

ドリップ式抽出器 Drip extractor

多品種抽出に対応しており、100種類以上の抽出パターンを品種登録できます。品種切替、抽出運転を全自動化、安定した抽出効率を可能にしました。

《処理量により各サイズをご用意しております。》

大量生産を可能にし、多くのお客様にて稼働中!!



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

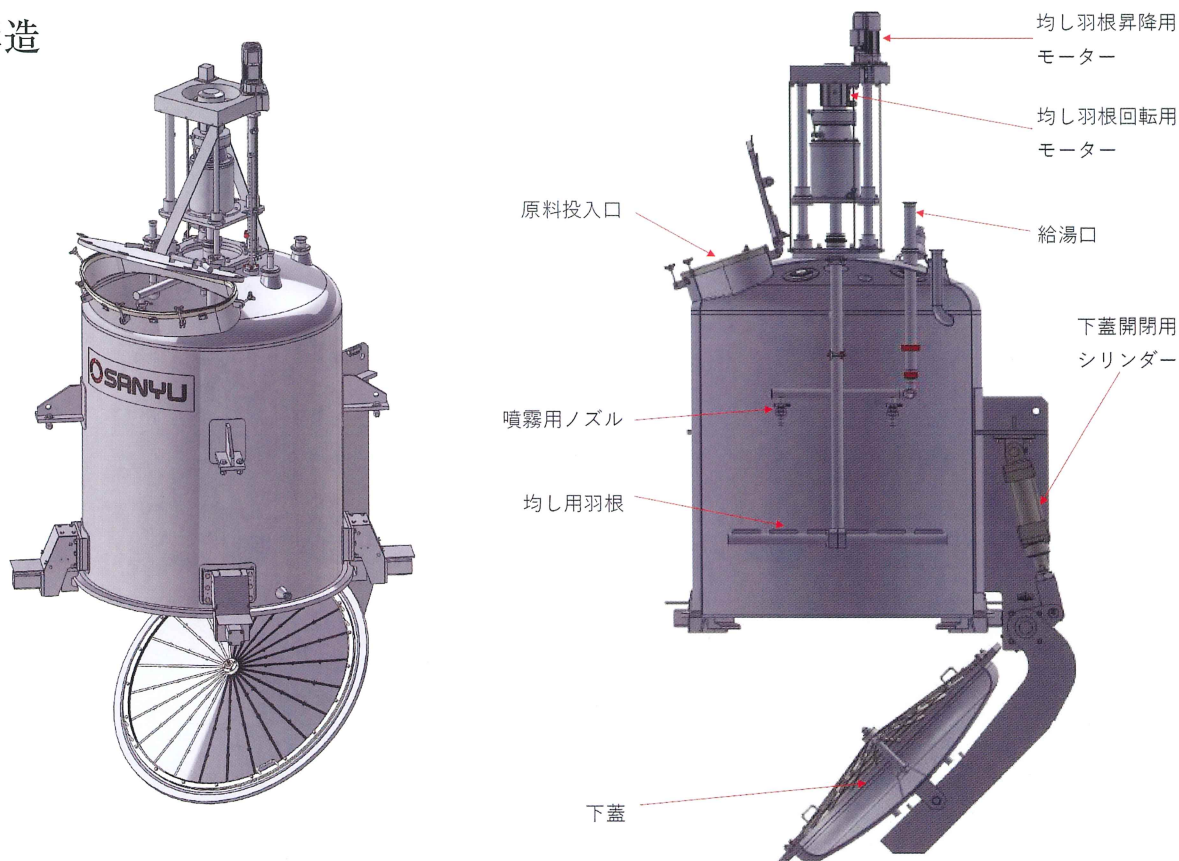
〒810-0074 福岡県福岡市中央区大手門1丁目1-3 三友平和台ビル7階

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



営業所は、東京・大阪・名古屋・北海道・関東・中四国・南九州・沖縄とございます。メンテナンス・アフターフォローもお任せ下さい。

内部構造



機器仕様

型式	豆投入量	胴径	直胴部高さ(mm)	油圧ユニット
SK-EXT10	50～ 90kg	φ 1100	1000～1500H	1. 5kW
SK-EXT15	140～400kg	φ 1500	1000～1800H	2. 2kW
SK-EXT17	300～600kg	φ 1700	1500～2000H	3. 7kW
SK-EXT20	550～800kg	φ 2000	1500～2000H	3. 7kW
SK-EXT22	780～900kg	φ 2200	1300～1500H	5. 5kW

※高さについては、ご相談ください。

オプション

■下蓋平板タイプ ■自動粕取装置 ■昇降式豆ならし装置 ■各種測定機器の取付け ■蒸気ジャケットタイプ

特徴

◆ドリップ抽出

投入した原料に対し、温水シャワーにより原液を取り出す連続抽出方式。

◆浸漬抽出

規定量の温水を溜め原料を投入し、攪拌・停止をくり返し原液を取り出す抽出方式。

◆浸漬、ドリップ抽出

規定量の温水に原料を投入し、一定時間浸漬させた後、温水シャワーにより原液を取り出す抽出方式。

※常に安定した抽出液の取出しが可能。

※フレーバーを逃がさない為の密閉構造を採用。

※抽出を効率よく行う為、充円錐ノズルによる散水方式を採用。(ノズルの高さ調節可能)



抽出だけでなく原料自動投入、抽出器下蓋フィルター洗浄、粕排出搬送、粕の脱水、粕貯留までの一連の設備や自動化のご提案致します。