

珪藻土濾過装置 サニフィルター

食の可能性を切り開く、
究極の濾過技術。



オンリーワンの濾過技術を 食品・飲料の分野に応用。

食品、飲料、醸造業界等において、液体中の不純物を取り除く濾過工程は、製品の品質を左右する重要な工程となります。濾過助材を用いた濾過方式として最も一般的なのが、珪藻土濾過です。

フジワラテクノアートは、醸造用機械・プラント開発で国内トップシェアを占めるオンリーワン企業として、濾過装置に関しても卓越した技術を有してきました。その技術を食品や飲料の分野に応用したサニフィルターは、従来の珪藻土濾過装置の弱点を克服し、高いサニタリー性と自動化を実現する、新時代の珪藻土濾過装置です。

サニフィルターは精密な金属フィルターを採用しているので、金網を用いた平板フィルターのように濾布や濾紙を使用する必要がありません。これまでの手作業による廃珪藻土回収や装置の洗浄など、すべてを自動化。省人化・コスト低減と同時に、衛生的に、安定した濾過品質を提供します。

■サニフィルターの用途例

一般食品

調味料、出汁、糖液、糖化製品、
製油、果汁、香料など

飲料

お茶、飲料水、ビール、
ワインなど

その他

医薬品、健康食品、培養液、
酵素液など

醸造

醤油、焼酎、清酒、
みりん、食酢など

サニフィルターで「濾過」の可能性が広がります。

- 雑味を除去し、旨味成分を引き出す
- 品質を落とさず、もっとテリを出す
- 風味を変えて、新しい製品に展開する
- 濾過のランニングコストを下げる

既存製品の品質向上から新製品の開発まで、
お客様の用途に合わせてテストを行うことができます。
お気軽にご相談ください。

濾過革命。

サニフィルターが、
今までの濾過の常識を
塗り替えます。

従来の濾過装置の問題点

- 少量多品種生産の手間
- 装置への臭いや汚れの付着
- メンテナンスの手間
- 濾布の洗浄
- ケーキ(廃珪藻土)の回収
- フィルター交換のコスト etc...

こんな悩みも
一発解消!

珪藻土濾過装置 サニフィルター

- 1 精密金属フィルターで高いサニタリー性を実現
- 2 製品ロスのない設計
- 3 高い濾過品質と再現性
- 4 簡単設定で自動運転

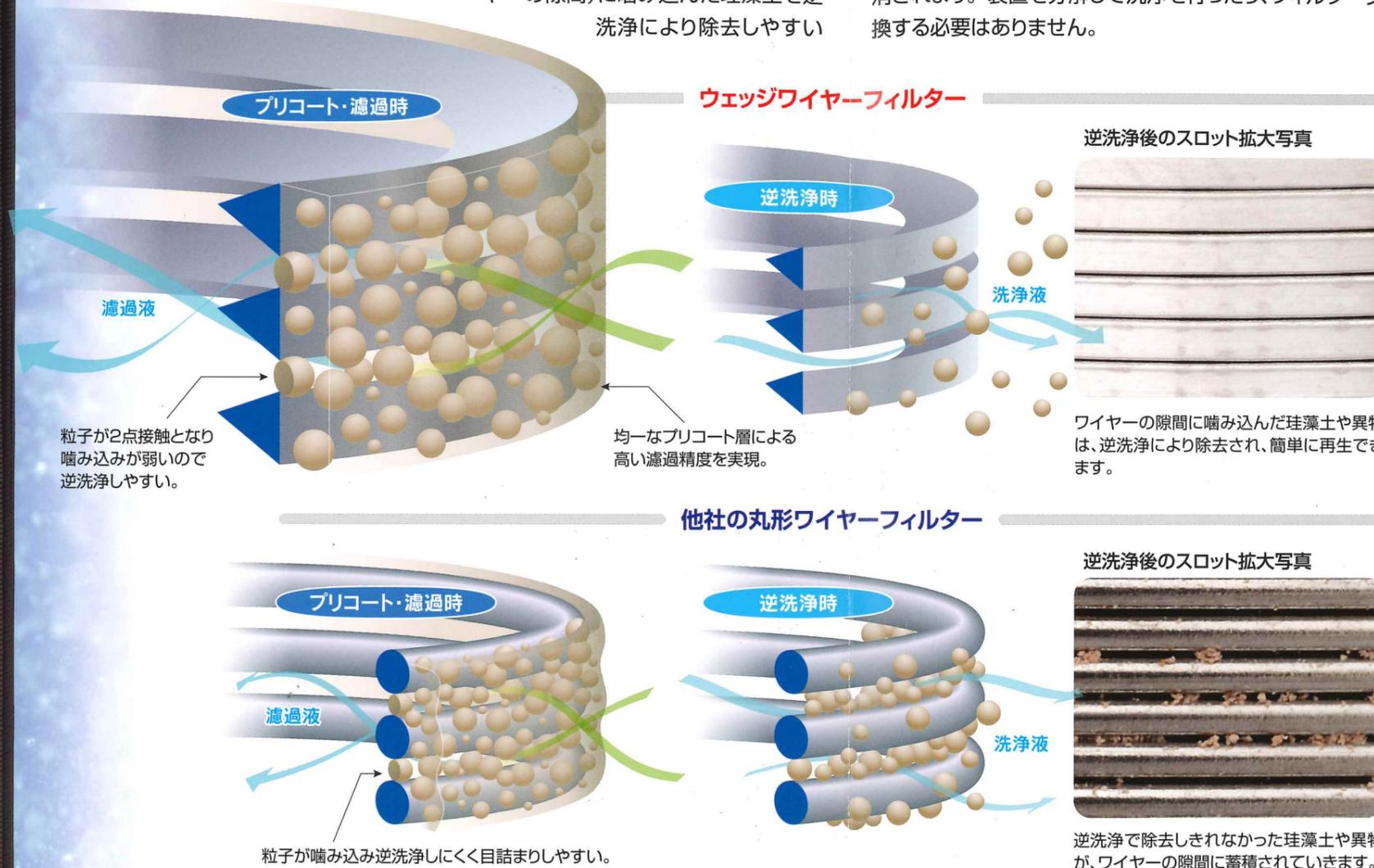


濾過品質の向上と自動化。サニフィルターがワンランク上の珪藻土濾過を実現します。

精密金属フィルターで高いサニタリー性を実現

サニフィルターは、ワイヤー断面が逆三角形のウェッジワイヤーを円筒状に巻いたフィルターを採用しています。ウェッジワイヤーは、通常の丸形ワイヤーと比べて、スロット(ワイヤーの隙間)に噛み込んだ珪藻土を逆洗浄により除去しやすい

のが特長です。また、耐圧性、耐熱性に優れているため、熱水洗浄することができます。熱水洗浄により、装置やフィルターへの着香(臭い)や汚れ、雑菌の繁殖といった問題が解消されます。装置を分解して洗浄を行ったり、フィルター交換する必要はありません。



製品ロスの少ない設計

サニフィルターは、円筒状フィルター(キャンドルフィルター)を濾過機本体の底部に立設したタイプと、天井部から吊り下げたタイプがあります。キャンドル立設タイプは、濾過機本体内に残る原液(残液)を圧縮エアで押し出し、全量回収することができます。

ケーシング内に残る原液を圧縮エアにより押し出した状態



残液濾過工程では、プリコート層が剥離することなくケーシング内の残液だけを回収することができます。

高い濾過品質と再現性

スロット精度が高いウェッジワイヤーのキャンドルフィルターは、均一なプリコート層を形成することができます。均一なプリコート層による高い濾過精度と、ウェッジワイヤーの高い逆洗浄効果により、高い濾過品質を繰り返し再現できます。



オプションとして、ケーキ(廃珪藻土)の脱水装置もご用意しております。

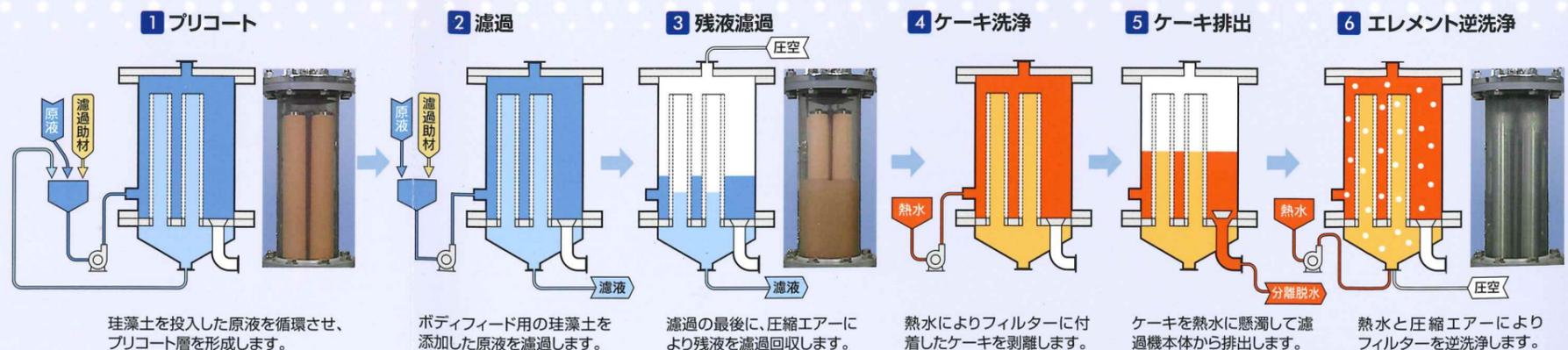
簡単設定で自動運転

サニフィルターは、プリコート・濾過・残液濾過・洗浄などの工程をすべて自動で行うことができます。流量や圧力など、自動運転に必要な条件はタッチパネルで簡単に設定できます。工程を自動化することで、少量多品種生産の製品も効率的に処理できます。



制御盤に設けられたタッチパネル一例

サニフィルターのシステムフロー(キャンドル立設タイプ)



珪藻土を投入した原液を循環させ、プリコート層を形成します。

ボディフィード用の珪藻土を添加した原液を濾過します。

濾過の最後に、圧縮エアにより残液を濾過回収します。

熱水によりフィルターに付着したケーキを剥離します。

ケーキを熱水に懸濁して濾過機本体から排出します。

熱水と圧縮エアによりフィルターを逆洗浄します。

フジワラテクノアートは、醸造機械のパイオニア企業として、全国各地、さらに世界20数カ国へ製品を輸出しています。

WEB カタログ公開中

弊社ホームページからご覧いただけます

<http://www.fujiwara-jp.com>

お客様に合わせて開発されるオーダーメイド製品や大規模トータルエンジニアリングなどフジワラテクノアートの全てをご覧いただけます。ぜひ一度お立ち寄りくださいませ。詳しい機械仕様や取り扱い製品などお気軽にお問い合わせください。

卓越したプラントエンジニアリングで食の未来を拓く。

フジワラテクノアートは、日本酒、焼酎、醤油、味噌などの醸造分野で、全自動化への道をきり拓きました。さらに、醸造分野で培ったノウハウを生かし、食品機械・バイオ機械の製造への取り組みも行うなど、食の未来に向けて可能性の翼を大きく広げています。

会社概要

社名 株式会社フジワラ テクノアート
株式会社フジワラエンジニアリング

本社並び工場 〒701-1133 岡山市北区富吉2827-3
TEL(086)294-1200 FAX(086)294-1220

創業 昭和8年6月15日

代表者 代表取締役社長 藤原恵子

工場規模 (本社工場)敷地40,000㎡ 建物建築面積9,901.93㎡

従業員 130名

取引銀行 中国銀行、みずほ銀行、三菱UFJ銀行

製造品目

連続式加圧蒸煮装置
連続式蒸煮・冷却装置
流動式焙炒装置・冷却装置
固体培養装置
液体培養装置
粉体殺菌装置
液体殺菌装置
各種圧力容器
各種ステンスタンク・FRPタンク
各種輸送設備
醸造工場 トータルエンジニアリング



特許 5231182



ちから
夢を醸す技術
株式会社フジワラ テクノアート

本社及工場 〒701-1133 岡山市北区富吉 2827-3 TEL(086)294-1200(代) FAX(086)294-1220
URL <http://www.fujiwara-jp.com/> E-mail company@fujiwara-jp.com