



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

- 176 WAO AUTO
178 コンパクトオートフライヤー
179 連続自動フライヤー
180 ジェットオーブン
調理殺菌装置
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)
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
真空冷却機
187 真空ケトルミキサー
パズル充填機
ハンディ充填機
188 貯湯式ボイラー
ガス焚き簡易貫流ボイラー
脱水機

ホットフーズライン

コールドフーズライン

ベーカースライン

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



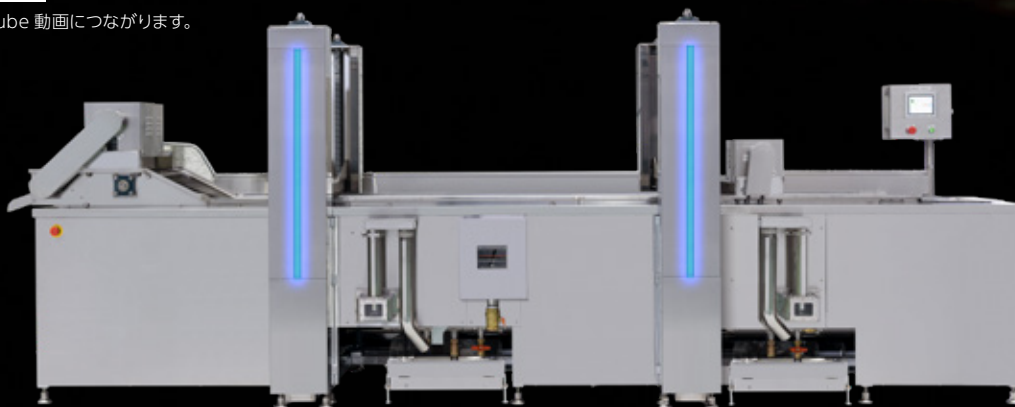
「水」と「油」のフライヤー

WAO
 kitazawa Water & Oil Fryer
AUTO



※ YouTube 動画につながります。

WAO の特殊水流ろ過システムが導入された連続式電気フライヤー WAO AUTO はきれいな状態の油で大量調理が可能な、画期的なオートフライヤーです。また、使用用途に合わせてさまざまな仕様を用意しています。



WAO-456A

廃油を極限まで減少させた、驚異のメカニズム！

→ 特殊水流ろ過システム

特許 No.6164933



キャタピラとネットの隙間に落下防止バーを標準装備。

特許申請中



高輝度白色LEDで水と油の境界面が見やすい。



- ① 酸化物や揚げカスは水の層に落ちます。
- ② ドラフトルームに集められた揚げカスを槽内から排出します。
- ③ 排水とともに揚げカスを排出します。

詳しくは動画をチェック！



揚げ調理の際に生まれる酸化物や揚げカスは、油の層から水の層に落ちていきます (①)。水の層に入った酸化物や揚げカスはドラフトルームに集められ、そこから槽外へ排出されます (②)。排出された揚げカスはトレイに溜まり、吸い込んだ水は排水され (③) 自動または手動により給水されます。以上の特殊水流ろ過により、常に新鮮な油を維持することができます。

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

WAO AUTO

ノーマルタイプはP.7をご覧ください。

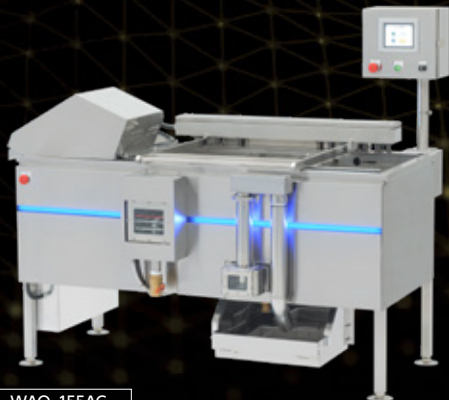
「水」と「油」のフライヤー

「水」と「油」のフライヤー WAO の技術を導入し、自動化しました。独自の特許技術である特殊水流る過システムにより、油の酸価値の上昇を抑えることができます。きれいな状態の油が長持ちし、作業環境が改善され、日々のお手入れが楽になります。

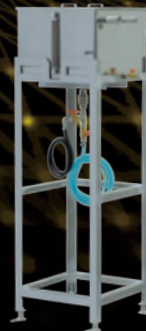
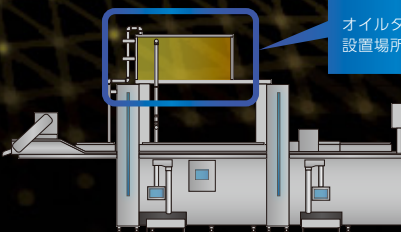
OIL TANK ~オイルタンク~

WAO AUTO で使用した油を保管します。本体の操作パネルからタッチ操作で油をポンプアップすることが可能です。

オイルタンクの位置、形状は設置場所により変化します。



WAO-155AC



WAO Re/Birth

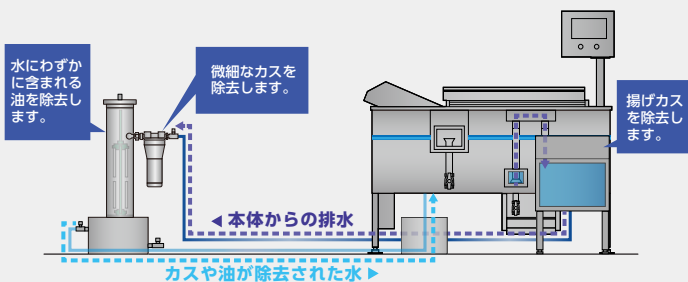
OPTION LINEUP

WAO Re/Birth リ・バースは Return と Birth の意味をかけあわせてつくられた造語です。調理使用されて、廃棄されるはずの水と油を生まれ変わらせて機械に戻し、再利用を可能とさせる意味を言葉に持たせました。

水循環 (油除去) システム

~ウォーターリバースシステム~

WAOAUTO の排水からカスと油を除去し、水のみを本体に戻して循環させるシステムです。



油戻し装置

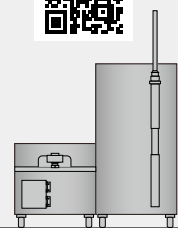
~オイルリバースポンプ~

WAO AUTO から直接油を落として、一時的に油をストックすることができるので清掃時の作業が楽に行えます。清掃後、ポンプで WAO AUTO に油を戻せるので、重労働作業や火傷のリスクが無くなります。

使用動画



またオプションのフィルターを使用すれば、油の脱色、脱酸が可能となります。



型式	外形寸法 (mm)			コンベア幅 (mm)	油量 (L)	能力 (個/h)	揚げ時間 (分)	使用水量 (L/h)	給水 (A)	排水 (A)	本体重量 (kg)	電源	消費電力 (kW)	税込価格 (円)
	間口	奥行	高さ											
WAO-114A	1180	570	900	400	55	600	1~8	33	15	40	190	3φ 200V	12.1	オープン価格
WAO-155AC	1570	670	900	500	105	1290	1~8	42	15	40	255	3φ 200V	18.1	オープン価格
WAO-205AC	2080	670	900	500	150	1720	1~8	48	15	40	310	3φ 200V	24.1	オープン価格
WAO-255AC	2585	700	900	500	190	2150	1~8	58	15	40	430	3φ 200V	30.1	オープン価格

型式	外形寸法 (mm)			コンベア幅 (mm)	油量(L)	能力 (個/h)	揚げ時間 (分)	使用水量 (L/h)	給水 (A)	排水 (A)	電源	消費電力 (kW)	税込価格 (円)
	間口	奥行	高さ										
WAO-356AC	3506	1065	900	600	356	3500	1~15	(※1)	20	40×2	3φ 200V	61.0	オープン価格
WAO-456AC	4425	1065	900	600	410	4500	1~15	(※1)	20	40×2	3φ 200V	86.5	オープン価格

(※1)現場の状況により大きく異なります。
※左投入、右投入を選択できます。

※Cタイプはキャタピラ仕様です。
WAO-114Aはネット仕様となります。

※能力は、冷凍コロッケ(60g)1時間当たりの数量の目安です。
※使用水量は、調理ボリュームによって変動します。

大量調理機器 マスフーズライン

ホットフーズライン

コンパクト オートフライヤー

卓上タイプはP.9をご覧ください。

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しております。

コールドフーズライン



KCAF-155ER-KC



KCAF-255GR-KC

ベーカースライン

サービスライン

■ 電気式

型式	外形寸法 (mm)			油量 (L)	ガス接続口径 (A)	ガス消費量 (kW)	能力 (個/h)	揚げ時間 (分)	電源	消費電力 (kW)	本体重量 (kg)	税込価格 (円)
	間口	奥行	高さ									
KCAF-153E	1750	595	900	46	-	-	700	1~8	3φ 200V	10.41	111	3,194,400
KCAF-155E	1750	795	900	71	-	-	1000	1~8	3φ 200V	18.09	150	4,060,100
KCAF-203E	2250	595	900	65	-	-	1100	1~8	3φ 200V	13.86	135	3,993,000
KCAF-205E	2250	795	900	100	-	-	1500	1~8	3φ 200V	24.09	181	5,457,100
KCAF-255E	2765	795	900	130	-	-	2000	1~8	3φ 200V	30.09	196	6,255,700
KCAF-153EK	1750	848	900	55	-	-	700	1~8	3φ 200V	10.44	120	3,327,500
KCAF-155EK	1750	1048	900	82	-	-	1000	1~8	3φ 200V	18.12	162	4,126,100
KCAF-203EK	2250	848	900	75	-	-	1100	1~8	3φ 200V	13.89	144	4,060,100
KCAF-205EK	2250	1048	900	112	-	-	1500	1~8	3φ 200V	24.12	193	5,590,200
KCAF-255EK	2765	1048	900	142	-	-	2000	1~8	3φ 200V	30.12	208	6,388,800

サニタリーライン

■ ガス式

型式	外形寸法 (mm)			油量 (L)	ガス接続口径 (A)	ガス消費量 (kW)	能力 (個/h)	揚げ時間 (分)	電源	消費電力 (kW)	本体重量 (kg)	税込価格 (円)
	間口	奥行	高さ									
KCAF-155G	1750	880	900	71	20	60.0	1000	1~8	1φ 100V	0.09	150	2,795,100
KCAF-205G	2250	880	900	97	25	80.0	1500	1~8	1φ 100V	0.09	181	3,859,900
KCAF-255G	2765	910	900	124	25	120.0	2000	1~8	1φ 100V	0.09	196	4,791,600
KCAF-155GK	1750	1170	900	75	20	60.0	1000	1~8	1φ 100V	0.12	162	2,928,200
KCAF-205GK	2250	1170	900	98	25	80.0	1500	1~8	1φ 100V	0.12	193	3,993,000
KCAF-255GK	2765	1170	900	128	25	120.0	2000	1~8	1φ 100V	0.12	208	5,057,800

※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ご用意しております。

※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。
※右流れ(R)と左流れ(L)からお選びいただけます。

プレパレーションライン

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。



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)	税込価格 (円)
	間口	奥行	高さ						モーター	ヒーター		
FAF-250E	2500	900	900	220	2000	-	-	3 φ 200V	0.5	48.0	800	10,648,000
FAF-350E	3500	950	900	300	3000	-	-	3 φ 200V	0.5	78.0	950	13,643,300
FAF-450E	4500	950	900	400	4000	-	-	3 φ 200V	0.5	120.0	1100	16,305,300

※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	10,648,000
FAF-350TKE	3500	1150	850	300	900	-	-	3 φ 200V	0.5	78.0	900	13,643,300

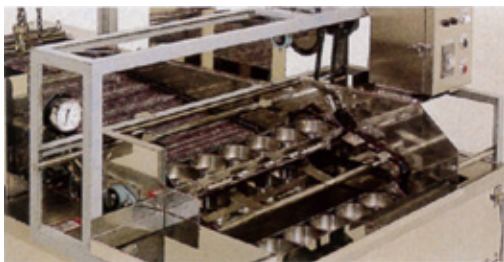
※能力は、かき揚げ天ぷら(90g)1時間当たりの数量の目安です。

■ ガス式フライ用

FAF-250G	2500	1360	1000	250	2000	40	135.0	3 φ 200V	0.26	650	9,317,000
FAF-350G	3500	1360	1000	350	3000	40	228.0	3 φ 200V	0.26	800	10,981,300
FAF-450G	4500	1360	1000	450	4000	40	288.0	3 φ 200V	0.26	950	12,805,100

※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。

■ 天ぷら・かき揚げ用半自動リング装置



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の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。

FAF-350TKE+AR-3

■ 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)	税込価格 (円)
	間口	奥行	高さ					
AR-3	1160	565	-	600~1000	3 φ 200V	0.1	70	1,149,500

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量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至るまで、幅広く対応します。



FEJOA9
※架台はオプションです。



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)	税込価格 (円)
	間口	奥行	高さ								
FEJOA5	1950	1000	1194	457	920	3φ 200V	19.0	57	25	280	3,108,600
FEJOA5T	1950	1000	1194	221×2	920	3φ 200V	19.0	57	25	280	3,457,300
FEJOA5S	1950	1000	1194	457	920	3φ 200V	19.0	57	25	290	3,367,100
FEJOA5TS	1950	1000	1194	221×2	920	3φ 200V	19.0	57	25	290	3,715,800
FEJOA9	1400	868	517	456	840	3φ 200V	12.8	37	-	180	2,072,400

■ 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)	ガス接続口径 (A)	ガス消費量 (kW)	蒸気接続口径 (A)	蒸気消費量 (kg/h)	排水 (A)	本体重量 (kg)	備考	税込価格 (円)
	間口	奥行	高さ													
FGJOA5	1950	1000	1194	457	920	1φ100V	0.25	3.5	20	20.9	-	-	25	280		3,108,600
FGJOA5S	1950	1000	1194	457	920	1φ100V	0.25	3.5	20	20.9	15	40	25	290	スチーム投入モデル (蒸気発生装置別途)	3,367,100
FGJOA7	1950	1018	1194	457	920	1φ100V	0.25	3.5	20	20.9	-	-	-	280	ピザ専用	2,528,900
FGJOA9H	1400	868	517	456	840	1φ100V	0.19	2.6	20	17.5	-	-	-	180	架台オプション	2,013,000
FGJOA9L	1360	868	517	457	660	1φ100V	0.19	2.6	15	11.6	-	-	-	180	架台オプション	2,013,000

調理殺菌装置

「安全」「おいしい」「簡単」を実現

低温・高温真空調理から高温調理殺菌までの幅広い調理が可能です。目詰まりのしにくい口径の大きいノズルでムラの無い均一な加熱を行います。カラータッチパネルで簡単操作。



型式	外形寸法 (mm)			最高殺菌圧力 (MPa)	最高殺菌温度 (°C)	電源	消費電力 (kW)	パウチ収容個数	税込価格 (円)
	間口	奥行	高さ						
CB-40	1175	1450	1745	0.27	130	3φ 200V	1.7	54個 / パッチ※	8,800,000

※コンプレッサーは別途となります。
※パウチ収容個数はパウチサイズ 130×170×20mmの場合となります。

小型高温高圧調理機 達人釜

高温高圧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、高温高圧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。600mm×560mmの省スペースタイプで手軽に設置できます。

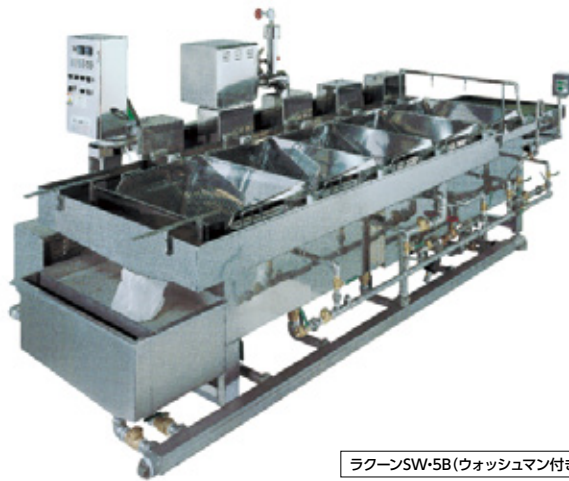


型式	外形寸法 (mm)			電源	消費電力 (kW)	定格内容積 (L)	本体重量 (kg)	税込価格 (円)
	間口	奥行	高さ					
FCS-KM77	600	560	1009	1 φ 200V	4.0	75	104	オープン価格

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。

※ウォッシュマン(異物除去装置)はオプションです。



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)
	間口	奥行	高さ				
YS-1-97	900	750	850	15	3 φ 200V	2.2	10 ~ 20
YS-1-127	1200	750	850	20	3 φ 200V	3.7	10 ~ 20
YS-2-157	1500	750	850	20	3 φ 200V	3.7	10 ~ 40
YS-2-187	1800	750	850	25	3 φ 200V	5.5	10 ~ 40
YS-3-227	2250	750	850	25	3 φ 200V	7.5	10 ~ 60

※価格は別途お問い合わせください。

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)		税込価格 (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	-	2,123,000
D-20K	820	1230	730	400	260	1100	3 φ 200V	1.6	300 ~ 800	300 ~ 350	2,409,000

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)	税込価格 (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	14,278,000
KSM-1000	2760	1700	2450	980	25	25	260	3 φ 200V	0.75	1500	オープン価格

レオニーダー

各種焼き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。蒸気加熱式は昇温が早く、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、ガス加熱式はスチーム加熱では得られない高温での加熱攪拌に最適。

蒸気加熱式



KHSシリーズ



HKシリーズ

型式	外形寸法 (mm)			缶体容積 (L)	蒸気接続口径 (A)	蒸気消費量 (kg/h)	電源	蒸気ドレン接続口径 (A)	攪拌モーター (kW)	缶体傾動 (kW)	本体重量 (kg)
	間口	奥行	高さ								
KHS-2E	2610	885	1445	230	25	130	3 φ 200V	15	0.75	0.2	410
KHS-3E	2760	955	1445	300	25	150	3 φ 200V	15	1.5	0.2	500
KHS-5E	2980	1045	1545	500	25	210	3 φ 200V	15	2.2	0.4	680
KHS-6E	3095	1125	1590	620	32	240	3 φ 200V	15	2.2	0.4	730
KHS-8E	3555	1240	1670	840	32	285	3 φ 200V	25	3.7	0.4	1100
KHS-10E	3830	1935	1850	1210	32	380	3 φ 200V	25	3.7	0.4	1850
KHS-15E	4405	2195	2230	1670	40	440	3 φ 200V	25	5.5	0.75	2300
KHS-20E	4685	2415	2260	2440	40	520	3 φ 200V	25	7.5	1.5	3260
HK-4S	2450	1170	1530	400	25	150	3 φ 200V	20	1.5	0.1	620
HK-6S	2805	1070	1690	600	32	200	3 φ 200V	25	2.2	0.5	880
HK-8S	2905	1120	1755	800	32	250	3 φ 200V	25	3.7	0.5	1050

※上記満水量は、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。
 ※価格は別途お問い合わせください。

ガス加熱式



KHFSシリーズ

型式	外形寸法 (mm)			缶体容積 (L)	ガス接続口径 (A)	ガス消費量 (kW)	電源	攪拌モーター (kW)	缶体傾動 (kW)	本体重量 (kg)
	間口	奥行	高さ							
KHFS-2E	2400	940	1190	200	25	46.5	3 φ 200V	0.75	0.2	510
KHFS-3E	2660	980	1240	300	25	79.1	3 φ 200V	1.15	0.2	580
KHFS-5E	2810	1105	1465	500	25	97.7	3 φ 200V	2.2	0.4	790

※上記満水量は、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。
 ※価格は別途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

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
	間口	奥行	高さ			
KRB-500	2150	850	1520	3 φ 200V	1.01	サイクロン方式

※価格は別途お問い合わせください。

成型機

使い勝手に優れた成型機

コロッケやハンバーグ、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。



S-201



S-201H

型式	外形寸法 (mm)			成型能力 (pcs/h)	ホッパー容量 (L)	電源	消費電力 (kW)	本体重量 (kg)	税込価格 (円)
	間口	奥行	高さ						
S-201	761	707	680	360 ~ 3640	22	3 φ 200V	0.75	100	2,420,000
S-201H	761	707	1207	360 ~ 3640	22	3 φ 200V	0.75	110	2,530,000

※別途ドラムが必要です。

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押さ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。



NS-60JSX

型式	外形寸法 (mm)			最大成型能力 (個/h)	ホッパー容量 (L)	電源	消費電力 (kW)	本体重量 (kg)
	間口	奥行	高さ					
NS-60JSX	850	560	1690	5400	22	3 φ 200V	1.35	350
NS-120ASX	1495	800	1850	11980	35	3 φ 200V	2.1	880
NS-300ASX	1640	895	2008	23970	60	3 φ 200V	2.8	1000

※価格は別途お問い合わせください。

パーフェクト オートブレッダー

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)
	間口	奥行	高さ			
PB-3600-FSA	3950	590 (1025)	1650	3 φ 200V	0.575	410

※価格は別途お問い合わせください。

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)
	間口	奥行	高さ			
PB-3200S	2600	550	1200	1 φ 100V	0.23	130

※仕様は本体のみとなっております。
※価格は別途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

サービスマシンライン

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。



SU-416



SE-208



SU-310

コールドフーズライン

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)	税込価格 (円)
	間口	奥行	高さ	間口	奥行	高さ					
SE-208	338	431	345	288	333	110	280	1 φ 100V	0.73	24	オープン価格
SU-310	384	465	420	330	360	155	320	1 φ 100V	0.94	34	オープン価格
SU-416	484	530	455	430	415	180	420	1 φ 100V	0.94	65	オープン価格

※SU-310, SU-416はガス封入機能付きもございます。

ベーカースライン

真空冷却機

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



EL-60VSH

サービスライン

サニタリーライン

型式	外形寸法 (mm)			庫内寸法 (mm)			冷却温度		消費電力 50/60Hz (kW) (3φ200V)		設備			チラー
	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 (℃/分)	本体	チラー	給水 (A)	排水・蒸気ドレン (A)	給蒸 (A)	
CMJ-20QE	755	800	1640	420	590	460	20	10/20	7.25/7.25	不要	20	32・15×2	不要	不要
CMJ-40QE	1130	800	1640	750	635	515	40	10/20	8.75/8.75	不要	20	32・15×2	不要	不要
CE-120RK	1525	1510	2090	800	990	875	120	10/15	2.13/2.44	14.3/14.6	20・50	25×2・50・15	20	要
CH-120RK	2020	1460	2380	800	800	1700	120	10/15	2.83/3.14	14.3/14.6	20	15・25・40	20	要
CH-150RKW	1900	1915	2465	730	1515	1700	150	10/15	2.4/2.4	14.3/14.6	20	15・25×2	20	要
SVC-40RCL	990	965	1660	702	600	348	40	10/25	2.8/3.8	本体内蔵	20	25・15	不要	不要
EL-60VSH	1430	1150	1880	775	650	750	60	8/20	3/3	6.8/6.9	15	32・15	不要	要
EL-100VSH	1430	1400	1880	775	970	750	100	8/20	4.7/4.7	14.3/14.6	15	32・15	不要	要
EL-120VSH	1665	1740	2240	620	900	1570	120	8/20	4.7/4.7	12.1/12.1	15	32・25	不要	要
EL-120VLH	1665	1740	2240	620	900	1570	120	5/20	4.7/4.7	19.6/19.6	15	32・25	不要	要
EL-180VSH	2650	1805	2130	1090	900	1370	180	8/20	7.4/10.1	16.2/16.2	20	40・40	不要	要
EL-180VLH	2650	1805	2130	1090	900	1370	180	5/20	7.4/10.1	23.4/23.4	20	40・40	不要	要
EL-240VSH	2650	1805	2320	1090	900	1570	240	8/20	8.4/11.1	20.4/20.4	20	40・40	不要	要
EL-240VLH	2650	1805	2320	1090	900	1570	240	5/20	8.4/11.1	27.2/27.2	20	40・40	不要	要

※CMJ型はホテルパンラック・ホテルパン・中間棚板はオプションとなります。
※価格は諸条件により異なります。別途、営業担当へお問い合わせください。

マスフーズライン

プレパレーションライン

真空ケトルミキサー

省スペースで攪拌機能を

ガス直火釜の1/2～1/3の時間で沸騰します。燃費はガスの約1/2で省エネです。高圧力の蒸気に耐えられるので、沸点の高い高濃度の調味液等も調理可能です。蒸気釜に攪拌羽根を装着。水平に回転するため品物を傷めません。



MK60/8S

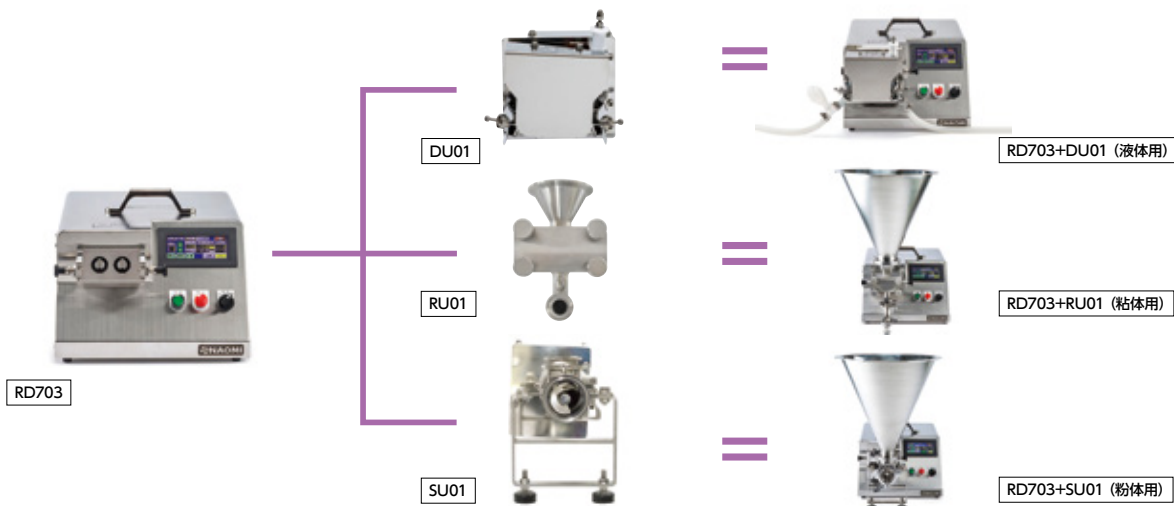
型式	外形寸法 (mm)			容量 (L)	蒸気接続口 (A)		蒸気消費量 (kg/h)	釜傾動	電源	消費電力 (kW)	本体重量 (kg)
	間口	奥行	高さ		給蒸	ドレン					
MK60/8S	1345	750	1290	85	20	15	80	手動	3 φ 200V	0.9	215
MK70/12S	1395	800	1290	125	20	15	100	手動	3 φ 200V	0.9	230
MK80/20S	1590	995	1470	200	25	20	140	手動	3 φ 200V	1.6	325
MK90/26S	1735	980	1165	260	25	20	160	電動	3 φ 200V	1.8	400
MK100/37S	1835	1060	1260	370	25	20	190	電動	3 φ 200V	1.8	450

※価格は別途お問い合わせください。

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過する仕組みなので、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。

大量調理機器 マスフーズライン

ホットフーズライン

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）も可能です。



HWN-5ZR



EST

型式	外形寸法 (mm)			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)	ガス消費量 (kW)	本体重量 (kg)	税込価格 (円)
	間口	奥行	高さ										
HWN-5ZR	690	830	1925	340	1 φ 100V	0.2	32	32	20	20	34.9	350	1,782,000
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。

コールドフーズライン

ベーカースライン

ガス焚き簡易貫流ボイラー

スッキリデザインで高効率!

静音設計で早朝・夜間の運転も安心です。ボイラー効率が高いので燃料代を節約できて経済的です。正面パネルはボタン1つの操作で取扱いが簡単です。



EB-60S

型式	外形寸法 (mm)			ボイラー種別	電源	消費電力 (kW)	接続口径 (A)				燃料消費量 (kW)			税込価格 (円)
	間口	奥行	高さ				給水入口	ガス入口 13A/LPG	蒸気出口	排水	13A	LPG (プロパン)	LPG (ブタン)	
EB-60S	540	600	1636	簡易ボイラー	1 φ 100V	0.25	15	15/15	15	20	3.7	1.6	1.3	1,243,000
EB-120S	540	600	1740	簡易ボイラー	1 φ 100V	0.3	15	20/20	20	20	7.4	3.2	2.5	1,419,000
EB-160S	665	750	1845	簡易ボイラー	3 φ 200V	0.6	15	25/25	25	25	9.9	4.3	3.4	1,628,000
EB-250N	705	830	1932	簡易ボイラー	3 φ 200V	1	15	25/25	25	25	15.4	6.7	5.3	2,269,300
EB-350N	785	910	1995	簡易ボイラー	3 φ 200V	1.35	15	32/25	32	25	21.6	9.4	7.4	2,706,000
EB-500N	815	1260	1955	簡易ボイラー	3 φ 200V	1.7	20	40/40	32	25	32.7	14.2	11.2	3,861,000

※軟水器・薬注装置等の付帯機器は別途となります。

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が、振動・騒音を抑え、バスケットの回転を円滑にします。餃子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)
	間口	奥行	高さ				
DT-II 18インチ	860	910	830	15	3 φ 200V	0.75	105
DT-II 20インチ	920	970	830	20	3 φ 200V	1.5	125
DT-II 22インチ	1040	1050	950	30	3 φ 200V	1.5	140
DT-II 24インチ	1080	1090	970	35	3 φ 200V	2.2	180
DT-II 用脱水袋(大)	φ 660		800	-	-	-	-
DT-II 用脱水袋(小)	φ 520		550	-	-	-	-

※価格は別途お問い合わせください。

マスフーズライン

プレパレーションライン

memo

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

サービズライン

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