

豆腐製造機「スーパーマルチカーディ」

1. 概要

通電加熱方式による豆腐製造機です。

加熱には一般に蒸気を用いられてきましたが、本製品は豆乳自体に電気を流して、内部からの発熱により加熱する方式を採用しています。

冷却された豆乳ににがりを加えて徐々に加熱し、凝固、熟成しますので、旨み、甘みを増し、保存性に優れた豆腐を作ることができます。

2. 用途

豆腐の製造

3. メリット

- ・従来の蒸気加熱方式と比較し、作業環境が良く温度管理も簡単です。
- ・豆腐全体を均一に加熱できるので、品質のばらつきが少ない豆腐ができます。
- ・内部を十分に加熱できるので、殺菌効果が高く衛生的です。



※本製品は株式会社高井製作所と当社が共同で開発しました。