

高压抽出器 High Pressure Extractor

常温から140度までの広範囲なレシピ調整が可能な抽出器です。
抽出器本体は第一種圧力容器構造となっており、
φ2200とφ1550の2種類を取り揃えています。
抽出液量や濾過面積などお客様の御要望に応じて対応致します。



用途：コーヒー・お茶類（緑茶、紅茶、ウーロン茶、麦茶など）香料（各種原料のフレーバー）
調味エキス（かつおだし、昆布だし、畜肉エキスなど）・各種機能性エキスなど



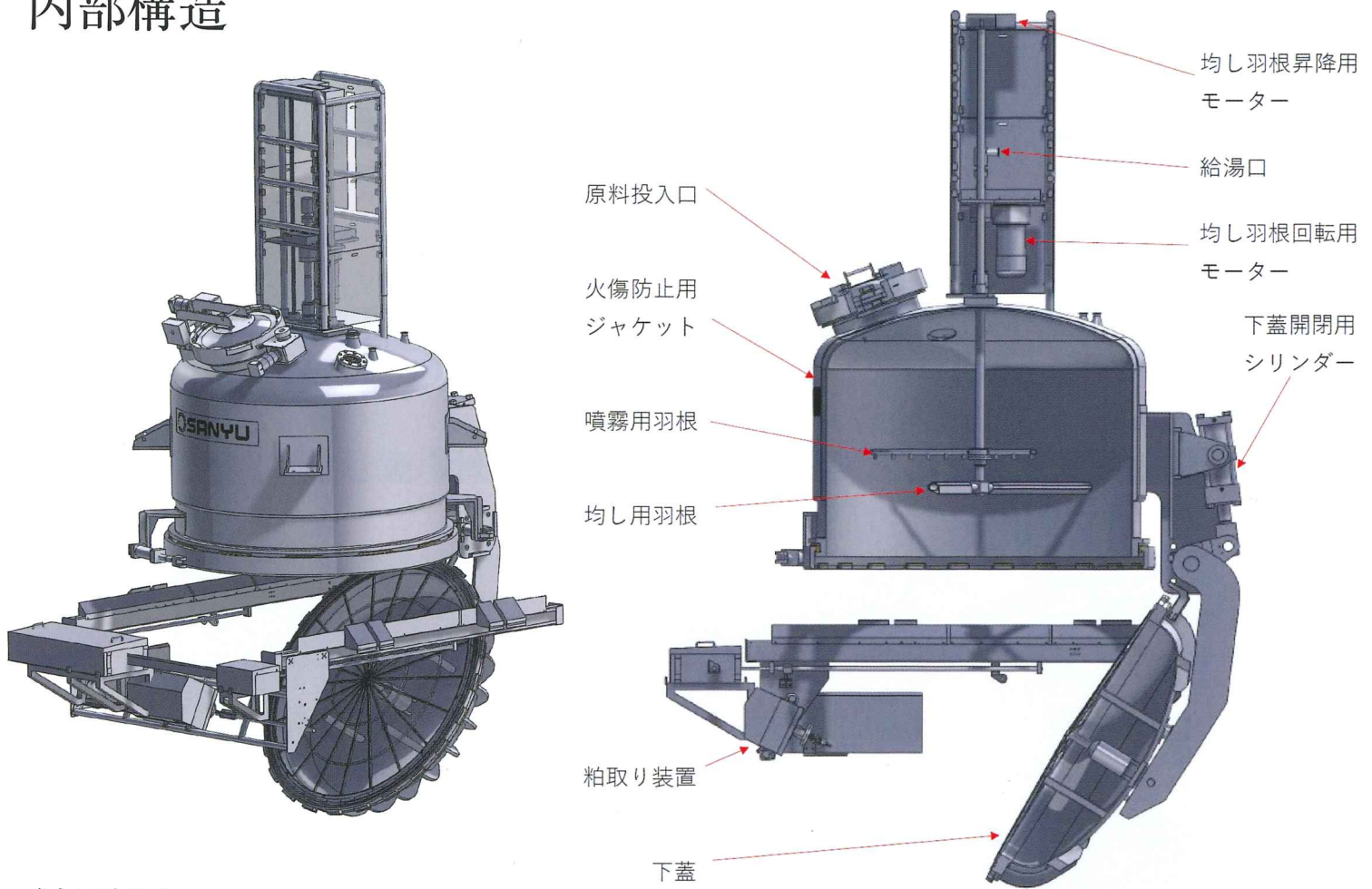
三友機器株式会社

〒810-0074 福岡県福岡市中央区大手門1丁目1-3 三友平和台ビル7階

TEL：092-711-8858 FAX：092-714-5637 ❏：honsa@sanyu-kiki.co.jp



内部構造



外形図

型式	コーヒー豆投入量 (kg/B)※比重0.3	本体サイズ(内寸) 胴径×直胴部高さ(mm)	内容積 (m3)	設計圧力 (MPa)	使用圧力 (MPa)	本体重量 (kg)	運転重量 (kg)
SK-EXTH15	100~300	Φ1550×H1200	3.3	大気~0.4	大気~0.3	3500	6500
SK-EXTH22	200~600	Φ2200×H1300	7.3	大気~0.4	大気~0.3	6000	12000

特徴

◆高圧高温抽出対応

本体は第一種圧力容器を採用し常温から140℃までの抽出対応で、原料軽減や抽出時間の短縮ができます。

本体上部は運転中の火傷防止対策として二重ジャケットを採用した安全な構造です。

◆原料投入・排出口は自動開閉構造

自動で原料投入排出口の開閉ができ、複数台の同時開閉可能。

原料投入口と排出口部のシールはエアパッキン採用によるOリングレス構造で、パッキン劣化による異物混入や製品着香を防止します。

原料投入口と排出口の下蓋開閉のロックはクラッチリング機構で、安全且つ安定開閉を行えます。粕排出後は粕取装置で下蓋フィルターの自動洗浄が行えます。

◆抽出パターン品種登録可能

予め品種登録を設定することにより、ボタン一つで自動品種切換えを行い、抽出前の原料の均し、給湯シャワー高さ、抽出時間を自動変更ができます。

各品種に応じた最適な抽出条件をつくることができます。

◆抽出器本体内部の圧力確認

本体に直接取付けたアナログゲージにより、目視で内部圧力の確認が可能です。

◆均し羽根・給湯配管軸シール

シール部にカートリッジ方式を採用、弊社独自製作のカートリッジをそのまま取外し交換可能な構造でメンテナンス性を向上させています。

