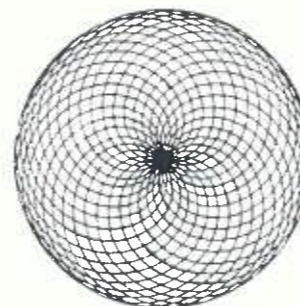
作用と効果

柳屋式攪拌擂潰機は、石臼と杵が互いに逆回転し、杵は、惑星運動をするため、図のようなハイポサイクロイド曲線を描きます。杵は同じ位置を二度通らないように設計してありますので、搾り潰し、ミキシング効果が向上します。

杵は通常3本でそれぞれの軌跡を合わせたものは石臼の内部をあますところなく通り、死点を作りません。

さらに杵は傾斜して取り付けますので内容物は上下にも移動し均等に攪拌・混合されます。

杵は自重と内部のスプリングにより、臼面に圧接されますので粘りのある品物もよく擂潰されます。



ハイポサイクロイド曲線

サニタリー性抜群 ステンレスコート

Stainless Coating type RS220/RS130/RS90

- サニタリー性、耐久性がアップするステンレスコートの擂潰機です。
- 現状の擂潰機も新品同様のステンレスコートに変更可能です。



色が選べます カラーセレクション

Color Selection

- カラーバリエーションの中から、お客様のお好みの色や工場の雰囲気に合わせてご希望の色が色選択出来ます。



※ダークグリーン

※シルバー

6Color (基準色)



レッド ライトグリーン シルバー ローズ ダークグリーン ライトブルー

※標準色 ※RS10標準色
 ※標準色以外についてはハンマートン塗装となります
 ※色は、印刷インキの為、現品と多少異なります。

機能性、作業性が一段とアップ

傾倒式擂潰機 RL220/130

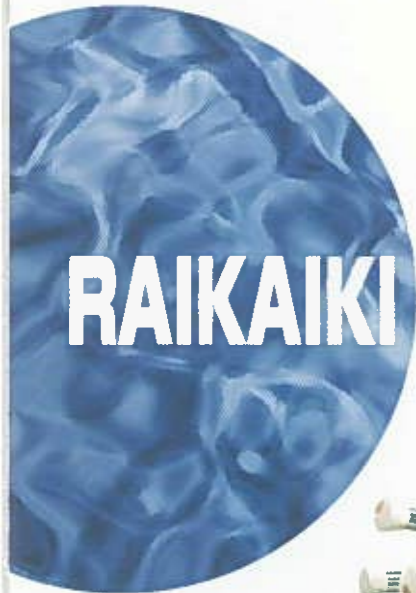
Grinding Kneader type RL220/130

- 杵、臼を傾倒できる構造としました。これにより、原料の取り出し、洗浄作業がラクになり作業効率がアップします。
- 杵と臼の角度は従来型擂潰機と同様ですので、擂潰効率は変わりません。
- 臼の傾倒方式を横傾倒、片持フレームとしたため、設置スペースが従来機と変わりません。その上、作業がどの方向からも出来るため、機械据付位置を選ぶことができ、作業空間の有効利用ができます。

ヤナギヤの原点の技術に傾倒機能をプラスα。作業性、操作性を重視して改良した擂潰機です。



RL130



1926年からの歴史と50,000台の実績を誇るヤナギヤの擂潰機

擂潰機 RS220

Grinding Kneader type RS220

- 大規模生産に最適です。



※写真は冷却式タイプ

擂潰機 RS130

Grinding Kneader type RS130

- 現在の清鮮製適用として最も多く使用されている機種です。
- 攪拌と溜り潰しの最もよい杵の角度を採用しています。



擂潰機 RS90

Grinding Kneader type RS90

- 攪拌と溜りつぶしの最もよい杵の角度を採用しています。
- 石臼と杵は理想的な回転数となっています。



擂潰機 RS55

Grinding Kneader type RS55

- 小規模生産に最適です。



傾倒式擂潰機RL220/RL130/RL220-M/RL130-M仕様

タイプ	型式	臼内径 (mm)	臼深さ (mm)	臼容量 (ℓ)	質量 (kg)	杵回転数 (rpm)	臼回転数 (rpm)	全動力 (kw)	重量 (kg)	寸法 (mm) 幅×奥行×高さ
石臼	RL220	920	435	22	190	53-57	27	6P-4kw, 4P-3.7	2220	2265×1150×2476
	RL130	775	370	133	118	53-57	24-25	6P-3.3kw, 4P-1.5	1540	1830×1030×2030
ステンレス臼	RL220-M	920	435	220	190	53-57	27	6P-4kw, 4P-3.7	1950	2260×1150×2476
	RL130-M	758	364	133	118	53-57	24-25	6P-3.3kw, 4P-1.5	1350	1830×1030×2030

擂潰機RS220/RS130仕様

型式	臼内径 (mm)	臼深さ (mm)	臼容量 (ℓ)	質量 (kg)	杵回転数 (rpm)	臼回転数 (rpm)	モーター (kw)	重量 (kg)	寸法 (mm) 幅×奥行×高さ	旧記号
RS220	920	435	220	190	55	22	5.5	1600	1080×1800×1850	50号
RSC220-M	920	435	220	190	55	22	5.5	1600	1380×1950×1850	50号CM
RS130	775	370	133	118	60	24	3.7	800	900×1430×1860	13号E型
RSC130-M	758	364	126	110	60	24	3.7	800	1150×1520×1860	13号E型CM
RS130-T	775	370	133	118	60/120	24/48	3.7	820	900×1430×1860	13号E型二段

研究や少量生産に小型擂潰機

擂潰機

RS27

Grinding Kneader type RS27

- RS55よりさらに小型の擂潰機で小規模生産に適した機械です。
- 台車付で使用しやすい高さになっています。



擂潰機

RS10

Grinding Kneader type RS10

- 超小型の擂潰機です。店売りの天プラ、少量のスリ身用に適しています。枠は2本です。
- 研究開発・試験用として最適です。



冷却式擂潰機

RSC220-M RSC130-S

Grinding Kneader type RSC220-M Grinding Kneader type RSC130-S

RSC90-M RSC90-S

Grinding Kneader type RSC90-M Grinding Kneader type RSC90-S

M:ステンレス白, S:石臼

- 石臼の外側に冷却ジャケットを付けた冷却式擂潰機です。ステンレス白に比べて石臼が冷たくなるまでの時間が長かかりますが暖流魚(似西魚)に使用すれば効果は十分です。ご希望により冷却水通過方式も製作出来ます。
- 石臼のかわりにステンレス製の臼も可能です。熱の伝導がよくなり、擂身内に氷を必要としないので水分過剰による粗悪品を生じません。含水分の少ないスリ身製造の場合にも効果的です。



冷凍スリ身削り機

Surimi Slicer



擂潰機RS90/RS55/RS27/RS10仕様

型式	臼内径(mm)	臼深さ(mm)	臼容量(l)	肉量(kg)	拌回転数(rpm)	臼回転数(rpm)	モーター(kW)	重量(kg)	寸法(mm) 間口×奥行×高さ	旧記号
RS90	665	330	84	60	70	27	1.5	550	775×1200×1550	11号E型
RSC90-M	666	353	90	60	70	27	1.5	550	900×1300×1550	11号E型CM
RS90-T	665	330	84	60	70/140	27/54	1.5	570	775×1200×1550	11号E型二段
RS55	605	300	53	37	80	28	0.75	450	720×1150×1500	12号C型
RS27	485	210	27	18	80	36	0.75	240	575×960×1450	16号C型
RS10	364	160	11	7.5	80	37	0.4	120	450×730×1280	5号C型

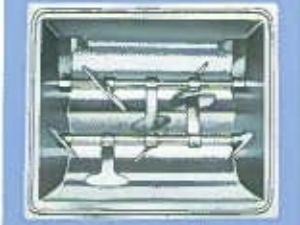
一軸/二軸 真空ミキサー

Vacuum Mixer

- 真空ミキサーは擂潰機で擂上げた身を真空中で攪拌しながら魚肉中に含まれた空気を除くものです。
- 特に袋詰凍結用に効果があります。臭孔が出来ず膨張が少ないのでケーシングの事故が減ります。
- 魚肉蛋白質分子中の間隙を小さくするので、足の増強に効果があり、製品はしなやかな、つやのある光沢をもった上質のものが得られます。
- 操作が簡単で原料投入から真空にして取出すまでわずか5、6分で完了します。



真空度……80Mpa



- 二軸いちようタイプ攪拌羽根
- 二軸いちよう羽根の交互作用により攪拌物は前後左右に移動し、ミキシング効果が高まります。高粘度物の攪拌に最適。

二軸用

スタンダードミキサー

Standard Mixer

- 独特な形状の攪拌羽根で高度の攪拌効果が得られます。
- ミキサーの軸とわかれた軸方向の原料の移動が非常によくなりました。左側の原料は右へ、右側の原料は左へすみやかに移動します。
- 接肉部のタンク及び攪拌羽根はステンレス製です。
- MR型には別表の通りの種類があります。MR-80型、MR-80型、MR-60CA型、MR-40CA型、MR-30CA型のタンクを横倒す動力は別にモーターが附属しています。
- 用途によって若干の仕様変更が出来ます。
- 傾倒は、ハンドル式以外に、レバー式もあります。

- 原料タンクの外側に冷却用タンクを装備したミキサーで、中には氷水を入れ原料の温度を下げながらミックスするものです。冷凍スリ身製造用として御好評をいただいております。原料タンクの横倒は手動式(CH型)とモーターによる自動式(CA型)があります。

一軸用



スタンダードリボンタイプ攪拌羽根
その他に2タイプの攪拌羽根もあります。



MR260



MR210

スタンダードミキサー

タイプ	型式	タンク容量(l)
一軸	MR-90	93
	MR-110	107
	MR-145	140
	MR-260	260
	MR-290	295
二軸	MM-210	210
	MM-410	410

●全機種冷却タイプ変更可能

真空ミキサー

タイプ	型式	タンク容量(l)
一軸	MRV-25	25
	MRV-72	72
	MRV-145	145
	MRV-240	242
	MRV-290	297
二軸	MMV-10	1040
	MMV-150	150
	MMV-410	410
	MMV-750	752

●全機種冷却タイプ変更可能

MIXER