



〒452-0822  
 愛知県名古屋市西区中小田井 3-247  
 TEL (052) 505-5911 FAX (052) 505-5915  
 E-mail info@yokoyama-eng.com  
 URL yokoyama-eng.com

## 銅製蒸留装置

### ADC 型 常圧蒸留装置



ADC-1000-WS



ADC-50

## Feature 特長

Cu 純度 99.9% 以上のタフピッチ銅を使用した本格的な純銅製の蒸留装置です。

銅部分も含めて全て国内製造です。

銅の持つ触媒効果（還元作用）および熱伝導の良さが存分に発揮できます。

50 L から 3000 L までご要望に応じた設計をいたします。

接続箇所はステンレス製のフランジやサニタリークランプを使用しているため、分解洗浄が容易に行えます。

優美なデザインはインテリアとしての資質も兼ね備えています。

## Others その他

受槽や分岐配管、サンプルコック、アルコールメーターを取付けることも可能です。

ヘッド、スワンネック（ラインアーム）などの形状、角度、長さは任意にお選びいただけます。

蒸留釜内部には間接加熱用のコイルと、生蒸気吹き込み管の両方を装備しています。

材質 / 加熱方法 / 研磨仕上げ / 還流 / 精留などの特殊仕様にも対応いたします。

## YE 式 小型自動醪濾過圧搾機

### FP-90 型 小型濾過圧搾機



FP-90-70/70



FP-90-80/80

## Feature 特長

日本酒造組合中央会新技術開発委託対象の搾り機をさらに進化させた改良型です。濾過板、圧搾板ともにポリプロピレンを使用しているため軽くて長持ちし、「酒袋」感覚での搾りを省力化して行うことができます。粕剥がし作業も、手を肩から上に上げる必要がないので楽に行うことができます。最小仕込み 100 kg 以下から、1000 kg までの仕込み量に最適です。

## Others その他

接液部はステンレス製で、濾布は滓が出にくく剥離性の良いテトロン製二重織です。また、ワンタッチで濾枠から取り外すことができます。もろみの注入、濾過はプログラムにて自動制御します。1 枠当たり 5-6 kg の粕が取れます。

## 個体 / 液体兼用 酒粕減圧蒸留装置

### SVD-N 型 蒸留装置



SVD-280N



SVD-200N

## Feature 特長

国内発のマイクロ波を利用した酒粕蒸留装置です。  
熱源は全て電気でボイラー不要、酒粕を個体のまま蒸留することが可能です。  
100 kg、200 kg、300 kg 処理の3タイプを展開しています。  
酒粕 100 kg から平均 40° の焼酎が 10-15 L 回収できます。  
平均蒸留時間は 2 時間で、1 日当たり 2-3 回転可能です。

## Others その他

酒粕、米粉醗酵もろみ、清酒などからアルコールを回収することができます。  
米系アル添用、焼酎製造、スピリッツの原料アルコールなど多彩な用途に利用できます。  
蒸留の専門知識は一切必要ありません。  
簡易操作で省スペース、タイマーで自動停止するため運転開始後は立会い不要です。  
追加で冷却装置や焼酎ろ過ポンプ、連続処理用の予備トレイなどオプション品もございます。

## 常圧 / 減圧兼用 蒸留装置

### VD-SE 型 蒸留装置



VD-1000-SE



VD-300-SE

## Feature 特長

焼酎 / ジン / ブランデー / ウイスキーなどあらゆる蒸留酒が生産できます。  
高い真空と高効率凝縮器で高品質高効率を実現しました。  
分割型受槽とサニタリークランプで洗浄性も抜群です。  
50 L 規模のテスト機から 10000 L 以上の大型機まで各種製作可能です。

## Others その他

-0.09MPa の減圧状態で蒸留するため、40°C以下の低温で沸騰し、焦げ臭や油分の少ない爽快な風味の焼酎が回収できます。  
更に高い度数のアルコールを回収する場合は再蒸留で可能です。  
材質 / 加熱方法 / 還流 / 精留など各種特殊仕様にも対応いたします。