



Mass Foods

● マスフーズライン
Line

省力化に貢献する
大量調理用機器

- 178 連続自動フライヤー
- 179 コンパクトオートフライヤー
- 180 ジェットオープン
蒸し庫
- 181 小型高温高圧調理機 達人釜
野菜洗浄機
- 182 ザルかご用脱水機
全自動煮炊機 (蒸気式)
フードミキサー
- 183 レオニーダー
- 184 パウダーリングマシーン KARA-AGE BOY
成型機
成型機 (投入式)
- 185 パーフェクトオートブレッダー
- 186 真空包装機
スービットクッカー
- 187 パズル充填機
ハンディ充填機
- 188 真空高速冷却機
貯湯式ボイラー
脱水機

ホットフーズライン

コールドフーズライン

ベーカリーライン

サービスライン

サニタリーライン

マスフーズライン

プレパレーションライン

こちらをチェック



大量調理機器 マスフーズライン

ホットフーズライン

連続自動フライヤー

フライヤーのスタンダード、FAFシリーズ

簡単・安全・清潔な自動フライヤー。電子サーモで細かな温度コントロールが可能のほか、オートリフトでコンベアーもボタン1つで操作できます。温度・揚げ時間はデジタルコントロールにより、簡単にムラなくカラッと揚げられます。揚げカスの取り出しコンベアーも標準装備しており、フライ・天ぷら類には特に威力を発揮します。

コールドフーズライン

ベーカリーライン



FAF-350E



FAF-250TKE

■ 電気式フライ用

型式	外形寸法 (mm)			油量 (L)	能力 (個 / h)	ガス接続口径 (A)		ガス消費量 (kW)	電源	消費電力 (kW)		本体重量 (kg)	本体価格 (円)
	間口	奥行	高さ			都市 G	LPG			モーター	ヒーター		
FAF-250E	2500	900	900	220	2000	-	-	-	3 φ 200V	0.5	48.0	800	8,000,000
FAF-350E	3500	950	900	300	3000	-	-	-	3 φ 200V	0.5	78.0	950	10,250,000
FAF-450E	4500	950	900	400	4000	-	-	-	3 φ 200V	0.5	120.0	1100	12,250,000

※能力は、冷凍コロッケ (60g) 1時間当たりの数量の目安です。

■ 電気式天ぷら用

FAF-250TKE	2500	1150	850	200	750	-	-	-	3 φ 200V	0.5	60.0	750	8,000,000
FAF-350TKE	3500	1150	850	300	900	-	-	-	3 φ 200V	0.5	78.0	900	10,250,000

※能力は、かき揚げ天ぷら (90g) 1時間当たりの数量の目安です。

■ ガス式フライ用

FAF-250G	2500	1360	1000	250	2000	40	40	135.0	3 φ 200V	0.4	650	7,000,000
FAF-350G	3500	1360	1000	350	3000	40	40	228.0	3 φ 200V	0.7	800	8,250,000
FAF-450G	4500	1360	1000	450	4000	40	40	288.0	3 φ 200V	0.7	950	9,626,000

※フルオートタイプは操作盤で点火・温度および揚げ時間調整ができます。

サービスマンライン

サニタリーライン

■ 天ぷら・かき揚げ用半自動リング装置



FAF-350TKE+AR-3

生地・具の投入は手投入、型リングは移動・停止の調節が可能。型リング交換が簡単なため一人で操作でき、効率性に優れます。自動フライヤーと組み合わせて使用することでかき揚げ、エビ天などの大量調理を強力にサポートします。

■ 半自動リング装置

型式	外形寸法 (mm)			能力 (個 / h)	電源	消費電力 (kW)	本体重量 (kg)	本体価格 (円)
	間口	奥行	高さ					
AR-3	1160	565	-	600 ~ 1000	3 φ 200V	0.1	70	950,000

マスフーズライン

プレパレーションライン

MASS FOODS LINE

コンパクト オートフライヤー

長年のノウハウと最新のテクノロジーで、おいしく均一な揚げ上がりを実現

油温と揚げ時間の自動調整が可能のため、最小限の労力で高い効果を発揮。また、コンベアー式なので大量の揚げ物もスムーズかつ効果的に行えます。卓上タイプもラインアップしており、オプションとして専用の濾過機もご用意。

卓上タイプはP.8をご覧ください。



KCAF-155ER-KC



KCAF-255GR-KC

■ 電気式

型式	外形寸法 (mm)			油量(L)	ガス消費量 (kW)	ガス接続口径 (A)	能力 (個/h)	揚げ時間 (分)	電源	消費電力 (kW)	本体重量 (kg)	本体価格(円)
	間口	奥行	高さ									
KCAF-153E	1750	595	900	46	-	-	700	1~8	3φ 200V	10.41	111	2,400,000
KCAF-155E	1750	795	900	71	-	-	1000	1~8	3φ 200V	18.09	150	3,050,000
KCAF-203E	2250	595	900	65	-	-	1100	1~8	3φ 200V	13.86	135	3,000,000
KCAF-205E	2250	795	900	100	-	-	1500	1~8	3φ 200V	24.09	181	4,100,000
KCAF-255E	2765	795	900	130	-	-	2000	1~8	3φ 200V	30.09	196	4,700,000
KCAF-153EK	1750	848	900	55	-	-	700	1~8	3φ 200V	10.44	120	2,500,000
KCAF-155EK	1750	1048	900	82	-	-	1000	1~8	3φ 200V	18.12	162	3,100,000
KCAF-203EK	2250	848	900	75	-	-	1100	1~8	3φ 200V	13.89	144	3,050,000
KCAF-205EK	2250	1048	900	112	-	-	1500	1~8	3φ 200V	24.12	193	4,200,000
KCAF-255EK	2765	1048	900	142	-	-	2000	1~8	3φ 200V	30.12	208	4,800,000

■ ガス式

KCAF-155G	1750	880	900	71	60.0	20	1000	1~8	1φ 100V	0.09	150	2,100,000
KCAF-205G	2250	880	900	97	80.0	25	1500	1~8	1φ 100V	0.09	181	2,900,000
KCAF-255G	2765	910	900	124	120.0	25	2000	1~8	1φ 100V	0.09	196	3,600,000
KCAF-155GK	1750	1170	900	75	60.0	20	1000	1~8	1φ 100V	0.12	162	2,200,000
KCAF-205GK	2250	1170	900	98	80.0	25	1500	1~8	1φ 100V	0.12	193	3,000,000
KCAF-255GK	2765	1170	900	128	120.0	25	2000	1~8	1φ 100V	0.12	208	3,800,000

※末尾のKは自動カス取装置付きです。

※能力は、生コロッケ(60g)1時間当たりの数量の目安です。

※オプションで濾過機も用意しております(KFR-220、KFR-22W-R)。

※万能揚げ物用としてキャタピラコンベアータイプもあります。

※実際の商品とは、デザインが異なる場合があります。

ホットフーズライン

コールドフーズライン

ベーカリーライン

サービスライン

サニタリーライン

マスフーズライン

プレパレーションライン

大量調理機器 マスフーズライン

ホットフーズライン

ジェットオーブン

熱効率の良いジェット噴射式加熱とコンベアー方式で調理能力を大幅アップ

加熱された空気で直接食品を熱するため、食材の新鮮さや風味を損なわず、素早くおいしく調理可能なジェット噴射式加熱を採用。ジェット噴射の吹き出し風速を3段階で調節できるため、食材に応じて最適な風速で加熱を行うことができ、ソフトな焼き上がりを要求される卵料理から香ばしさやほどよい焼き目を強調した魚料理にいたるまで、幅広く対応します。



FEJOA9



FGJOA5

■ 電気式

型式	外形寸法 (mm)			コンベアー幅 (mm)	オープン加熱長 (mm)	電源	消費電力 (kW)	定常時最大線電流 (A)	排水 (A)	本体重量 (kg)	本体価格 (円)
	間口	奥行	高さ								
FEJOA5	1950	1000	1194	457	920	3 φ 200V	19.0	57	25	280	2,640,000
FEJOA5T	1950	1000	1194	221 × 2	920	3 φ 200V	19.0	57	25	280	2,937,000
FEJOA5S	1950	1000	1194	457	920	3 φ 200V	19.0	57	25	290	2,860,000
FEJOA5TS	1950	1000	1194	221 × 2	920	3 φ 200V	19.0	57	25	290	3,157,000
FEJOA9	1400	868	517	456	840	3 φ 200V	12.8	37	-	180	1,712,000

■ ガス式

型式	外形寸法 (mm)			コンベアー幅 (mm)	オープン加熱長 (mm)	電源	消費電力 (kW)	定常時最大線電流 (A)	ガス消費量 (kW)		ガス接続口径 (A)	蒸気接続口径 (A)	蒸気消費量 (kg/h)	排水 (A)	本体重量 (kg)	備考	本体価格 (円)
	間口	奥行	高さ						都市 G	LPG							
FGJOA5	1950	1000	1194	457	920	1 φ 100V	0.25	3.5	20.9	20.9	20	-	-	25	280		2,640,000
FGJOA5S	1950	1000	1194	457	920	1 φ 100V	0.25	3.5	20.9	20.9	20	15	40	25	290	スチーム投入モデル	2,860,000
FGJOA7	1950	1018	1194	457	920	1 φ 100V	0.25	3.5	20.9	20.9	20	-	-	-	280	ピザ専用	2,090,000
FGJOA9H	1400	868	517	456	840	1 φ 100V	0.19	2.6	17.5	17.5	20	-	-	-	180	架台オプション	1,663,000
FGJOA9L	1360	868	517	457	660	1 φ 100V	0.19	2.6	11.6	11.6	15	-	-	-	180	架台オプション	1,663,000

*架台はオプションです。

コールドフーズライン

ベーカリーライン

サービスライン

サンタリーライン

蒸し庫

蒸しムラがなく、均一な仕上がりを実現

本体上部に自動圧力調圧ダンパーを取り付けることで、庫内は微圧状態になり、温度・湿度共に一定に保ちます。そのため、均一な仕上がりが実現。

CI-526SM は完全な二次殺菌も可能に。



CI-106M

型式	外形寸法 (mm)			蒸気接続口径 (mm)		蒸気消費量 (kg/h)	電源	消費電力 50/60Hz (kW)	本体重量 (kg)	本体価格 (円)
	間口	奥行	高さ	給気	排気					
CI-526SM	1150	1360	2275	20A	φ 150	100	1 φ 100V/3 φ 200V	0.03/0.3	450	2,817,500
CI-404SM	1140	1360	2045	20A	φ 150	100	1 φ 100V	0.3/0.3	400	2,582,000
CI-208M	930	1505	1595	20A	φ 150	100	1 φ 100V	0.3/0.3	350	2,162,000
CI-106M	1020	1210	1640	20A	φ 150	100	1 φ 100V	0.3/0.3	300	2,058,500

*カートは別売りです。

マスフーズライン

プレパレーションライン

MASS FOODS LINE

小型高温高压調理機 達人釜

高温高压調理で常温保存の加工食品を製造可能

下ごしらえした食材を真空包装後、高温高压調理することにより常温保存・常温物流の加工食品を製造。
レトルト食品として販売したり、備蓄食として保存することもできます。
マイコン制御で全自動運転なので、操作は簡単。家庭用洗濯機並みのコンパクトサイズで手軽に設置できます。

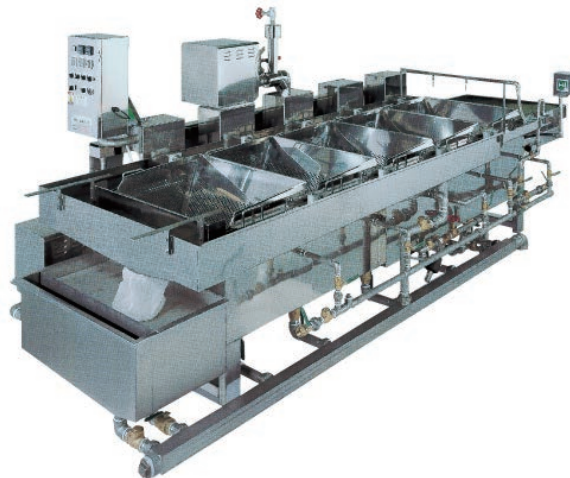


型式	外形寸法 (mm)			電源	消費電力 (kW)	定格内容積 (L)	本体重量 (kg)	本体価格 (円)
	間口	奥行	高さ					
FCS-KM76	600	560	979	1 φ 200V	4.0	75	92	3,600,000

野菜洗浄機

大量の野菜を、スピーディーかつ均一に洗浄

ハイレベルな洗浄で理想の仕上がりを実現。ラクーンシリーズは、ライン化されたシステム洗浄で、食材をきめ細かく洗浄します。YSシリーズは、水流とキャビティ（泡群）の同時噴射により、野菜類を傷めず、スピーディーな洗浄が可能です。



ラクーンSW-5B(ウォッシュマン付き)

型式	外形寸法 (mm)			槽内寸法 (mm)			給水 (A)	蒸気 (A)	電源	消費電力 (kW)	異物除去機構	重量 (含水: kg)	総質量 (kg)
	間口	奥行	高さ	間口	奥行	高さ							
ラクーンSW-1B	1600	1725	1200	900	610	550	25	25	3 φ 200V	2.0	有 (オプション)	565	185+380
ラクーンSW-4B	1600	3555	1200	900	2440	550	25	25	3 φ 200V	3.1	有 (オプション)	1770	580+1190
ラクーンSW-5B	1600	4165	1200	900	3050	550	25	25	3 φ 200V	3.1	有 (オプション)	2065	605+1460
ラクーンSW-6B	1600	4775	1200	900	3660	550	25	25	3 φ 200V	3.1	有 (オプション)	2630	900+1730
ラクーン-4B	1800	3325	1110	900	2440	550	25	25	3 φ 200V	1.6	無 (標準型)	1940	750+1190
ラクーン-6B	1800	4545	1110	900	3660	550	25	25	3 φ 200V	1.6	無 (標準型)	2830	1100+1730

※価格は、仕様・用途により異なりますので、別途お見積り致します。



YS-1-97



YS-1-127



YS-2-157



YS-2-187



YS-3-227

型式	外形寸法 (mm)			給水 (A)	電源	消費電力 (kW)	処理量 (kg/回)	本体価格 (円)
	間口	奥行	高さ					
YS-1-97	900	750	850	15	3 φ 200V	2.2	10 ~ 20	1,630,000
YS-1-127	1200	750	850	20	3 φ 200V	3.7	10 ~ 20	1,880,000
YS-2-157	1500	750	850	20	3 φ 200V	3.7	10 ~ 40	2,380,000
YS-2-187	1800	750	850	25	3 φ 200V	5.5	10 ~ 40	2,670,000
YS-3-227	2250	750	850	25	3 φ 200V	7.5	10 ~ 60	3,170,000

ホットフーズライン

コールドフーズライン

ベーカリーライン

サービスライン

サニタリーライン

マスフーズライン

プレパレーションライン

大量調理機器 マスフーズライン

ホットフーズライン

ザルかご用脱水機

遠心分離で、食材の水気をきっちり脱水

床面とのスキ間も衛生的に掃除ができるよう、本体をアジャスタボルトによって浮かせる構造を採用。また、胴を取り外し、回転部の隅々まで洗浄できるほか、壁面内へのアルコール散布も可能です。



DS-10K-NB

DS-10K-NB(観音開き仕様)

型式	外形寸法 (mm)			制御盤寸法 (mm)			電源	消費電力 (kW)	使用回転数 (rpm)		本体価格 (円)
	間口	奥行	高さ	間口	奥行	高さ			丸カゴ	角カゴ	
DS-10K-NB	740	680	950	400	260	1100	3 φ 200V	1.6	300 ~ 800	-	1,650,000
D-20K	820	1230	730	400	260	1100	3 φ 200V	1.6	300 ~ 800	300 ~ 350	1,930,000

コールドフーズライン

ベーカリーライン

全自動煮炊機 (蒸気式)

大量調理に対応する全自動煮炊機

煮炊きから炒め物、カレーまで対応。攪拌装置で幅広い大量調理を省力化し、調理の負担を大幅に軽減します。攪拌・攪拌機上下・釜回転はインターロック式で全自動でも安全にご使用いただけます。



KSM-800

型式	外形寸法 (mm)			満水量 (L)	蒸気接続口径 (A)		蒸気消費量 (kg/h)	電源	消費電力 (kW)	本体重量 (kg)	本体価格 (円)
	間口	奥行	高さ		給気	排気					
KSM-800	2720	1540	2395	780	25	25	210	3 φ 200V	0.75	1300	10,500,000
KSM-1000	2760	1700	2450	980	25	25	260	3 φ 200V	0.75	1500	オープン価格

サービスマシン

サニタリーライン

フードミキサー

独自の攪拌羽根が、短時間のミキシングを実現

攪拌・混合効果に優れたフードミキサー。比重の異なる物質同士でも、しっかり攪拌・混合ができ、素材の物性・風味も損ないません。また、安全カバーを全機種で標準装備。ジャケットを付けることで、加熱・冷却も可能です。



FM-30

型式	外形寸法 (mm)			容量 (L)	有効水量 (L)	モーター (kW)	本体重量 (kg)	本体価格 (円)
	間口	奥行	高さ					
FM-30	989	422	1230	102	70	0.75	170	1,150,000
FM-60	1220	597	1510	205	140	1.5	400	1,820,000
FM-90	1650.5	642	1280	305	214	2.2	450	2,260,000
FM-150	2210	880	1595	500	430	3.7+0.4	1200	5,610,000

マスフーズライン

プレパレーションライン

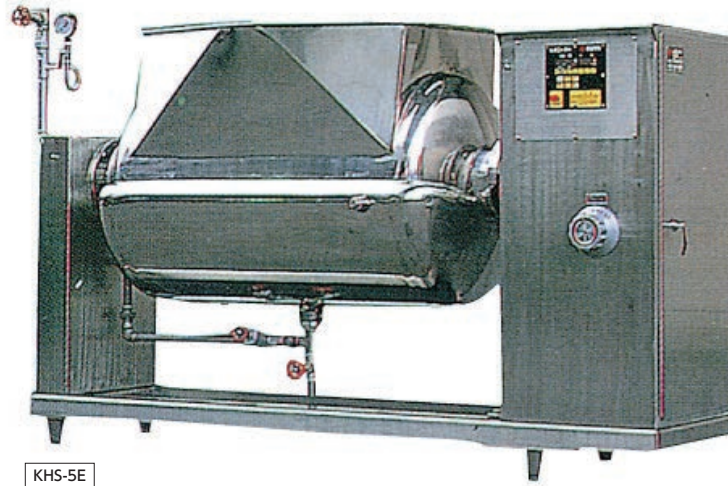
MASS FOODS LINE

レオニーダー

各種煉りあんからクリームコロッケやスープまで、幅広く対応

独自の各種羽根により、加熱攪拌の効果を最大限に発揮。蒸気式は昇温が早く、バッチ当たりの生産性が高いため、コストパフォーマンスに優れます。また、ガス式はスチーム加熱では得られない高温が可能なので、加熱攪拌に最適。

電気式



KHS-5E

型式	外形寸法 (mm)			滴水量 (L)	蒸気接続口径 (A)	蒸気消費量 (kg/h)	電源	排水 (A)	消費電力 (kW)	本体重量 (kg)	本体価格 (円)
	間口	奥行	高さ								
KHS-2E	2610	885	1445	230	25	130	3 φ 200V	15	0.95	410	オープン価格
KHS-3E	2760	955	1445	300	25	150	3 φ 200V	15	1.7	500	オープン価格
KHS-5E	2980	1045	1545	500	25	210	3 φ 200V	15	2.6	680	オープン価格
KHS-6E	3095	1125	1590	620	32	240	3 φ 200V	15	2.6	730	オープン価格
KHS-8E	3555	1240	1670	840	32	285	3 φ 200V	15	4.1	1100	オープン価格
KHS-10E	3830	1935	1850	1210	32	380	3 φ 200V	25	4.1	1850	オープン価格
KHS-15E	4405	2195	2230	1670	40	440	3 φ 200V	25	6.25	2300	オープン価格
KHS-20E	4685	2415	2260	2440	40	520	3 φ 200V	25	9.0	3260	オープン価格

※上記滴水量は、攪拌子の体積を含みます。

※上記外形寸法は、機械攪拌時の寸法です。設置・メンテナンス時の詳細寸法につきましては別途お問い合わせください。

※上記以外の特殊仕様も製作します。

※品質向上のため、予告なく仕様を変更する場合があります。

ガス式



KHFS-3E

型式	外形寸法 (mm)			滴水量 (L)	ガス接続口径 (A)	ガス消費量 (kW)	電源	消費電力 (kW)	本体重量 (kg)	本体価格 (円)
	間口	奥行	高さ							
KHFS-2E	2000	755	1190	200	25	46.5 (40000)	3 φ 200V	0.95	510	オープン価格
KHFS-3E	2660	830	1240	300	25	79.1 (68000)	3 φ 200V	1.7	580	オープン価格
KHFS-5E	2810	940	1240	500	25	97.7 (84000)	3 φ 200V	2.6	790	オープン価格

※上記滴水量は、攪拌子の体積を含みます。

※上記外形寸法は、機械攪拌時の寸法です。設置・メンテナンス時の詳細寸法につきましては別途お問い合わせください。

※上記以外の特殊仕様も製作します。

※品質向上のため、予告なく仕様を変更する場合があります。

ホットフーズライン

コールドフーズライン

ベーカリーライン

サービスライン

サニタリーライン

マスフーズライン

プレパレーションライン

大量調理機器 マスフーズライン

ホットフーズライン

パウダーリングマシン KARA-AGE BOY

メニューのバリエーションを広げる自動粉付け機

唐揚げ粉を手で転がしてポンポン叩いて粉付けする原理を取り入れています。粉回収クリーン機構を備えているため、粉の舞い上がりを防止して安全・安心。材料によって必要なだけ粉補給ができるのでロスが少なく経済的です。



型式	外形寸法 (mm)			電源	消費電力 (kW)	粉回収方法	本体価格 (円)
	間口	奥行	高さ				
KRB-500	2150	850	1520	3 φ 200V	0.62	サイクロン方式	4,980,000

コールドフーズライン

成型機

使い勝手に優れた成型機

クロquetteやハンバーグ ミートボールなどの成型に最適。使い勝手、省スペース性に優れています。



型式	外形寸法 (mm)			最大成型容量 (g)	ホッパー容量 (L)	電源	消費電力 (kW)	本体重量 (kg)	本体価格 (円)
	間口	奥行	高さ						
CF-15V	532	760	755	140	16	1 φ 100V 3 φ 200V	0.4 0.75	76	870,000

※コンベアーはオプションです。

ベーカリーライン

サービスライン

サニタリーライン

成型機 (投入式)

質・量ともに、寸分の狂いもなく成型

ホッパー内の材料を手のひらのような抑え板が型孔へ詰め込む新方式を採用し、どんな素材でも、まったく誤差のない均一な成型を可能にします。成型品の重み・厚みも自由に調整可能。



型式	外形寸法 (mm)			最大成型容量 (g)	ホッパー容量 (L)	電源	消費電力 (kW)	本体重量 (kg)	本体価格 (円)
	間口	奥行	高さ						
NS-60JSX	950	560	1687	120	22	3 φ 200V	1.35	350	3,700,000
NS-120ASX	1350	780	1850	350	35	3 φ 200V	2.1	880	7,100,000
NS-300ASX	1500	880	2008	500	60	3 φ 200V	2.8	1000	8,200,000

NS-60JSX

マスフーズライン

プレパレーションライン

パーフェクト オートブレッター

強弱調整思いのままに、手づけのような食感を再現

エア機構採用で、ソフトで確実なスイングプレスと、押力の強弱調整が可能。また、側面押さえ装置の搭載で、多品種生産においても常に一定のクオリティを提供することができます。分解・洗浄・組立も簡単。衛生管理も容易に行えます。

生パン粉付機



型式	外形寸法 (mm)			電源	消費電力 (kW)	本体重量 (kg)	本体価格 (円)
	間口	奥行	高さ				
PB-3600-FSA	3950	590 (1025)	1650	3 φ 200V	0.575	410	5,800,000

小型パン粉付機

パン粉押力装置としてエアシリンダーを採用した小型パン粉付機。

力の強弱やストローク調整により、高い品質を安定供給。小型ながらも1時間当たり2400～3200個の能力を発揮します。



型式	外形寸法 (mm)			電源	消費電力 (kW)	本体重量 (kg)	本体価格 (円)
	間口	奥行	高さ				
PB-3200S	550	2600	1200	1 φ 100V	0.23	130	2,700,000

※仕様は本体のみとなっております。
※画像は成型機付きのものです。

ホットフーズライン

コールドフーズライン

ベーカリーライン

サービスライン

サニタリーライン

マスフーズライン

プレパレーションライン

大量調理機器 マスフーズライン

ホットフーズライン

真空包装機

そのおいしさをしっかり保存

鮮度やおいしさをそのままに、長時間の保存を可能にする真空包装機。仕入れ、在庫管理、業務効率の最適化に貢献し、キッチン環境の合理化をバックアップします。

HVP-382N はできたてアツアツをそのままパックできるホットパックモードを搭載し、作業時間を大幅に削減します。



HVP-382N



SE-206



SU-310



SU-416+

コールドフーズライン

ベーカリーライン

型式	外形寸法 (mm)			チャンバー (mm)			シール長さ (mm)	電源	消費電力 (kW)	本体重量 (kg)	本体価格 (円)
	間口	奥行	高さ	間口	奥行	高さ					
HVP-382N	418	641	465	350	453	60	310	1 φ 100V	1.1	49	898,000
SE-206	338	431	315	288	333	110	280	1 φ 100V	0.94	24	536,000
SU-310	384	465	420	330	360	155	320	1 φ 100V	0.94	34	728,000
SU-310G	384	465	420	330	360	155	320	1 φ 100V	0.94	34	756,000
SU-416+	484	530	455	430	415	180	420	1 φ 100V	0.94	65	882,000
SU-416G+	484	530	455	430	415	180	420	1 φ 100V	0.94	65	908,000

※SU-310G、SU-416G+はガス封入機能付きです。

サービスライン

スービットクッカー

真空調理に最適

真空包装した食材を均一で最適な温度で加熱調理する高性能湯煎器。

0.1℃単位で温度の調節ができ、繊細な温度管理が求められる真空調理に最適です。

また、本体は着脱式のため鍋やポットにも取り付けることができ、ケータリングなどの持ち運びも可能です。



本体

+



ウォーターバス

=



サンタリーライン

マスフーズライン

プレパレーションライン

型式	外形寸法 (mm)			ウォーターバス寸法 (mm)			タンク容量 (L)	電源	消費電力 (kW)	設定温度 範囲	設定時間 範囲	本体価格 (円)
	間口	奥行	高さ	間口	奥行	高さ						
KSV-8	124	140	360	335	600	288	28	1 φ 100V	1.2	5℃～95℃	1分～99時間	450,000

※本体1φ200V仕様でウォーターバスの大きなサイズ(600×600×288)のご用意もございます。

※価格は本体、ウォーターバス、ふた及び中心温度計を含みます。

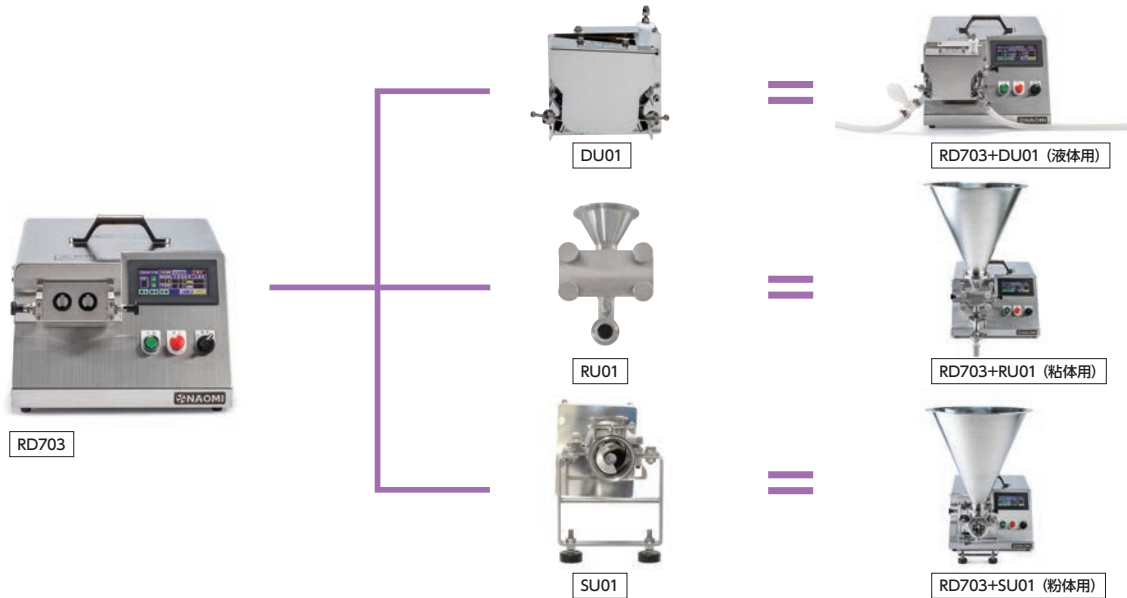
※ふたの代わりにフローティングボールのご用意もございます。価格は別途お問い合わせください。

MASS FOODS LINE

パズル充填機

1台3役。充填機のトリプル仕様！

全ての充填をこの1台で。ヘッドの部分をワンタッチで交換でき、液体、粘体、粉体が充填できる3wayの充填機です。多品種の充填ができる機械をお探しの方、すぐに次の充填物アイテムをスタートさせたい方にオススメです。



型式	外形寸法 (mm)			電気容量	本体重量 (kg)
	間口	奥行	高さ		
RD703	341	421	226	AC100V0.2kW	20

※ご希望の充填物や能力により価格は異なりますので、営業担当へお問い合わせください。

ハンディ充填機

使う場所を選ばないコンパクト設計ながら、優れた機能満載！

誰でも簡単に使えるシンプル設計。片手で持てる炊飯器サイズなので、必要な時に持ち出してすぐに充填を始められます。一般的なケチャップ程度の粘性まで吸込み充填が可能です。充填物は機械の中を通らず、チューブの中だけを通る仕組みなので、チューブを替えるだけで、すぐにアイテム交換ができます。



型式	外形寸法 (mm)			電源 (V)	モーター出力 (kW)	充填性能 (g / 秒) ※				本体重量 (kg)
	間口	奥行	高さ			内径φ10		内径φ12		
						3本ローター	6本ローター	3本ローター	6本ローター	
4DT	276	354	312	100	0.09	30	15	40	20	12.6
6DT	371	300	329	100	0.09	40	20	60	30	14.3

※水によるデータ

※ご希望の充填物や能力により価格は異なりますので、営業担当へお問い合わせください。

ホットフーズライン

コールドフーズライン

ベーカリーライン

サービスライン

サニタリーライン

マスフーズライン

プレパレーションライン

大量調理機器 マスフーズライン

ホットフーズライン

真空高速冷却機

安全なおいしさを保つために

冷却庫内を真空状態にし、気化熱を利用して、食材を短時間で冷却。細菌の繁殖が活発な 20～50℃の温度帯をわずかに数分で通過させ、菌の繁殖を抑制します。冷風ファンによる冷却に比べても、非常に短時間で冷却が可能です。



CMJ-20QE



CMJ-40QE

型式	外形寸法 (mm)			庫内寸法 (mm)			冷却温度		消費電力 (kW) (3φ200V)		設備			本体価格 (円)	
	間口	奥行	高さ	間口	奥行	高さ	標準処理量 (kg/バッチ)	冷却時間 (°C/分)	本体	チラー	給水 (A)	排水・蒸気ドレン (A)	給蒸 (A)		チラー
CMJ-20QE	755	800	1640	420	590	460	20	10/20	7.2	不要	20	30・20・15	不要	不要	3,140,000
CMJ-40QE	1130	800	1640	750	635	515	40	10/20	8.7	不要	20	30・20・15	不要	不要	4,680,000
CE-120RK	1260	1490	1790	775	970	750	120	10/15	1.5	0.85/1.41	20・50	25×2・50・15	20	要	12,127,000
CH-120RK	1915	1445	2400	745	800	1630	120	10/15	2.83/3.14	12.1/14.6	20	15・25・40	20	要	13,807,000
CH-150RKW	1940	1915	2145	675	1515	1630	150	10/15	2.4	12.1/14.6	20	15・20・25	20	要	18,297,000

※CMJ型はホテルバンラック・ホテルパン・中間棚板はオプションとなります。

コールドフーズライン

ベーカリーライン

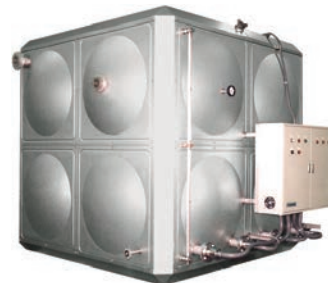
貯湯式ボイラー

大量の湯を一時に給湯

ホテルやレストラン、学校や病院などに最適な貯湯式ボイラー。ガス式と電気式をラインアップしており、ガス式は遠隔操作 (リモコン/オプション) も可能。



HWN-5ZR



EST

型式	外形寸法 (mm)			ガス消費量 (kW)	貯湯量 (L)	電源	消費電力 (kW)	給水口 (A)	出湯口 (A)	排出口 (A)	ガス接続口径 (A)		本体重量 (kg)	本体価格 (円)
	間口	奥行	高さ								都市 G	LPG		
HWN-5ZR	690	830	1925	34.9	340	1 φ 100V	0.2	32	32	20	20	20	350	1,620,000
EST-1	1380	1590	1825	-	1000	3 φ 200V	10.0	-	-	-	-	-	1455	オープン価格
EST-2	2380	1590	1825	-	2000	3 φ 200V	20.0	-	-	-	-	-	2765	オープン価格

※設置状況に応じて仕様は変更できます。

サービスライン

サニタリーライン

脱水機

各種野菜類や魚肉、畜産の脱水に最適

下部のメタルハウジングに組み込まれた良質なゴムパッキングが、振動・騒音を抑え、バスケットの回転を円滑にします。ギョーザやシューマイ用のキャベツやタマネギなどはもちろん、魚肉、畜産にも対応します。



DT-II 20インチ

型式	外形寸法 (mm)			容量 (L)	電源	消費電力 (kW)	本体重量 (kg)	本体価格 (円)
	間口	奥行	高さ					
DT-II 18インチ	860	910	830	15	3 φ 200V	0.75	105	685,000
DT-II 20インチ	920	970	830	20	3 φ 200V	1.5	125	780,000
DT-II 22インチ	1040	1050	950	30	3 φ 200V	1.5	140	890,000
DT-II 24インチ	1080	1090	970	35	3 φ 200V	2.2	180	1,015,000
DT-II 用脱水袋 (大)	φ 660 × 800			-	-	-	-	11,500
DT-II 用脱水袋 (小)	φ 520 × 550			-	-	-	-	9,000

マスフーズライン

プレパレーションライン

