



ARAHATA
FOOD MACHINE
株式会社アライフフードマシン

2025 年度版



具入りドレッシング
焼肉のたれ、ハチミツ
醤油たれ、甘酒 塩麹



麻婆豆腐



鳥唐揚げ



みそ



いくら



生しらす



ポテサラ
スパサラ



カ
タ
ロ
グ

日本最多
ザ
動画

充
填
機



具入りカレー



もずくアカモク



塩辛

充填用途で選ぶ

※QRコードを読み取ると動画が見れます。
これは一例です。これ以外の商品でもできる物、沢山ございます。

シュークリーム

 注入 P7
 生地 P21



プリン、ゼリー、水ようかん、カヌレ、杏仁

 プリン P22
 ゼリー P22
 水羊羹 P22



アイスクリーム

 充填 P9
 打栓 P9



ドレッシング・タレ・ジュース・甘酒・食べるラー油 P17

 ドレッシング
 焼肉のタレ
 食べるラー油
 甘酒



タレ、ソースをホースで充填したい P20

P20 ③
 P20 ②、⑥
 P20 ①、⑤
 P20 ④

 明太子ソース
 タルタルソース
 味噌だれ
 ミートソース



ジャム P9

 莓 ブルーベリー
 リンゴ
 コンフィチュール
 マンゴー
 ジャムスパウト



菓子・スイーツ P21・P22

 マドレーヌ
 だんご焼
 わらび餅
 チーズ
 チョコレート



カレー・キーマカレー、ビーフシチュー、ラタトゥーユ、味噌だれ、トマトソース、ケチャップ、マヨネーズ、タルタルソース、麻婆ソース粘度のあるタレ、ソース

 カレー 一人前 P17 ¥⑬⑭
 キーマカレー P17 ¥⑬⑭
 ラタトゥーユ P17 ¥⑪⑫
 ビーフシチュー P17 ¥⑪⑫
 粘度あるタレ P17 ¥⑮⑯



農産加工品 P31

 はちみつ
 ピーナッツペスト
 自然薯
 にんにくペスト

 ゆず胡椒
 サツマイモペスト
 わさび漬け
 トマトソース



泡立ちやすい液体、醤油、豆乳、シャンプー

 醤油 ノズル上下 P15 ¥⑥
 醤油 ミニボトル P15 ¥①③
 お酢 P15 ¥①③



具なしタレ、出汁、つゆ、除菌液、アルコール

 オリーブオイル P15 ¥①②③
 除菌液 P15 ¥①②③
 具なしタレ P15 ¥①②③



ハンドクリーム、化粧水、乳液、ジェル

 化粧クリーム P13 ¥⑦
 ジェル P13 ¥⑦
 化粧水 P16 ¥①



充填用途で選ぶ

※QRコードを読み取ると動画が見れます。
これは一例です。これ以外の商品でもできる物、沢山ございます。

みその充填

			
みそ袋 P31	みそカップ P31	おかず味噌 金山寺 P31	肉みそスパウト P31
			

鳥の唐揚げ充填

			
鳥唐 ① P28	鳥唐 ② P28	鳥唐 ③ P28	味噌ESKヨコ P28
			

食肉加工の充填

			
ハンバーグ P33	肉団子 P33	肉まん・餃子の餡 P33	タレ付き鳥肉 P30 ¥⑨⑩
			
			
メンチカツ P33	つくね P33	鶏ミンチトレー P33	生ホルモン P30 ¥⑨⑩
			

水産加工品の充填

				
しらす P31	いくら P31	いかの塩辛 P31	松前漬け P31	海苔佃煮 P31
				
				
もづく、あか もく P31	ネギトロ P31	たこわさ、 チャンジャ P31	すり身 P31	バラコ P31
				

コンビニ商品の充填

				
カレー P29	ゼラチンスープ P29	ゼラチンスープ 下吸込 P29	ストレート スープ P29	マカロニ グラタン P29
				
				
ポテサラ P30	コールスロー P30	ゴボウサラダ P29	マカロニ サラダ P29	中華丼の具 P30
				

惣菜の充填

				
キムチ P30	麻婆豆腐 P30	ポテサラ P30	クリーム コロッセ P30	酢豚 P30
				
				
白和え P30	辛子高菜 P30	お粥 P30	なめ茸 P30	栗きんとん P30
				

包装機連動、自動充填参考動画

ロータリー 真空包装機と連動	縦ピロー 包装機と連動	深絞り包装機と 連動 P23	冷凍食品ライン 多列充填 P23	コンベアでの自動 充填① P29、P34	コンベアでの自動 充填② P29、P34	追従充填 P24
						
ポテサラ	なめ茸	タレ深絞り (自動)	鍋スープ	ゼラチンコンベア	カレーコンベア	餡子追従
						
油 5cc	キムチ	ロータリーカップ シール機と連動	タレ深絞り (半自動)	多列充填	広範囲にかける	ラー油ちょいかけ
						
		ポーション ドレッシング				みたらし団子追従
						

ピストン式定量充填機

具材を潰さず、精度良く充填

詳細P11～P14 ESM



卓上タイプ

エア駆動

1cc～400cc(560cc)

液体～粘体物

400cc(560cc)までの充填で液体～粘体物に最適。ジャム、ドレッシングなどの固形物有り液体も可。ホース充填したい方にもお勧め機種です。

詳細P16 SBK



卓上タイプ

電気駆動(100V)

1cc～330cc

液体～粘体物

330ccまでの充填で固形物が無い液体やとろみのあるソースやたれ、クリーム状の物にも適しています。電気駆動なので静音。

詳細P25～27 ESK



キャスター付
自立タイプ

エア駆動

5cc～1100cc(2500cc)

液体～粘体物

具材が大きい物や500g～2kg位のタレ、ソース充填をご希望の方にお勧めです。麻婆豆腐やポテサラ、味噌、キムチ、白和え等も

詳細P28 ESK 横型



キャスター付
自立タイプ

エア駆動

60cc～1100cc(2100cc)

液体～粘体物

500g～2kgまでの充填がメインの方にお勧め、主に唐揚げ、味噌や柔らかいミンチ状の充填に適しています。

4連ピストン式充填機

ESK4R (フラット、スクエア)

詳細
P23
～
P24



多列充填向け、
深絞り包装機向け充填機です。

卓上ロータリー式充填機

エドハード (60W・100W型)

詳細 P5～P7



クリームの注入専用充填機です。

充填機機種 LINEUP

※QRコードを読み取ると更に判りやすく解説しています。

ピストン式 移送ポンプ ESK-ISO

配管式

粘度が高い物向け



ホース式

粘度が低い物向け



エア駆動
 エア圧 0.5mpa ~ 0.6mpa
 必要エア量 150L ~ /分
 能力 20L/分 ※送る物の粘度によって異なる

オプション:制御BOX、レベルセンサ取付け可

用途:流動性のある液体、粘体等を送るポンプです
 特徴:固形物を出来るだけ潰さずに送る事ができます

ロードセル式充填機 BIB (バックインBOX)、QB テナー向け

QBG-40スタンダード



QBG-40DX



電源 100V 800W (DX 900W)
 スタンダードは100V電源のみ
 ※DXは別途エアが必要です。

必要エア圧 0.5Mpa
 必要エア量 30L/分

充填範囲 10L ~ 40L

用途: BIB、QBテナー、ガロンボトルへの充填

キャッパー・打栓機 LINEUP

ジャム瓶専用 キャッパー

FYS-ST



詳細
P10



ペットボトル、 瓶用打栓機

DSM-S



詳細
P18



アイスクリーム カップ専用打栓機

DSM-I S



詳細
P8



スパウト容器 専用キャッパー

SPT-YS



詳細
P19上



樹脂製スクリューキャップ 専用キャッパー

SPT-プラス



詳細
P19下



小型 エドワード 卓上ギアポンプ式充填機

モーター 単相100V
60W型・100W型・120W型

(本体寸法 横390×奥行230×高さ170mm (60W) /255mm (100W120W))

本体

パワーベース

モーターの回転する時間を設定してほぼ一定の量を出す



5.7kg



9.5kg



9.4kg

モーター 60W型 新60WS型

- ・回転スピード一定型、高速
- ・連続使用ショット数 700～1,200回位
- ・小売店用機種
- ・主にどら焼、シュークリームなどに
- ・連続自動運転 OK
- ・100V 単相
- ・60W
- ・ステンスタック使用不可
- ・使用ノズルが細い程、耐久回数が減ります

¥①

モーター 100W型 新100WS型

- ・回転スピード一定型、高速
- ・連続使用ショット数 1,200回～2,500回位
- ・中型店用機種
- ・連続自動運転 OK
- ・100V 単相
- ・100W
- ・ステンスタック対応 OK
- ・使用ノズルが細い程、耐久回数が減ります

¥②

モーター 120W型 MKV120

¥③ 現在受注停止中

大型モデルで登場予定

プラスチックタンク 部品図

タンク

ステンタンクユニットは洗浄機OK
プラタンクは高温や冷蔵不可です



¥④

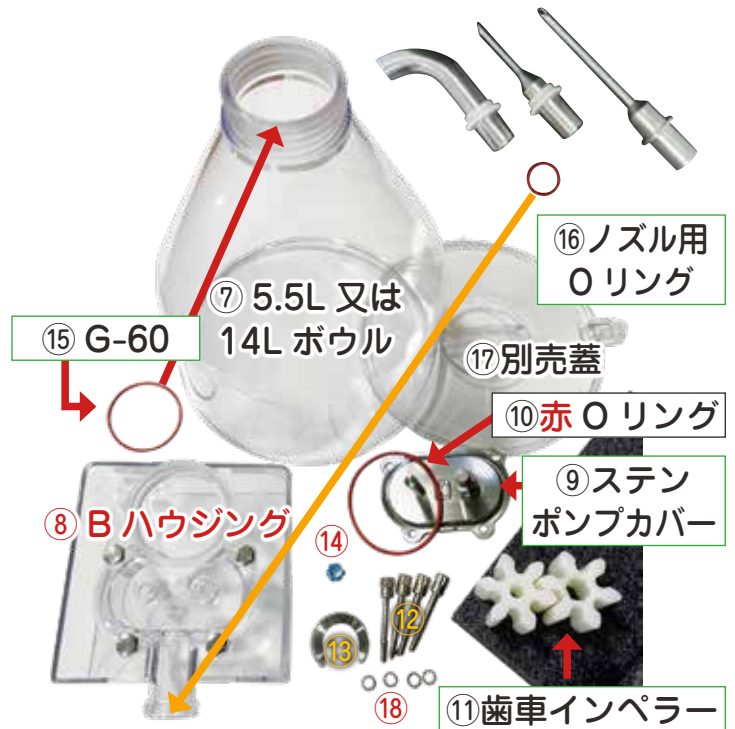
¥⑤

14ℓ入 2.5kg

5.5ℓ入 1.5kg

F-5025

F-5026



⑥ステン9L SRP-3930-9 耐熱ポンプ



⑯赤 O リング

⑬ U ナット

⑰ 2.5S 白 ガスケット

ステンポンプ 部品図はこちら

クリーム系の充填と注入にギアポンプ式小型充填機

ケチャップ マヨネーズ、カスタードクリーム、具無しジャムなどにも



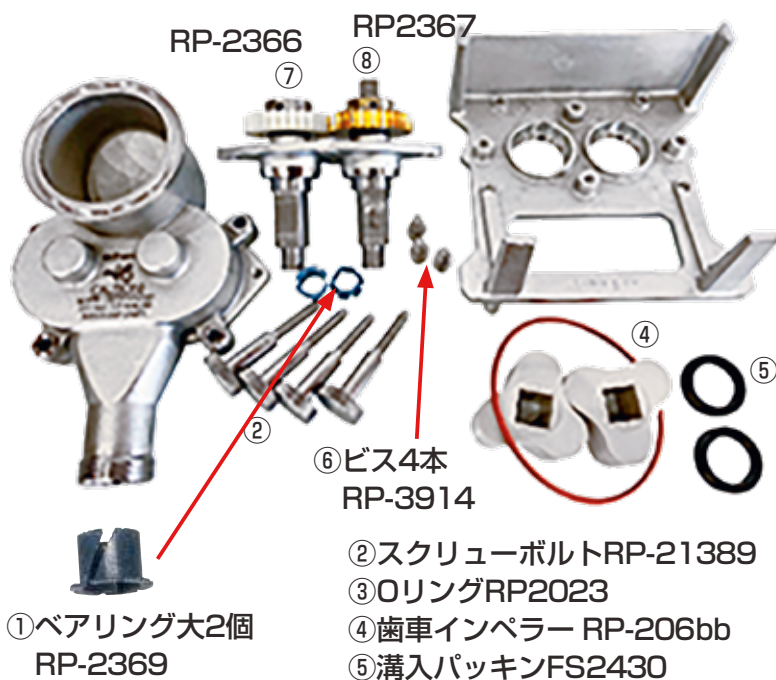
- ①ステンY9L ひとつち100W 注入セット
- ②ステン9L-F-02 ノズル100Wセット
(樹脂口金1 個付)
- ③フットスイッチ

AC100Vのみで動かします。

消費電力100W ギアポンプ式タイマー量設定
固形物入りや液体物には向いていません。

ステンポンプユニット部品名

左右違う⑦⑧回転ギアー



F-02 ノズル 短/長



現防水差込み



フットスイッチ

昔の差込み



シュークリームの事なら注入から生地充填まで

タンク、本体の選択はP1を良く読んで下さい。

ひとくち
¥①新Y-5.5ℓセット
本体60W



ひとくちはフットスイッチ不用

ひとくち
¥②新Y-14ℓセット
本体60W



ふたくち
¥③5.5ℓ④14ℓタンク
本体60W



ふたくちフットスイッチ付

ふたくち
¥⑤新Y-W14ℓセット
本体100W



フットスイッチ付

ひとくち
¥⑦ステンY-9ℓセット
本体100W



動画見れます

ふたくち
¥⑧ステンY-W9ℓセット
フットスイッチ付本体100W



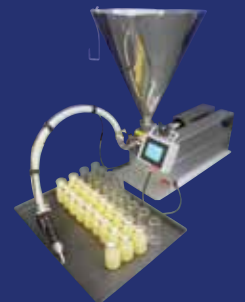
電動ピストン充填機AC100V生地を傷めず生クリームも注入、**シュー生地**や液体物の**プリン**なども定量に絞れます。



⑨SBK-注入-150



⑩ホースノズルのみ

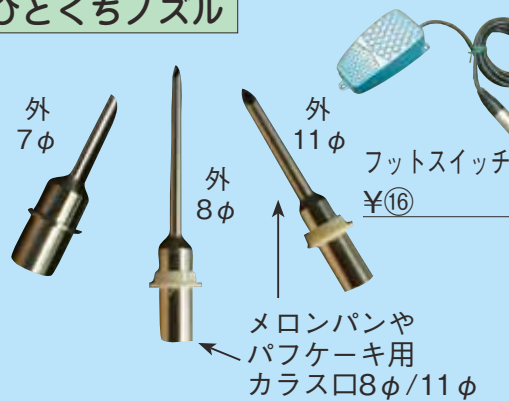


⑪液体用口金のみ

能力→ひとくち注入時間700個位。ふたくち注入時間1,000個位 タンクがプラスチックでもステンでも同じ

寸法	横幅×奥行×セット高さ (タンクユニットのみ高さ寸法)
①③	390mm×230mm×440mm (345mm)
②④	390mm×230mm×600mm (505mm)
⑤	390mm×230mm×600mm (505mm)
⑦⑧	390mm×230mm×530mm (425mm)
⑨	345mm×670mm×614mm

ひとくちノズル



5φ or 7φ

FS-3305用
交換ノズル
¥⑮

7φ F-111 ¥⑪ 普通のシュー用
8φ F-3095 ¥⑫ エクレア用
新11φ F-3094 ¥⑬ ジャンボ用

2口ノズル

¥⑭ FS-3305 (7φ又は5φ)

アイスクリームカップ充填機

ESM型新登場!!

卓上 ESM-9L-LKGアイス



フットスイッチ付



ESM動画を見る→



ESMアイス図面→



ESMの特徴 (エドハード100Wへセットとの違い)

ナッツやドライフルーツ入りアイスクリームも充填可。部品を交換するとアイス以外の充填も出来るので汎用性がとても高い機種です。オールエアだから扱いがとても簡単。

※固形物は大きさによっては不可。シャーベットも出来ません。

仕様 ESM-9L-LKGアイス ¥①

寸法	560×250×H614
重量	40 kg
使用エア量	50L ~ 60L / 分
使用エア圧	0.4Mpa ~ 0.5Mpa
1回の充填量	30cc ~ 245cc
用途	アイスクリームのカップ充填

※別途エアコンプレッサーが必要です。

エドハード 100W 型 へのセット ¥②

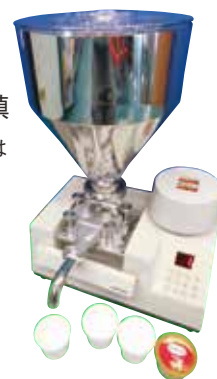
寸法	230×390×H530
電源	100V 100W
タンク	9L
総重量	約16 Kg
用途	アイスクリームカップ充填

※ギヤ式の為、固形物の入ったアイスは出来ません。



←分解・組立動画

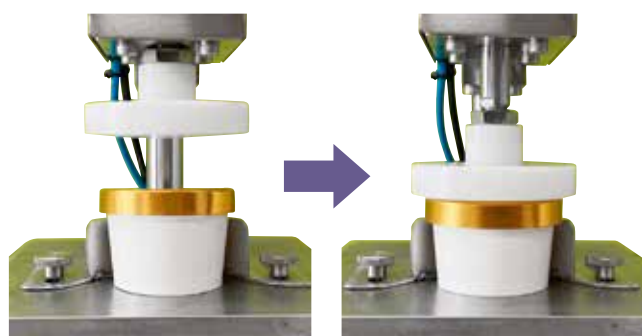
充填動画をみる→



アイスクリームカップ打栓機

DSM-IS

※カップの蓋を閉める機器です。



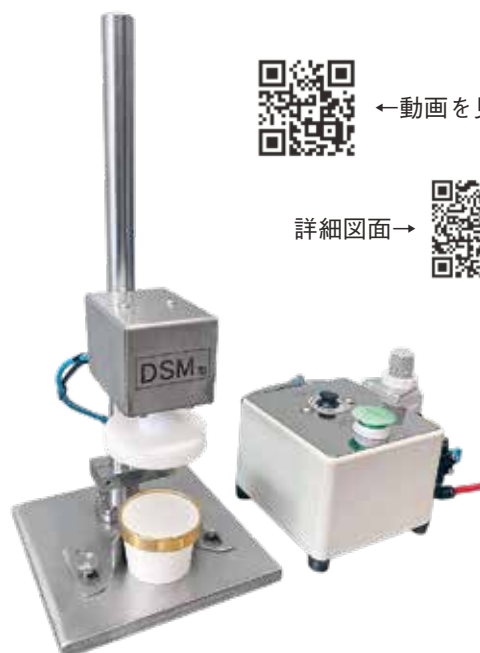
←動画を見る

詳細図面→



仕様 DSM-IS ¥③

寸法	205×205×H466+制御 (240×180×H180)
エア使用量	20L ~ 30L / 分
エア圧	0.2Mpa ~ 0.3Mpa
対応カップサイズ	直径 Φ90mm
対応カップ高さ	45mm ~ 300mm
用途	アイスクリームカップの蓋閉め機



※別途エアコンプレッサーが必要です。

Step

① ジヤムの充填機

①+②+③

ジャム3点セット動画QR →



具(果実)が沈まないジャム(いちご、マーマレード・マンゴー・キウイ・梨等)



お客様のテーブル、作業台の上に設置

卓上自動フットスイッチ式
ESMEU18φノズル400ccシリンダー付
ベビコン別途 **¥①**



アングル架台付 **¥②**
ESMEU18φノズル400ccシリンダー



投入時
DOWN
出来ます

UP
↓
DOWN

手動上下リフター台車付 **¥③**
ESMEU18φノズル400ccシリンダー

具(果実)が沈むジャム(コンフィチュール・ブルーベリー・フルーツソース・ぜんざい等)

攪拌付上下リフター台車タイプ
台の高さが変更可能

攪拌付アングル架台タイプ
台の高さが変更不可。コンパクト



卓上自動フットスイッチ式
ESMDUDRS 新18φ
ノズル400ccシリンダー
手動リフター台車付 **¥④**

ジュース、フルーツソース
食べるラー油も充填可

ESM-FUDR-S18φ-400 (20L攪拌タンク付)
アングル架台付 **¥⑥**
ESM-DUDR-S18φ-400 (30L攪拌タンク付)
アングル架台付 **¥⑦**

Step ② 蒸気殺菌庫

大容量タイプ(ラックIN式)は P53~P56をご覧ください。



オプション
ハンディー殺菌記録計 ¥④



アルミパンチング
セイロ

何月何日何時何分から何分何度で殺菌したかの記録がプリントアウト出来る

電気ボイラー



芯温センサー



動画見れます

別売 パンチング籠用
ステンラック10段 / 12段
¥⑤ ¥⑥



庫内温度設定装置付
庫内温度95度以下で
設定して運転したい
商品の低温殺菌、牛
乳、プリン、茶碗むし、
ゼリーカップの殺菌、
ジャムの殺菌

電気蒸気殺菌蒸し庫

軟水器付

SD-EDX+K-0DX+籠セット 5段 ¥① 6段 ¥② 7段 ¥③

アルミパンチングセイロ 390×490×H70mm (籠有効内径 382×482) 各棚数付
棚有効寸法 / 瓶高さ 5段124 / 120mmまで 6段104 / 100mm 7段84 / 80mm
消費電力 三相200V 26.5A
外寸 間口 565+右排水レバー 55 奥行 570 高さ 1695mm

庫内温度設定運転も生地芯温設定運転も、どちらも出来ます。

Step ③ 瓶専用卓上キャッパー

エアース式
FYS-ST型 ¥⑦

ツイストキャップ専用増し締め機になります。



上下の三つ爪がしっかり掴み容器の下が廻りますので、締めりがとても安定します。

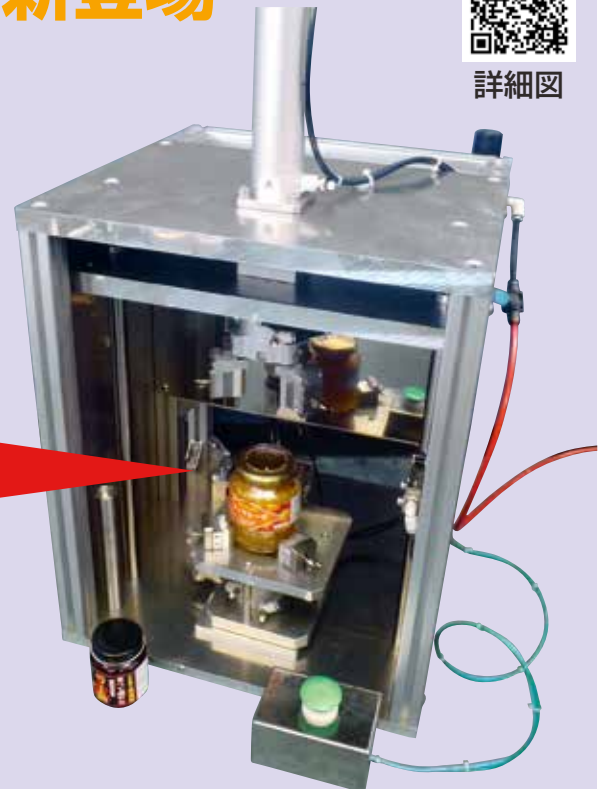


※別途エアークOMPRESSORが必要です。

新登場



詳細図



動画見れます。
是非、ご覧ください!



本体寸法 W400×D400×H505+250
本体重量
使用エアース 0.6 Mpa
使用エアース量 50ℓ ~100ℓ ※使用条件によって異なります。
瓶の寸法 Φ 45mm~Φ85
蓋の寸法 Φ 45mm~Φ85
蓋付高さ 50mm~100mm ※別注150mmまで対応可
上記以外の寸法でもオプション交換で対応が可能。

卓上エアードライブピストン式充填機ESM型 機能説明

エアードライブなのでベビーコンプレッサーが別途必要です。

タンク

具材の固さや容量で選択。
攪拌付タンクやヒーターもあります。

ピストンシリンダー

1回に充填する容量で選択。
最小 1cc ~
最大 400cc/560cc

ESM切替バルブ

20Φ 1cc ~
30Φ 6cc ~

ESM本体

標準 400ccまで
特大 560ccまで

ノズル(具材が出る部分)

用途に応じて選択。

充填量設定ハンドル

目盛り付きで簡単設定

充填速度調整つまみ

(スピードコントローラー)

フットスイッチ ¥①

分解・洗浄動画
QR読み取り



ESMをもっと詳しく
知りたい方こちら



仕様 本体寸法：長さ560 (特大660) ×幅250×高さ325mm (タンク取付口まで)
本体重量：約39kg ※タンク・ノズルは含まれていません。
使用エアータンク量：50L ~ 95L/分 ※用途によって
使用エアータンク圧：0.3Mpa ~ 0.4Mpa ※用途によって
エアータンク接続口：チューブ外径Φ8の先端にエアータンクカプラーの雄付



もっと詳しくESM充填機について知りたい方はホームページをご覧ください!

卓上エアードライブピストン式充填機ESM型の共用機器

エアードライブなのでベビーコンプレッサーが別途必要です。

特大型 ¥① / 標準型 ¥②

ESM本体

特大型
最大5600cc
標準型
最大4000cc



ESM切替バルブ



30φバルブ
6cc~400cc
(560cc) 対応可。



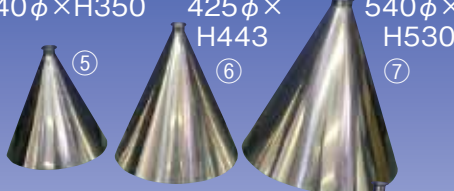
20φバルブ
1cc~37cc
液体のみ
400cc
(560cc) まで対応可。

タンク

(生地
の固さ
で選
択)

⑤ M10ℓ ⑥ E20ℓ ⑦ A40ℓ

340φ×H350 425φ×H443 540φ×H530



325φ×H350 390φ×H453 490φ×H475

⑧ F20ℓ ⑨ D34ℓ ⑩ C50ℓ

⑪ CS50ℓ ⑫ US 100ℓタンク



⑬ 攪拌34ℓDUDR/
攪拌20ℓFUDR

⑭ 50ℓCSDR攪拌付下置タンク
⑮ 100ℓUSDR攪拌付下置タンク

白は防水型

⑬⑭⑮

ホース別売



AC100V AC100V60W

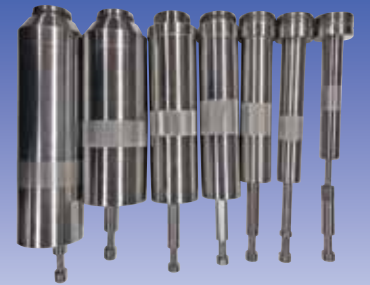
保温ヒーターと攪拌装置が付けられます。

A/E/M タンク用¥⑰ D/C 下側兼用扇型¥⑱ D 上側¥⑲ C 上側¥⑳

攪拌装置保温ヒーター付9Lチョコ用タンク¥㉑

Dタンク用攪拌装置のみ¥㉒ Cタンク用攪拌装置のみ¥㉓

ESMピストンシリンダー

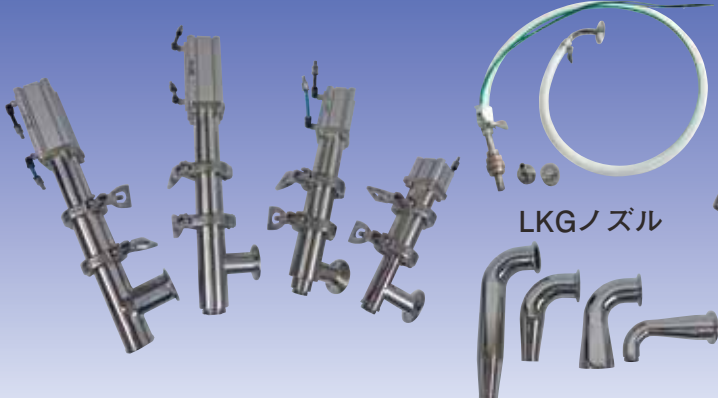


7cc~1cc 10φ型 ㉔
37cc~6cc 20φ型 ㉕
85cc~10cc 30φ型 ㉖
150cc~15cc 40φ型 ㉗
新245cc~30cc 50φ型 ㉘
400cc~50cc 65φ型 ㉙
特大用560cc~50cc65φ型㉚

ノズル & 口金

シャットノズル

細ホースノズル



LKGノズル

KG口金

三角口金

まだまだいろんなノズルがあります。

ノズル詳細 ココ
読み取り下さい。



ESM型の代表的な組み合わせ

ESM-EU-LKG

①



あんこ・ポテサラ・各種味噌など高粘度の充填をする時のノズルとタンク



ESM-FU-1sLKG

②



固形物の混じらない液体、ソース・タレ・オイル・アルコール等



ESM-FU-細ホース手元スイッチ

③



固形物の混じらない液体、ソース・タレ・オイル・アルコール等をホースでやりたいとき



ESM-EU-18

④



液体～粘度の高いもの、具材入りなどいろいろなもの幅広く充填可能です。



ESM-OSP-1sLKG

⑤



固形物の混じらない液体、ソース・タレ・オイル・アルコール等をタンクや容器から直接吸い上げて充填



ESM-OSP-14φホースノズル手元スイッチ

⑥



粘度の有るたれやソース、生地等を下から吸込んでホースで充填する仕様。



ESM-OSP-18

⑦



カレー・ミートソースなど液体～流動性のある具材入りのものを吸い上げて充填



ESM-OSHP-1sLKG

⑧



固形物の混じらない液体、ソース・タレ・オイル・アルコール等をタンクや容器から直接吸い上げて充填



ESM-OSHP-細ホース

⑨



固形物の混じらない液体、ソース・タレ・オイル・アルコール等をタンクや容器から直接吸い上げて充填。充填側をホースで



ESM-USDR-13

⑩



ドレッシングやパスタソース、焼肉のたれのような攪拌が必要になるような場合の仕様 当社攪拌タンクと接続

ESM-DUDR-18sリフター付

⑪



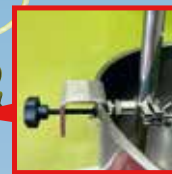
ドレッシングやパスタソース、焼肉のたれのような攪拌が必要になるような場合の仕様当社攪拌タンクを上に取り付けた仕様

ESM-OSHP-S13φノズル/S18φノズル

⑫



お客様のタンクや釜から直接吸い上げて充填する仕様。



ESM-EU-10

⑬



はちみつ・酢豚のタレなど高粘度で糸引きのあるようなものに最適な10φノズル装着

ESM-EU-24カット

⑭



イカの塩辛などノーマルなノズルでは難しい際のカットノズル装

ESM-EU-34

⑮



大き目の具材やポテサラなどに34φシャットノズル仕様

ESM-9L-攪拌、ヒーター付-10φシャットノズル

⑯



チョコレート
の充填仕様

ESM-CU-34 ロー台車

⑰



ロー台車の仕様。ESMを低い台に載せて充填口を配管で上までもっていく仕様 具材投入の高さが低くなり簡単です。

ESM-OSP-34

⑱



カレー・ミートソースなど液体～流動性のある具材入りのものを吸い上げて充填

ESM押し込みスクリュー付-リフター付

⑲



ハンバーグやすり身、ミンチ、味噌など押し込みスクリューがあることで充填機の吸い込みをアシストします。

ESM-EU-計量14φシャットホースノズル

⑳



ESM-EU-上下TB-リフター付

㉑



アルコール・消毒液・除菌液の充填に最適 防爆エリアでも安心のオールエア型

電気不使用

他にも化粧水・具なしタレスープ・麺つゆ・ソース・オリーブオイル



生産量が少なく
少量充填向き



動画見れます
是非ご覧下さい。

ESM-DU-1SLKG+KG-11-シリンダー
¥①
用途： アルコール・消毒液・化粧水
具なしタレ・スープ・つゆ・ソース・オイル



ホース充填もあります
動画見れます




ESM-細ホースノズル+KG-11-シリンダー
¥②



吸い込む容器を頻繁に換える場合はラクチンです。



下から吸上げます。
動画見れます
是非ご覧下さい。



ESM-OSHP-1SLKG+KG-11-シリンダー ¥③

5Lにお勧めタイプ



お客様のタンクから直接
吸い上げます。
お客様のタンクとホース
接続して充填も可能です。



ESK-OSP-細ホースノズル+KG-11ロング、ホーススタンド付き-シリンダー ¥④
用途： アルコール・消毒液・
除菌液・化粧水・具なしタレ・麺つゆ・とんかつ
ソース・オリーブオイル・醤油、豆乳。

泡立ちやすい液体を素速く充填（醤油、豆乳、具なしスープ、つゆ）

ノズルが底まで下がり、上がりながら
液中充填します。



マスターノズル
タイプ
LKGノズルより口
径が太いのでより
速く充填出来ます。
¥⑥

動画見れます



LKGノズルタイプ
醤油、豆乳 1ℓ 7秒 ¥⑤

ESK-OSHP-LKGノズル-1100cc (2100cc)



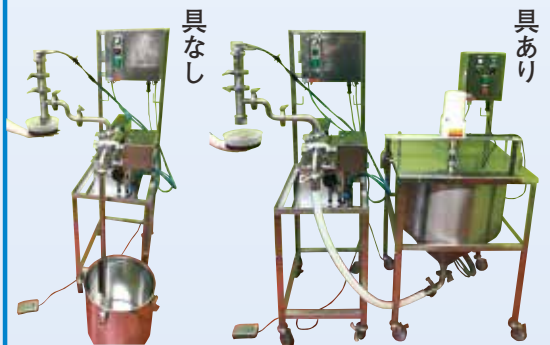
下から吸上げます。

ESK-OSHP-1SLKG+KG-11
シリンダー選択
具なしタレ、めんつゆ ¥⑦

ラーメンスープ・麺つゆ、鍋スープを
浅い容器に飛び跳ねないで素速く入れたい
方におすすめ。具有りスープもできます。

遂に出た飛びはね軽減ノズル!!

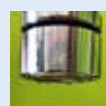
ESM-OSP-34φ半球ノズル SUS自動BOX付 ¥⑧
ESM-USDR-34φ半球ノズル SUS自動BOX付 ¥⑨



液が出ていない時

液が出ている時

動画見れます



卓上電動式ピストン式充填機 **SBK型**

エア不要

電源100Vで動かせます。

タンク（ホッパー）



サイズや形状
具材の粘度や容量によって選択します。
攪拌や保温ヒーターもあります。

SBK詳細QR



液晶タッチパネル



充填量設定・充填速度など
設定はすべてこちらのパネルで

設定**5品種**まで登録可能!!
間欠運転、回数運転標準装備。

計量シリンダー



希望充填範囲で
適切なサイズのシリンダー
を選択します。

シリンダー交換で
1cc~330ccまで充填可

切り替えバルブ



吸い込み側と
吐出側を切り替えるもっとも重要な部分

フットスイッチ



充填ノズル



充填物によって適切なものを選択します。
エア式のノズルを使用する場合は
別途動作のBOXは必要です。

化粧品関連の使い方 化粧水、乳液、クリーム、シャンプー、リンス

①液体



化粧水、乳液、馬油、ヘアバーム等

②クリーム



ハンドクリーム、シャンプー、リンス等

③お客様のタンクから吸い上げ



食品での主な使い方

具なしの液体や少し粘度の有るソース・タレ類

具なしタレ、スープ



ミートソース



プリン、ゼリー



クリームの注入



ドレッシング・甘酒・ジュース・具入りタレ・ソース充填向け

別途エアベビーコンプレッサーが必要となります

生産量5L～50L向け



20L 攪拌タンク仕様
ESM-FUDR-S13Φ ¥① / 18Φ ¥②
34L 攪拌タンク仕様
ESM-DUDR-S13Φ ¥① / 18Φ ¥②

動画見れます→



生産量50L～100L向け



50L 攪拌タンク仕様
ESM-CSDR-S13Φ ¥③ / 18Φ ¥④
100L 攪拌タンク仕様
ESM-USDR-S13Φ ¥⑤ / 18Φ ¥⑥

ドレッシング動画 甘酒動画



小ロットで1kg、2kgまでの充填



50L 攪拌タンク仕様
ESK-CSDR-T付-S13Φ ¥⑦ / 18Φ ¥⑧
100L 攪拌タンク仕様
ESK-USDR-T付-S13Φ ¥⑨ / 18Φ ¥⑩

動画見れます→



充填口13Φノズル

容器の口径22Φ以下
外径Φ15×内径Φ13mm
細口瓶の場合は最適



ドレッシングの
ポーションカップもOK



ドレッシングの
充填



具入りカレー、ミートソース、ホワイトソース、タルタルソース

ESM型 400cc(500cc)までの方
投入の高さが低い。入れやすい。

投入時の
仮置き台



ESM低台車
カレー動画



ESM低台車
タルタル動画



ESM低台車ばんじゅう置き台付き-CU-
18Φ / 24Φ / 34Φノズル ¥⑪ ¥⑫ ¥⑬



ESMOSP
カレー動画



ESM-OSP-18Φ/24Φ/34Φノズル
¥⑭ ¥⑮

ESK型 1ℓ / 2ℓまでの方

ESK
カレー動画



ESK
タルタル動画



お客様のタンクから
直接吸い上げて充填



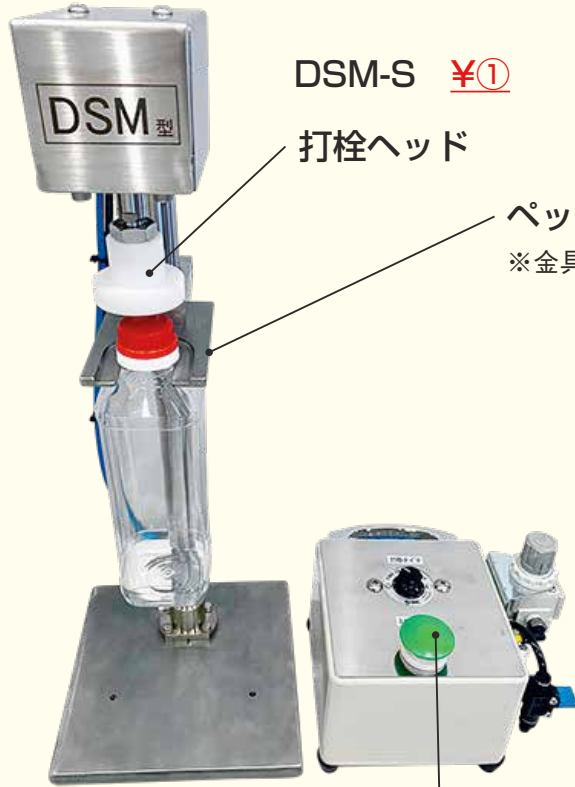
ESK-OSP-T付-18Φ/24Φ/34Φノズル
¥⑯ ¥⑰

打栓機 DSM-S型 モデルチェンジして更に使いやすくなりました！

エア駆動なのでベビーコンプレッサーが必要です。

ペットボトル容器の場合

動画を見る→  詳細図面→ 



DSM-S **¥①**

打栓ヘッド

ペットボトル引っ掛け金具 **¥②**

※金具は容器に合わせて製作します。

スタートボタン



このボルトを緩めると高さ調節できます。



打栓タイマー

打栓する時間をこちらで調整します。

仕様

本体寸法	200×410×H538
必要エア量	60 L ~ 100 L / 分
必要エア圧	0.5Mpa ~ 0.75Mpa
使用出来るペットボトルの高さ	320mmまで
使用出来る瓶の高さ	50mm ~ 360mmまで
能力 時間	700本 ~ 900本
※容器によって異なります。	
1.8 Lペットボトルまで可。高さ特注仕様で一升瓶まで可。	

※フットスイッチ式タイプの物もあります。

型式 **DSM-DX型** **¥③**

寸法は変わりません。スイッチが手押しスイッチからフットスイッチになりエア+電源が100Vが必要になります。

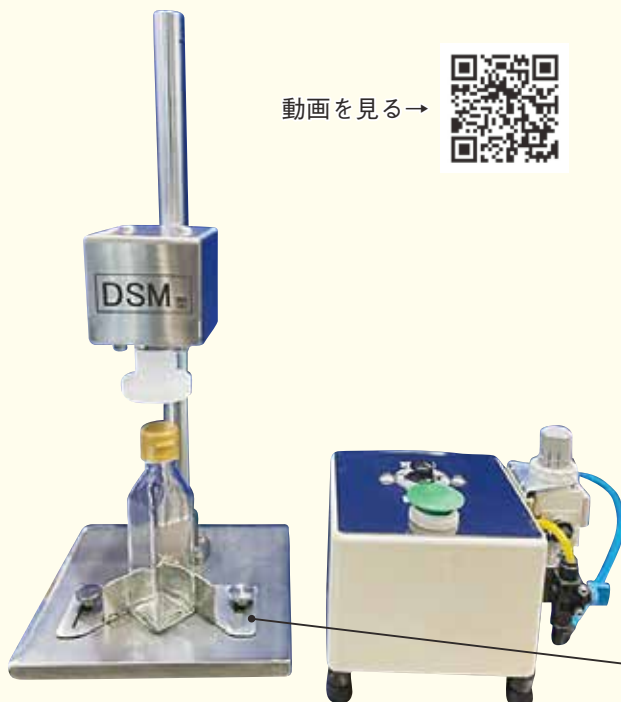
金具変更で瓶容器もできます。

動画を見る→ 



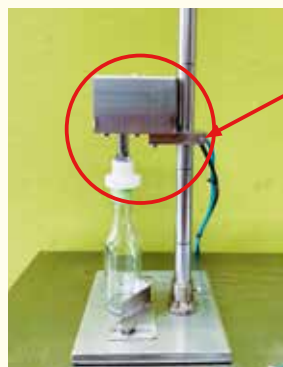
特注打栓ヘッドも製作出来ます。

※キャップ形状によっては不可の場合もあります。



● 瓶用固定金具 **¥④**

※金具は容器に合わせて製作します。



このボルトを緩めると打栓ヘッドの高さが変えられます。



スパウトキャッパー SPT-YS型 スパウト容器専用キャップ締め機です。

エア駆動なのでベビーコンプレッサーが必要です。



四角ペットボトル
も対応可能 ¥④



SPT-YS
フットスイッチ付 ¥①

動画を見る→



詳細図面→



食品

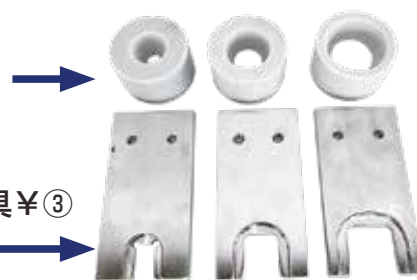


日用品
化粧品



ヘッドゴム ¥②

標準でΦ9、Φ12、Φ16、
Φ21用があります。特注
で製作も可



スパウト引っ掛け金具 ¥③

こちらは
容器に合わせて製作

仕様	寸法	200×200×H735+制御(180×206×H163)
	電源	100V 120W
	使用エア量	10 L/分
	使用エア圧	圧力 0.2Mpa
能力	時間	600～900個
	対応容器口径(内径)	9mm、12mm、16mm、21mm
	使用容器高さ	300mmまで ※高さ特注も可

スパウトキャッパープラス SPT-プラス型 スクリューキャップ(樹脂キャップ)の増し締め機

エア駆動なのでベビーコンプレッサーが必要です。



動画を見る→



詳細図面→



仕様 寸法 205×205×H835+(230×255×H165)
電源 100V 120W
使用エア量 20～30 L/分
使用エア圧 圧力 0.2Mpa

能力 時間 600～900個
対応する容器の直径 45mm～85mm
対応するキャップ径 Φ12mm～Φ36mmまで
対応するキャップ スクリューキャップで樹脂製
使用容器高さ 290mmまで ※高さ特注も可



¥⑥ フットスイッチ付

ホースで充填したい タレ・ソース・液体をかけたたい

卓上ESM（エアー式）

具なしのタレ・ソース向き



①ESM-FU-細ホースノズル+KG

ミートソース、ゼラチン、ペースト状、麻婆ソース、あんかけソース



④ESM-CU-1SLKGホースノズル

卓上SBK（電動式）

粘度有り具ありのタレ・ソース向き



②ESM-EU-14Φホースノズル

具なしのタレ・ソース向き



③SBK-FU-細ホースノズル

お客様のタンク・釜から吸い上げて充填したい



⑤ESM-OSHP-細ホースノズル+KG



⑥ESM-OSP-14Φホースノズル

具有りのタレ・ソースを充填 したい。かけたたい



具が沈むタレ、ソース向き

⑦低台車型ESM-DUDR-14Φホースノズル
ばん重置き台付き

新型ノズル



具が沈まないタレ、ソース向き

⑧低台車型ESM-DU/CU-14Φ
ホースノズルばん重置き台付き



菓子・スイーツの充填

マドレーヌ、フィナンシェ、シュー生地、レモンケーキ、

焼きドーナツ、チーズスフレ、ブッセのクリーム、餡子、わらび餅、羊羹、チョコレート、クリームの注入



回転式

生地の充填



シュークリーム生地充填
動画QRで見れます。



充填動作と連動して
テーブルが3cm上下し、
硬めの生地も切ります。

ピストン式だからデリケート
な生地も傷めず定量充填。

マドレーヌ・フィナンシェ
充填動画QRで見れます



テーブル上下式 **ESM-EU-TB-回転ノズル-150cc型 ¥①**

上下リフター台車、ミニテーブル台、自動運転BOX付 ※エアコンプレッサーは別途必要です。

クリーム注入ノズル



シューや、パン
の中にクリーム
を注入。

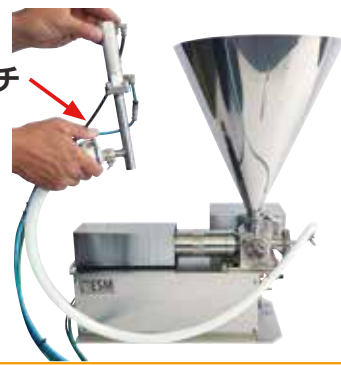
クリームの注入 ¥②
ESM-EU-回転ノズル+注入ノズル



生クリーム

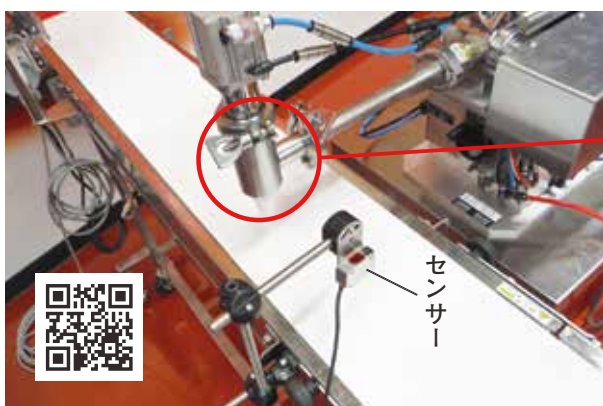
クリームの充填 ¥③
ESM-EU20□/AU40□-23φ
LKGノズル

手元スイッチ
付き

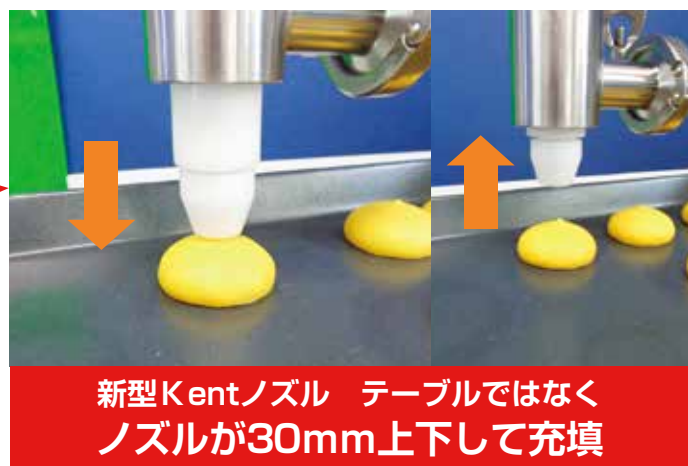


生地のホース充填 ¥④
ESM-EU-14φシャットホースノズル
マドレーヌ、フィナンシェ、レモンケーキ等

↓センサーで生地を感知してクリーム等を自動充填



センサー

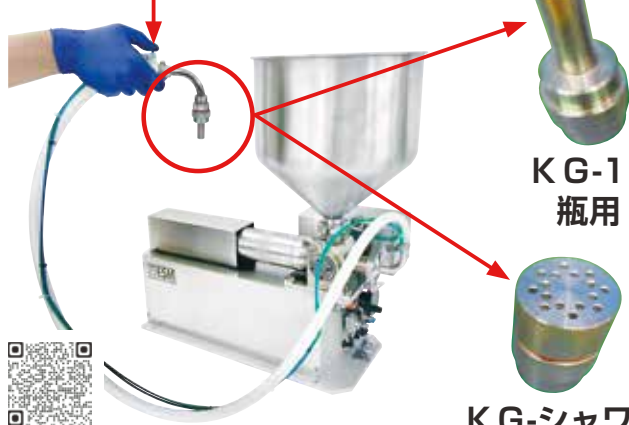


新型Kentノズル テーブルではなく
ノズルが30mm上下して充填

ホースで充填したい ゼリー プリン 杏仁豆腐 水羊羹 カヌレ

ESM型はエア式充填機につき別途小型のコンプレッサーが必要です。

手元スイッチ ワンプッシュで一定量充填できます。



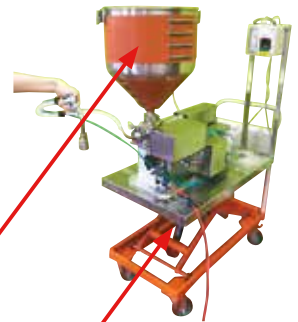
KG-11
瓶用

KG-シャワー
カップ用

プリン・ゼリー・カヌレ・具なし液体
ESM-DU/ FU-細ホース+KG-11
/シャワー ¥ ①・②



瓶プリン



オプションで保温ヒーター・リフター台車もあります



カップゼリー



水ようかん



お客様のタンク、釜から
直接プリン・ゼリーを
吸い上げて充填



プリン、ゼリー、液体 下吸い込み
ESM-OSHP-細ホースノズル+
KG-11/シャワー ¥③



スパウト
充填も



チョコレート



先端にクロスノズルを付けたら
一度に4箇所充填が出来ます。



チョコレートの充填
ESM-9L攪拌、ヒーター10Φ
ノズル ¥④



羊羹、わらび餅の充填
ESM-EUヒーター18Φノズル+
口金、リフター台車付 ¥⑤



羊羹



わらび餅



餃子の充填
ESM-EU-1.5LKG
ノズル ¥⑥



もなかの餡



どら焼きの餡



多連向き

4連自動充填機

シリンダー 4本駆動だから高精度

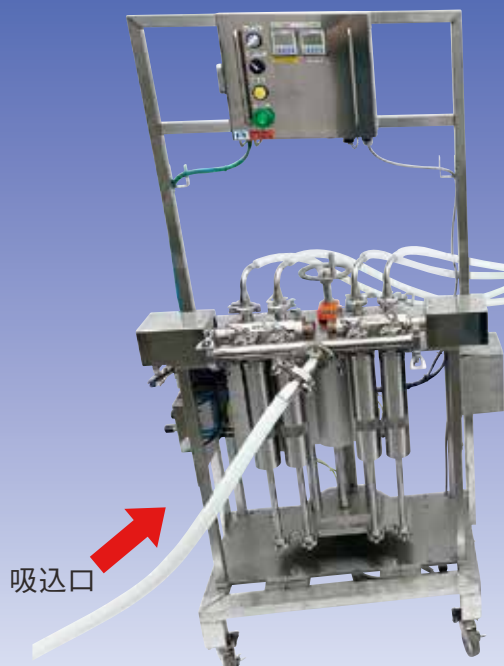
冷凍食品、水産、食肉加工工場の深絞り包装機にセットして使用

みそだれ・醤油タレ、中濃ソース類、液体調味液、具入りパスタソース、麴みそ

NEWモデル 4連フラットタイプ

吸込口が1箇所になり
部品が少なくなりました。

包装機と接続出来ます。



参考動画



具無タレ、逆止弁入KGシャワーノズル
4本ホース内径12φmm
シリンダー 250cc～20cc4本 ¥①



上が具入りソース用ノズル¥②
下は具無タレシャワーノズル¥③

4連スクエアタイプ

コンパクトで省スペース向き

詳細ページ



具無タレ、逆止弁入KG11ノズル
4本ホース内径12φmm タンク100^{リットル}
シリンダー 250cc～20cc4本 ¥④

100^{リットル} 分離沈殿防止用 攪拌装置付 USD Rタンク

¥⑤



水位センサー
シグナル灯と
警報ブザー付



真上からの
写真

シリンダー 4本可動、但し
2本、3本での運転も可能
です。ホースは1本でタン
クから吸上げます。

50φ/40φ 有り



シリンダー

メクラボス
3ヶ充填
用部品

吸込みシリンダーは2種類
250cc～20cc(40φ)
380cc～30cc(50φ)
メクラボス共通

8A/10ALKGノズル



10φノズル

10φノズルも簡易LKGノズルも用途に合わせてさまざま
な口金をつけることが出来ます

コンベアーを止めずに容器を追いかけて自動充填する新追従スタンド

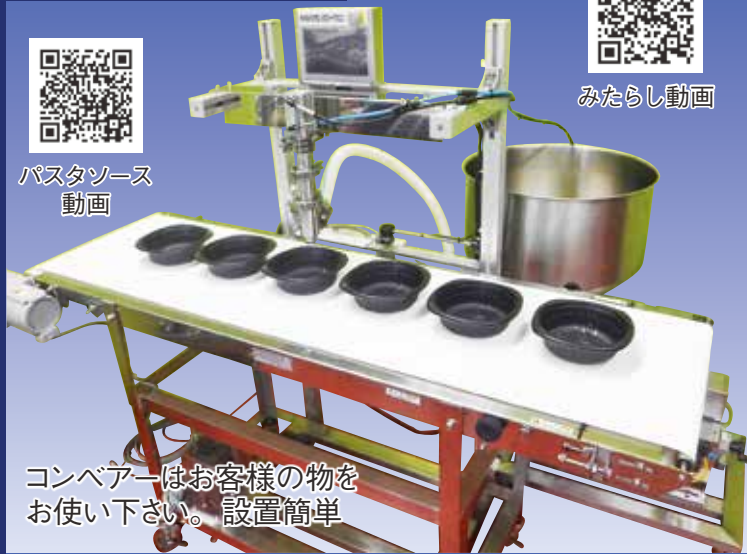
シングル型 ¥①



パスタソース
動画



みたらし動画



コンベアーはお客様の物をお使い下さい。設置簡単

当社の低床型充填機
ESMとの組み合わせ



容器の速度タイミングを合わせる為のタッチパネルとエアの制御盤付 オプションで各種センサーもご用意出来ます。



プリンゼリー 4個充填機 ¥⑤

4連ESM 本体1台で4個絞りが可能になりました。



ノズルの
高さ&ピッチ
自由に調整

100Lタンクから吸い上げて自動充填
コンベアーはお客様の物をお使い下さい



¥②



当社の充填機と
ノズルをお持ちの
お客様ですと
スムーズに追加
設備出来ます

設置が簡単

2列型追従システムも

NEW ポジショニング移動システム 深絞り多列充填向け

動画見る



横軸4点移動



ピッチや移動点数はストロークの範囲内で自由に設定可能。速度も変更可

切れの悪いカラメルソース4個充填機 ¥⑥

新型2連ESM 本体1台で4個絞りが可能になりました。



タンク湯銭式2重タンク
容量31L



スパッと切れて綺麗に
落ちます。QR動画参考に

パーツの選定の仕方

(お客様の用途に合わせてパーツを組み合わせて1つの充填機として成立します。)

①計量シリンダー

何cc～何cc又は何g～何gやりたいかで計量シリンダーを選定。

②切替バルブ

具材の大きさや粘度で切替バルブを選択。

③本体高さ

本体はシリンダーとバルブの選択+具材の投入の高さや充填物によって判断。

④タンク

タンクは生産量や投入の高さによって判断。

⑤ノズル

具材の粘度や大きさでノズルを選定。

オプション品も有ります。攪拌装置(具材沈殿防止)、スクリュー装置(エア噛み防止)、ヒーター(凝固防止)連続運転制御BOX(連続運転したい場合)、センサー(容器を感知して自動充填)、追従装置(泡立ち軽減)

※選定が難しい場合はお気軽にメーカーにお問合せ下さい。こんな商品を何gこんな容器に入れたいでOK



ESK充填機の説明

タンク(ホッパー)



各種タンクが付きます。充填する具材によって一番あったタンクを選択します。攪拌や保温ヒーターもあります。

ノズル



ノズルが付きます。当社制作のノズルはすべて使用できます。具材によってノズルを選択します。

ノズルの詳細はQRを読み取り→



量調整



ダイヤルで充填量を調整します。あらかじめ把握しているダイヤル数に合わせて簡単に充填量の設定が可能です。

切替バルブ



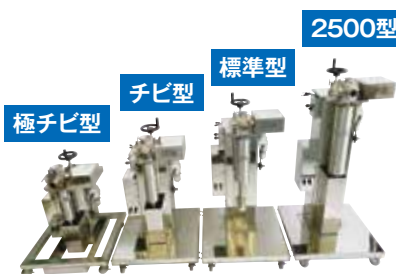
具材に合わせて3種類のサイズをラインナップ

スピード調整



充填速度(具材の出る勢い)が調整できます。つまみを目印の方向(速い・遅い)に回すだけです。

ESK本体高さ4種



計量シリンダー

- ①20φ 5cc～60cc
- ②30φ 10cc～120cc
- ③40φ 20cc～230cc
- ④65φ 60cc～590cc
- ⑤90φ 300cc～1100cc

※2500型用MAX2500ccまで
※2500型・極チビ型に関しては容量の範囲は変わります。

機械の説明&特徴

ESK充填機はピストン構造なので、出来るだけ具材を潰さないで充填が出来ます。又、計量シリンダーに入った容積の充填なので、精度がとても高いです。卓上型ESM充填機との違いは切替バルブの穴が大きいので、具材の大きい物が入った商品を充填出来るという事と計量シリンダーの範囲が広いので、粘度が強く充填量が500g以上有るものも充填出来るという事。例：麻婆豆腐(具材が大きい物)、味噌1kg(粘度があって500g以上の物)

タンク

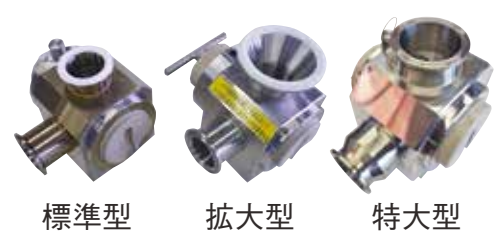
(生地の高さで選択)

① M10ℓ ② E20ℓ ③ A40ℓ ③' B100ℓ ⑦ CS50ℓ ⑧ US100ℓ ⑫ A60ℓ



④ F20ℓ ⑤ D34ℓ ⑥ C50ℓ ⑨ DUDR ⑩ 50ℓ 攪拌付CSDRタンク ⑪ 100ℓ 攪拌付USDRタンク

切替バルブ



シリンダー選択



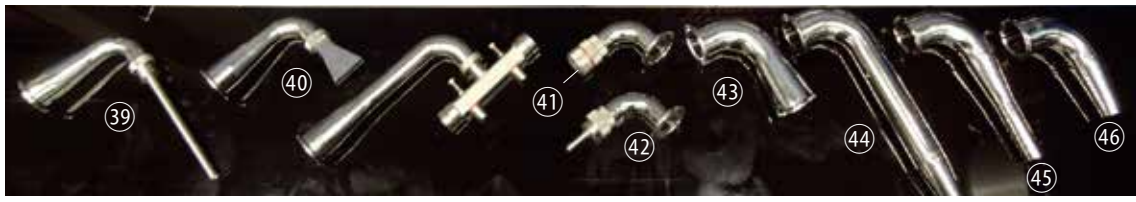
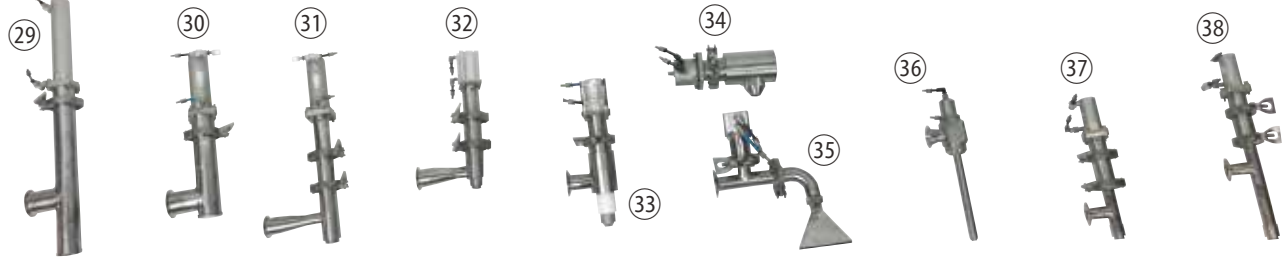
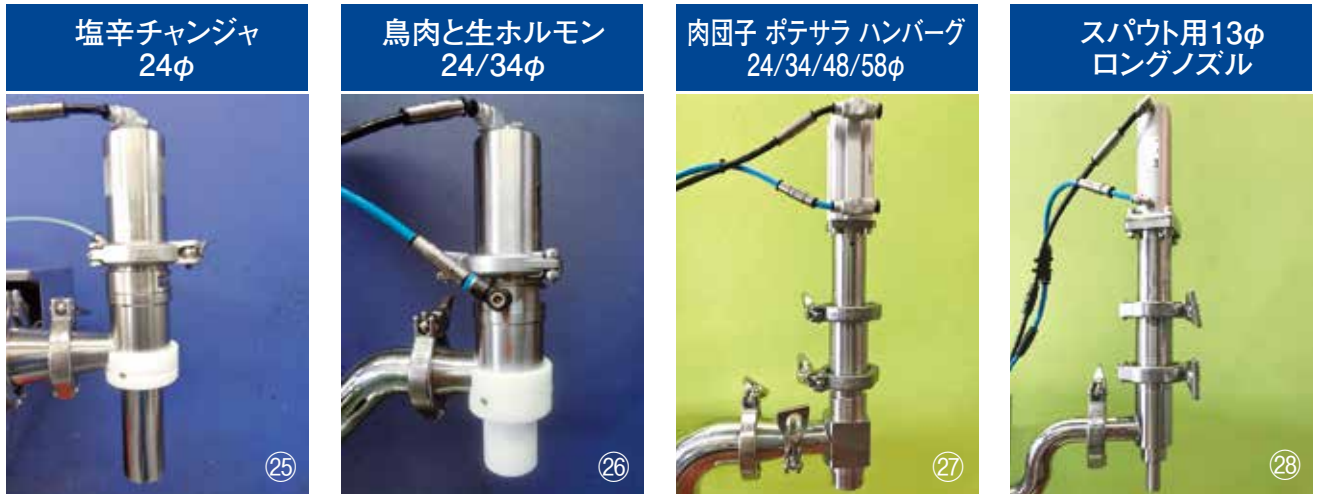
新 特大2500cc ¥23'

円柱



ノズル

容器の入口の大きさ、長さ、具の大きさはどうなのかで選択



ESK型の代表的な組み合わせ

タンクを上に取り付けた時

ESKチビ型-AU-シャットノズル

①



液体から高粘度のもの大きめぐざいも幅広い用途の充填が可能です。



ESKチビ型-AU-カットノズル

②



肉やイカなど切れが悪い具材を充填する際のノズル装着



ESKチビ型-AU-LKGノズル

③



みそやすり身など高粘度の充填の際のノズル装着



ESK極チビ番重置きテーブル付-AU-48

④



タンク上部の高さが低い極チビ型で具材の投入がし易い。補助テーブルが付いた仕様。コンビニベンダーで多く活躍。

ESKチビ型-押し込みスクリュー付

⑤



みそやすり身などで硬めの具材を押し込みスクリューでアシストします。



吸い上げてそのまま充填する時

ESK-OSP-1sLKGノズル

⑥



固形物の混じらない液体、ソース・タレ・オイル・アルコール等をタンクや容器から直接吸い上げて充填



ESK-OSP-18φシャットノズル

⑦



高粘度のソース・タレ・オイルをタンクや容器から直接吸い上げて充填



ESK-USDR攪拌タンク-シャットノズルS管付き

⑧

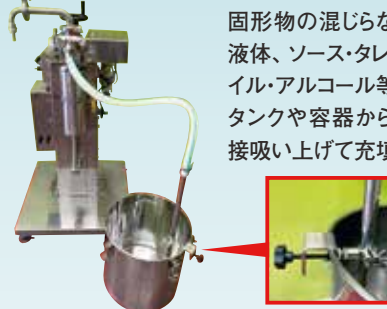


ドレッシングや焼肉のたれのような攪拌が必要になるような場合の仕様。当社攪拌タンクと接続



ESK-OSHP-LKGノズル

⑨



固形物の混じらない液体、ソース・タレ・オイル・アルコール等をタンクや容器から直接吸い上げて充填



ESK-OSP-34φシャットノズル

⑩



カレー・ミートソースなど液体～流動性のある具材入りのものを吸い上げて充填



ESK-OSH-シャットノズル

⑪



お客様のタンクとホース接続するような時



ミニテーブル付の仕様

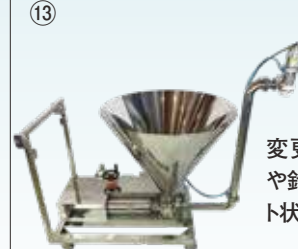
⑫



高さ調整が可能なミニテーブルが付いた仕様

低台車式ESK横型-BU-34カットノズル-1200cc/2100cc

⑬



揚げる前の鶏の唐揚げの肉を1kg又は2kg充填
その他、ノズルを変更すれば練り製品や釣り餌などのペースト状のものもOK。



新発売



肉用ノズル

オールエア駆動充填機横型ESK低台車式
34肉切ノズル 100% BUタンク 電気不要
充填量設定1100cc以下¥①/2100cc以下¥②

みそ



鳥の唐揚

生材料充填
1kg / 2kg



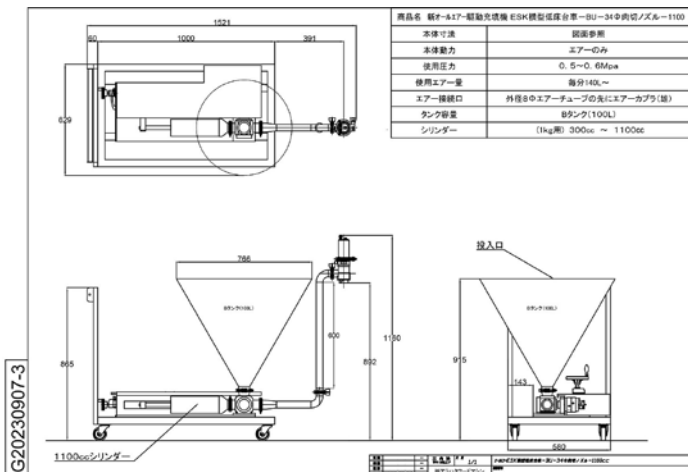
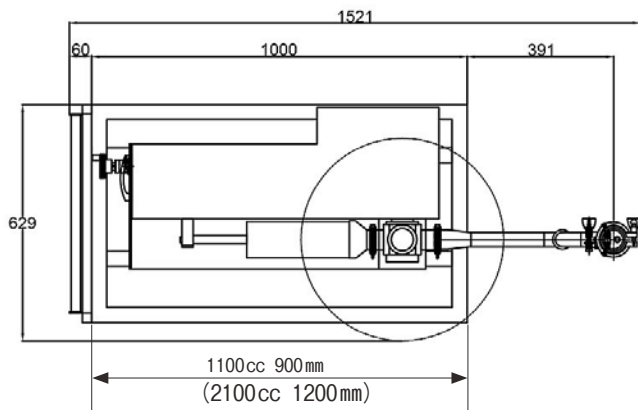
とりから
動画見れます



みそ

LKG簡易ノズル付 ¥③ ¥④

〈上から見た図〉

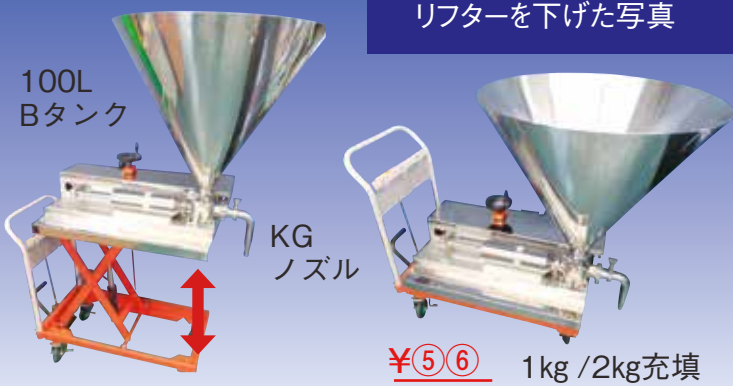


みそ用ノズル

延長パイプ不用

肉用ノズル

34φ肉切ノズル
リフターを下げた写真



タンク投入高さが低い新ESK横型リフター台車付タンク投入口1040mm

充填時はノズルの位置を高く上げられる上下リフター台車付
充填出来る物は使用ノズルで異なりますので縦型を参考にしてください。エアコンプレッサー別途必要
オールエア新横型手動リフター付ESK-BU100Lタンク-各ノズル付¥①~⑨受注生産です。

投入タンクが低い

コンビニ工場で活躍

大きな具をつぶさずに容器へ充填



中華丼



エビチリ丼



親子丼



麻婆豆腐

新型シリーズ登場

釣り具なし
1Sホースノズル
ハンドスイッチ付



動画



¥①②

ESM防水自動 OSP-34ノズル400cc
液体麺つゆ、スープ

230cc

時間
2100コ
2500コ
(円盤ノズル)



34φ
ノズル



大口34φノズルで一気に充填
飛び散りなし

¥③

動画

自動運転BOX付
各種固定ノズル選択
スタート停止ボタン付



手受け運転
動画



¥④⑤⑥



センサー
運転動画

カップサラダ向け
仕様



¥⑦

カップサラダ
動画

硬めのゼラチンスープ類



三角ノズル

タマゴサンド
エビチリ丼
ミートソース
西京みそ

¥⑬



スイッチ別売 丸口ノズル

硬めのゼラチン

¥⑰



230cc
2100コ

広角ノズル

液体ラーメン
スープ、そばシユ
飛び散らずに充填

¥⑱

SUS自動BOX ¥⑩

センサー ¥⑪

自動BOXとセンサー
で自動充填

ノズルを固定して充填

¥⑧

番重置き台が
有ると一人で
投入が簡単に
¥⑨

¥⑬



¥⑫



¥⑮



具入りソース液だれ防止
サックバックノズル
三角出口付 ¥⑲



動画

超大型
シャワーノズル



惣菜の充填

ポテトサラダ、**白和え**、**白菜キムチ**、おかず味噌、なめ茸、**マカロニグラタン**、**餃子の具**、クリームコロッケ、**麻婆豆腐**、コールスロー、鶏の唐揚げ(生)、**中華丼の具**、**エビチリソース**、スパサラなど



ポテサラ・白和え・
おかず味噌・なめ茸・
クリームコロッケ・
コールスロー・マカロニサラダ



ポテサラ動画



白和え動画



ESK-AU-S18φノーマルノズル ¥①・②
ESK-AU-S34φノーマルノズル ¥③・④
ESK-AU-S48φノーマルノズル ¥⑤・⑥

新登場 ESK拡大・特大型 ばん重置き台付

投入時の
仮置き台



具材投入がとても**楽**です。

新登場 ESK極チビ特大型スクリュー



極チビの特大型にスクリューを付ける事で、出にくかった具材が更に出せるようになります。

キムチ・中華丼の具
鶏の唐揚げ(生)、
いかの塩辛、チャンジャ、
生ホルモン



キムチ動画



中華丼の具動画

生ホルモン
動画



ESK-AU-24φ肉切りノズル ¥⑦・⑧
ESK-AU-34φ肉切りノズル ¥⑨・⑩



麻婆動画

麻婆豆腐

¥⑪⑫

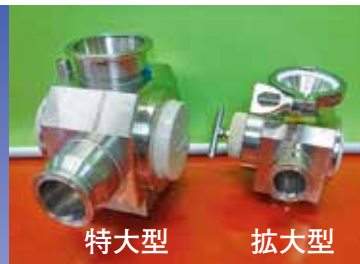
専用

豆腐を壊さず充填



48φ
ノズル

トップシール
ポテサラ動画



特大型

拡大型

麻婆豆腐、コールスロー
ポテトサラダなど
専用が開発した
大型切替バルブ



下降して回転して切離して上昇する
新58φポテサラノズル
トップシール用 ¥⑬



押す



上がる



農産加工品の充填、ジャム、味噌、はちみつ

ジュース、わさび漬け、おろしニンニク、肉味噌、なめ茸、ゆず胡椒、金山寺みそ、山芋とろろ、自然薯、トマトペースト、オリーブオイル、ピーナツペースト、フルーツソース、ドレッシング、甘酒、スパウト用調理みそ



ジャム、長芋とろろ、金山寺みそ、なめ茸、ピーナツバター、ゆず胡椒、スパウト味噌、おろしニンニク、トマトペースト

ゆず胡椒



ESM-EU-18Φ ノズル-400
¥①



スパウト充填も

自然薯 スパウト動画



果肉入りジュース、ドレッシング、甘酒、フルーツソース、具有りタレ



ESM-USDR S13Φ S18Φ 400
560cc、架台付き¥②③④⑤

ESM-DUDR S13Φ S18Φ 400
560cc、リフタ 付き¥⑥⑦⑧⑨



はちみつ、カラメルソース、レバーの甘ダレ、オリゴ糖、粘りの強い液

はちみつ動画



ESM-DU-10Φ シャットノズル-400/560cc
¥⑩⑪

粘りの強い液体に最適です。



わさび漬け

肉みそ

味噌



400g(500g)まで

ESM LKG



1kg(2kg)まで

ESK 縦型 LKG



LKGノズル
味噌・餡子

ロングLKG
袋用

ショートLKG
瓶、カップ用



1.5SLKG
瓶、カップ用

48Φ広角LKG
広口カップ用



水産加工品の充填 いくら・いかの塩辛・生しらす・海苔の佃煮・生もずく・

たこわさ・チャンジャ・松前漬け・バラコ・ウニペースト・あかもく・魚のすり身・鱈のなめろう・
いかそうめん・鮭のルイベ・かに味噌 他



いかの塩辛、
 チャンジャ、たこわさ、
 いかそうめん、松前漬け、
 鰹の酒盗

いくら、生しらす、
 海苔の佃煮、生もずく、
 バラコ、ウニペースト、
 あかもく、鱈のなめろう

魚のすり身、
 かに味噌、海苔の佃煮、
 ウニペースト、バラコ、
 なめろう

ESM型 400g(500g)までの充填

いかの塩辛



ESM-EU-24φ肉切りノズル
 ¥①

もずく・海苔の佃煮18φ



しらす34φ



ESM-EU-18φノズル or 34φ
 ¥②

すり身



ESM-EU-23φLKGノズル
 ¥③

ESK型 1kg(2kg)までで、具が大きい物の充填

松前漬け



いかの塩辛



ESK-AU-24φ / 34φ肉切り
 ノズル ¥④・⑤

いくら



生しらす



ESK-AU-18φ / 24φ・34φ
 シャットノズル ¥⑥・⑦

バラコ



ESK-AU-23φLKGノズル
 ¥⑧・⑨

更に詳しくみたい方はコチラのQRを読み取って下さい。 →



小型卓上生地送り装置付き ESMタイプ

すり身、つくね、肉団子、ハンバーグ、バター、固い餡子

エア駆動ピストン式なので別途ベビーコンプレッサーが必要です。



つくね・肉団子
軟らかい生地



深いトレイ、番重に充填
する場合



¥②

ESMTB-EU-18φ/24φノズル-85cc
リフター台、自動BOX、フットスイッチ付



← TB動画



¥①

浅い鉄板に充填

ESM-EU-18φ/24φノズル-85cc
リフター台、自動BOX、フットスイッチ付



¥③

小スペース
手受けタイプ

ESM-EU-18φノズル-85cc
ステン架台、フットスイッチ付



¥④

リフター付タイプ

ESMスクリュ-EU-34φ ノズル-400cc、
リフター台付、自動BOX付



¥⑤

ESMスクリュ-EU-34φノズル-400cc、
架台付、自動BOX付



カップサラダ
動画みる

ハンバーグ、メンチカツ
固い餡子、栗きんとん



ハンバーグ
動画みる →

生地送りスクリュ

固めの餡子
動画みる



自動連続運転制御OXとセット
にする事で充填機の動作とスク
リュの動きが連動し具材
を更に痛めないようになりました。連続運転も可能。外部
信号も拾えます¥⑥

スクリュコン
トロールBOX

自動連続運
転制御BOX



センサー使用で無人運転OK

コンベアとノズルの間の高さ調整
自在です



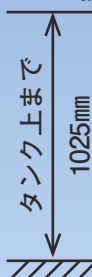
ダイヤルレバーを
DOWN側へ



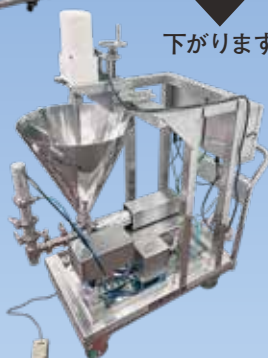
下がります



具材の
タンク投入時



1025mm



油圧リフター ¥⑦

大型タイプ
40ℓタンク

ESKスクリュ
付

すり身動画



拡大バルブ式

500g~1000g充填に
もちろんシリンダーを追加して20g
~230gも出来ます。
ESKやぐらスクリュタイプにてタン
クも40%です1200ccシリンダー付
¥⑧⑨⑩⑪ノズル別

チーズ
動画みる →



新先端エア
噴射付18φ、34φノズル
に具がくっつかない

ESM・ESK 充填機オプション品と使用例

今までアラハタの充填機を購入した方も新規で購入する方も必見です!!

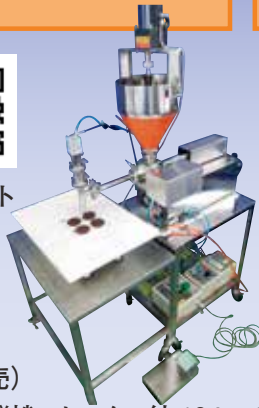
保温ヒーター・攪拌装置・油圧式上下リフター台車を使用した使用例

(保温したい、凝固防止、具材を均一に入れたい、沈殿防止、熱い物を低位置から投入したい、充填口の高さを変えたい等)

チョコレート
仕様



チョコレート



(下台別売)

ESM-9L攪拌、ヒーター付-10Φ
ロングノズル-シリンダ ¥①・②

ドレッシング・
ジュース・甘酒



ドレッシング



ESM-DUDR-S13Φノズル
シリンダ-台車付 ¥③・④

ゼリー・牛乳寒天・
水ようかん



水ようかん

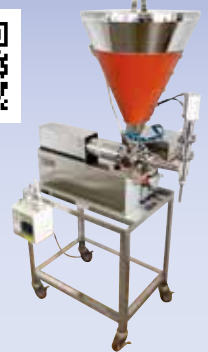


ESM-DUヒーター付-細ホースノズル+
KG-11 (シャワー) -シリンダ ¥⑤・⑥

羊羹・わらび餅
ジーマーミー豆腐



羊羹



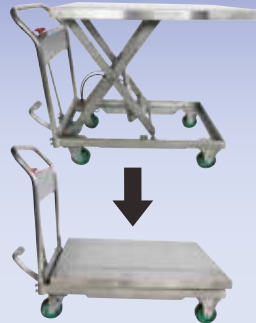
ESM-EUヒーター付-18Φノズル
-シリンダ台車付 ¥⑦・⑧

油圧式上下リフター台車 (手動)

- ・熱い物を低い位置から投入したい。
- ・充填口の高さを容器の高さに合わせて変えたい。



鉄タイプ ¥⑨



ステンレスタイプ ¥⑩

自動連続運転制御BOX (電源100V必要)

- ・フットスイッチを毎回踏みたくない方
- ・時間で制御して間欠運転したい方
- ・生産したい数を入力して動かししたい方

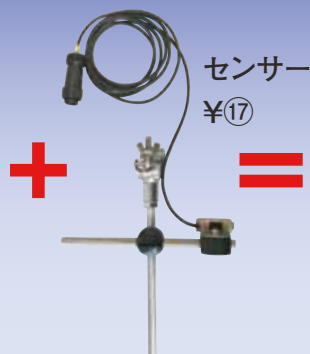
防水SUSタイプ



自動連続運転制御BOX(3ノッチ)+センサーで自動充填。省人化・無人化!

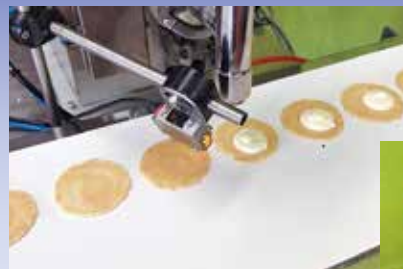


防水SUS
タイプ ¥⑯



センサー
¥⑰

+ =



動画見れます



動画見れます



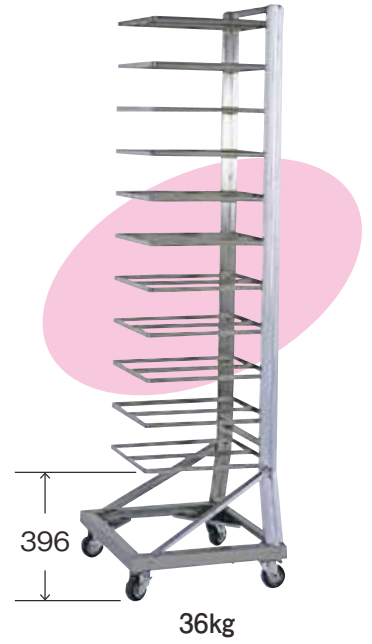
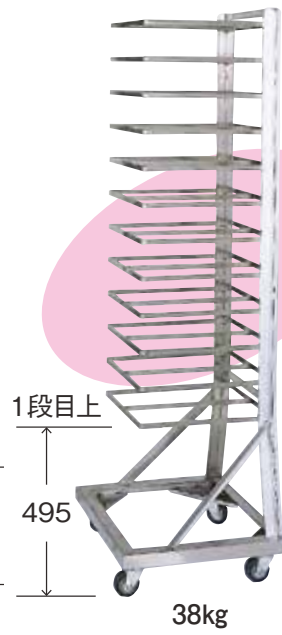
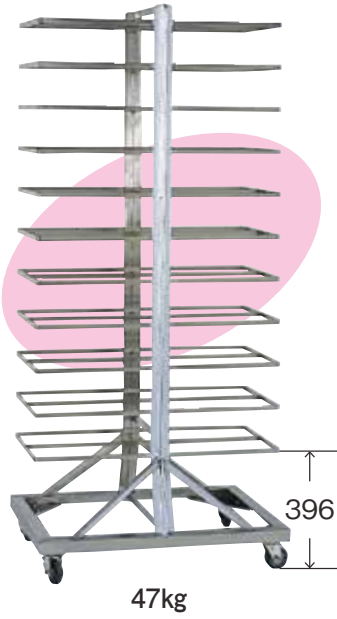
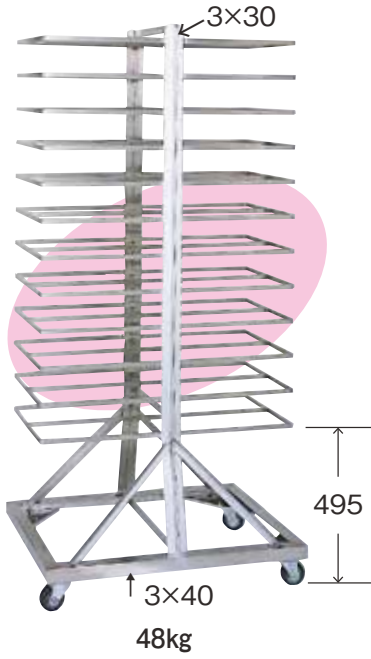
この他にも深絞り包装機向け4連自動充填や2連自動充填もあります。P23参照
自動で容器を追従して充填する、追従装置もあります。P24参照

6取トンボラック24枚差
棚有効90mm
(地面より1段目まで495mm)

6取トンボラック22枚差
棚有効120mm

6取片面ラック12枚差
棚有効90mm

6取片面ラック11枚差
棚有効120mm



オールステンのみ ¥ ① オールステンのみ ¥ ② オールステンのみ ¥ ③ オールステンのみ ¥ ④

※棚はすべてSUS304-6×15FB、土台、柱はSUS430アングル、キャスターはスチール金具100φ自在ゴム車ブレーキなし

機種	本体間口 (mm)	羽根有効 (mm)	総高さ (mm)	土台外径 (mm)	キャスター ブレーキなし
① 6×24	800	350×370	1,700	530×800	100φmm
② 6×22	800	350×370	1,800	530×800	100φmm
③ 6×12片面	430	350×370	1,700	530×500	100φmm
④ 6×11片面	430	350×370	1,800	530×500	100φmm
⑤新6×15片面	430	350×370	1,700	530×500	100φmm

(欧州天板)
6取天板・アルミレー兼用
20枚差し(浅深口共)

新登場 13枚差し
深口ばんじゅうも兼用できる。

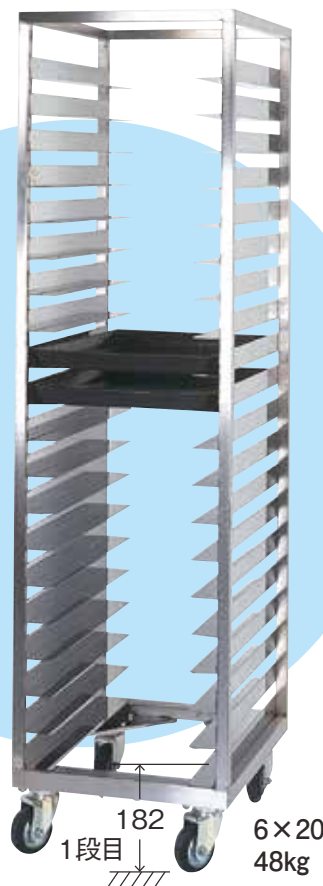
ステンシングルラック6×20 ¥⑧
ステンシングルラック6×13 ¥⑨

特注寸法も可能

**1台でも
おつくりいたします**



6×13
39kg



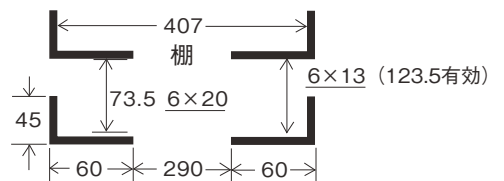
キャスター100φ
自在スチールゴム車ブレーキなし
(ウレタン車もつくれます)

ステンレス製

アルゴン溶接ですので丈夫で
しっかりとしています。()は
6×13です

本体外寸 mm 20段 13段
・460×610×H1715 (H1850)

棚有効寸法 20段 13段
・407×610× (73.5) (123.5)

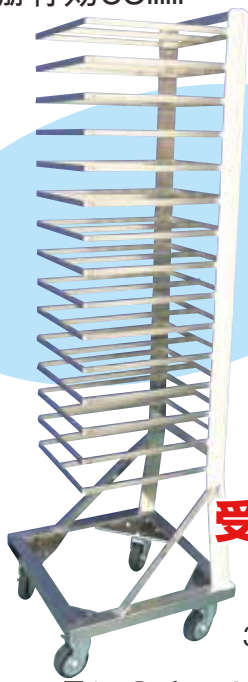


※有効寸法は今までと同じです

材質

SUS 304
・骨1.5×25×25角パイプ
・棚1.5SUS430
・土台3×40×40ステンアングル
SUS 430

新 6取片面ラック15枚差 (食型、6取天板兼用ステンラック)
 棚有効65mm 6取天板×26枚差し(1段目上286mm) 6取天板×39枚差し(1段目上286mm)
 (棚有効90mm、棚をはずせば196mm) (棚有効、左と同じ)



受注生産品

39kg



(13段/7段)

1段目上
286mm
67kg

受注生産品

(13段/7段)

オールステンのみ ¥ ⑤
ミニまんじゅう用

オールステンのみ ¥ ⑥
(柱、土台はSUS430アングル・棚はSUS304FB 6-15です)

オールステンのみ ¥ ⑦

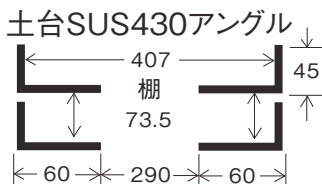
機種	有効棚間口(mm)	羽根巾(mm)	全高さ(mm)	土台外径(mm)	キャスター ブレーキなし黒ゴム車
⑥ 6×26	内850	390×850	1,625	550×910	スチール100φmm 金具
⑦ 6×39	内1,260	390×1260	1,625	550×1,320	スチール100φmm 金具

6取天板、アルミトレイ兼用40枚差し
 欧州天板) ステンWラック



**2009年
新**
ダブルラック
¥⑮ 6×40

- 材質 柱、SUS304角パイプ 土台SUS430アングル
棚はSUS430,1.5mm
- 寸法 910×610×H1715
(棚有効73.5mm)
- キャスター:100φスチール自在ゴム車ブレーキなし
ウレタン車も可能+料金必要



スチーマーBOX
390×490の網と箆専用ラック

蒸し庫には入れられないメッキ金具キャスター使用

⑨⑩⑪



シングルラック

390×490金網、パンチン箆用
 ¥⑨⑫ 棚8段 有効132mm
 ¥⑩⑬ 棚10段 有効105mm
 ¥⑪⑭ 棚12段 有効87mm

⑫⑬⑭

W900×奥500×高1400mm



W560×奥410×
 高1400mm
 sus430材
 キャスター自在メッキ
 100φ ゴム車

Wラックも同じ
 キャスターと材質

Wラック、16枚20枚24枚
 差しの3種
 390×490mmの金網と箆用

上置き用スチーマーボックス お手持ちの小型ボイラーや蒸し台に乗せるだけ

〈配管不用〉

一度に上から下まで蒸せるから蒸し器の燃費も大助かり、蒸し時間も大幅減
セイロにくらべ、つゆも落にくく、ふっくら出来上がります、衛生的にも、これからはスチーマーの時代。

K-ODX型5枚差 **K-ODX7型7枚差** **K-ODX10型10枚差**

5段は受注製産で納期がかかります



★DXとはのぞき窓付という意味です

御注意 棚に差す金網、セイロ等は別売です P39を御覧下さい。

	K-0.5段 43kg	K-0.7段 49kg	K-0.10段 60kg
金網サイズ	390×490mm	390×490mm	390×490mm
棚有効	84mm	84mm	84mm
底置寸法	500mm角あれば乗ります	500mm角あれば乗ります	500mm角あれば乗ります
使用蒸気量	10~20kg/時間	20~30kg/時間	35kg/時間以上
使用蒸気圧力	0.6kg/cm ² 以下	0.6kg/cm ² 以下	0.6kg/cm ² 以下
価格	K-0DX5 ¥ ①	K-0DX7 ¥ ②	K-0DX10 ¥ ③

寸法図へ



K-0

自動運転制御装置オプション
スチーマーボックス
蒸気配管専用
カタログP8参考
K-1型
K-2型



金網は別売りです。P12参照

・下にしっかりとくんタンクが付いたタイプもあります。

K-1・DX10枚差し金網390 X 490mm				
蒸気入口	3/4ニップルネジ	使用蒸気量	35kg/1時間 圧力0.06Mpa以下	
煙突出口	38φネジなしパイプ	本体材質	SUS304 使用 SUS430	
排水ドレン	3/4ボールバルブ	価格	窓なし	¥ ④
棚有効	84mm	価格	K-1DX	¥ ⑤

寸法図へ



K-1・2

K-2・DX10枚差し金網480×480mm				
蒸気入口	3/4ニップルネジ	使用蒸気量	40~50kg/1時間 圧力0.06Mpa以下	
煙突出口	38φネジなしパイプ	本体材質	SUS304 使用 SUS430	
排水ドレン	3/4ボールバルブ	価格	窓なし	¥ ⑥
棚有効	84mm	価格	K-2DX	¥ ⑦

ガス 電気

当社スチーマーBOXと他社簡易ボイラーとの組み合わせ一例

K-0/K-1の金網サイズはすべて390×490mmで、別売りP43にて



上、当社 K-0DX5段型
下、渡辺工業 YS-C-0型



上、当社 K-0DX10段型
下、渡辺工業 YS-C2型



上、当社 K-0DX5段型
下、当社電気ボイラーSD-E
三相200V 26.5A 9kW

寸法図へ



上、当社 K-0DX7段型
下、渡辺工業 YS-C1型



右、当社 K-1DX10段
左下 渡辺工業 YS-C2三方コック型
左上 セイロ、セイロ昇降機は渡辺

くわしくは セイロ等
P44.P46で

小型軟水器



イオン交換樹脂内蔵



ガス簡易ボイラーは当社では販売いたしておりませんので
直接、埼玉の**渡辺工業所**へお問い合わせ下さい

TEL048-954-4911 FAX 048-954-4910 まで ホームページ QRコード

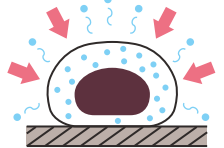


しっとりくん付スチーマー

高圧ボイラーの乾燥した生蒸気を一端、水をはったタンクに入れ、水分をたっぷりを含んだ細かくて軟らかな蒸気に変え蒸しムラやまんじゅうの割れを押えて、しっとり仕上げます。



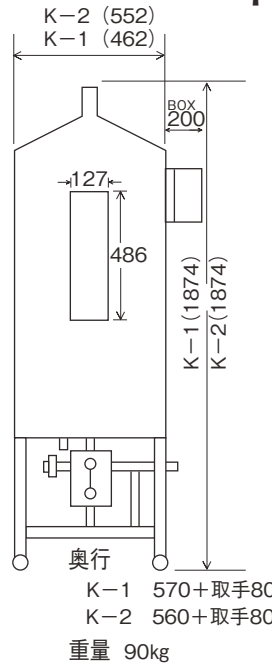
高圧ボイラーの乾燥蒸気では



皮の中の水分が蒸している途中で蒸発してしまいパサパサになったり割れたりする。早く固くなるのもそれです。

本体材質は天井、底がSUS304
 その他はSUS430です。外配管はすべてスチール配管材です。材質特注承ります。

中、高圧ボイラー専用



	K-1DX しっとりくん付	K-2DX しっとりくん付
金網寸法	390×490	480×480
蒸気入口	3/4ユニオン	
蒸気煙突	38φ丸パイプ	
給水口	16φホースニップル	
庫内排水弁	3/4ボールバルブ	
しっとりくん排水弁	3/4ボールバルブニップルネジ	
使用蒸気量	35kg/時間	45kg/時間
棚有効	84mm	84mm
価格BOXなし	しっとりくん付DX ¥ ①	しっとりくん付DX ¥ ④
WWBOX付	K-1しっとりくんDX ¥ ②	K-2しっとりくんDX ¥ ⑤
WWBOX温調付	K-1しっとりくんDX ¥ ③	K-2しっとりくんDX ¥ ⑥

●棚に差す金網やセパレート用紙は別売です P43参照

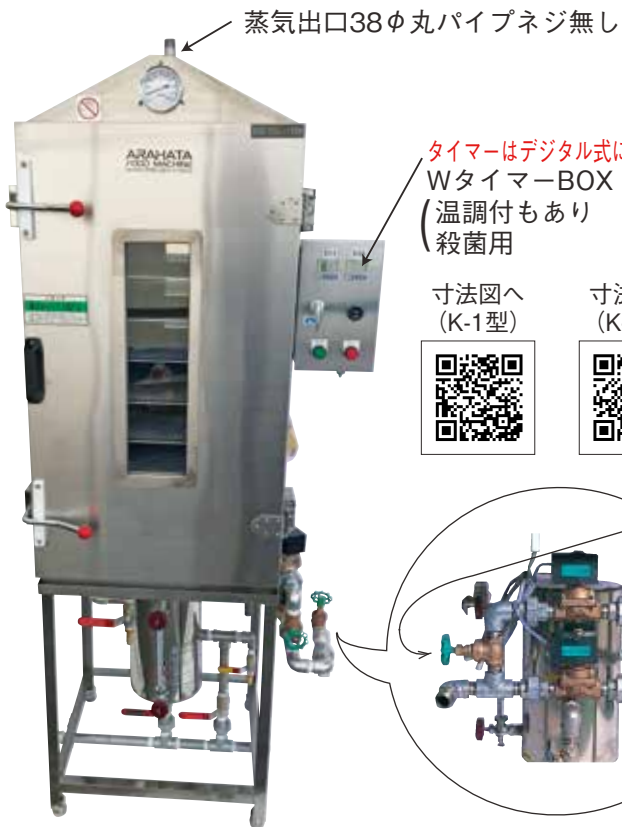
3/4ドレン 3/4オーバーフロー (現在排水口1カ所にまとめてあります。片方キャップ)

自動運転で割れやしぼみを防ぐ

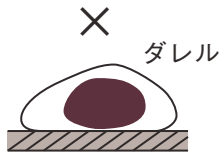
強弱2段階蒸し装置付WWBOX付新発売

立上り強く蒸し

残り数分を蒸らす。

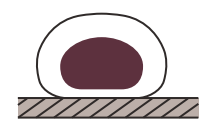


タイマーはデジタル式になりました
 WタイマーBOX
 (温調付もあり)
 殺菌用



形の悪いまんじゅうは最初の蒸気が弱い為です100℃まで早く上げること

例 15分蒸すまんじゅう



初めに強い蒸気で7~8分蒸せばふくらんでいい形になります。あとは弱い蒸気ででんぷんをα化するだけでよい。蒸しカステラも同じ。



そのまま残り8分を強い蒸気で蒸すと必ず割れます。ガラス窓をのぞいて何分でもいい形になるのか、何分から割れるのかを確認して下さい。

WWBOX (ダブルタイマーダブル電磁弁) にすればスタートで下の電磁弁が開き8分後に下の電磁弁は閉じて上の電磁弁が開いて残り8分を運転してくれるので、バルブを絞っておけば弱い蒸気しかスチーマーに入りません。95℃以下の設定でゼリー水ようかん牛乳プリンを殺菌したい場合は温調付を購入して下さい。

K-2DXしっとりくん付WWBOX付 K-1も出来ます

1秒～999分まで設定可能

スチーマーBOX自動制御用デジタルタイマーBOX

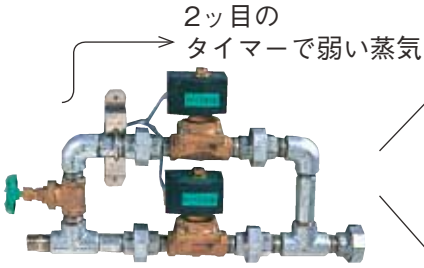
自動運転でまんじゅうと蒸しカステラの割れやしぼみを防ぐ

強弱2段階蒸し装置も加わってますます便利になりました

K-1、K-2、K-スリム、K-3型専用

強弱 2段階蒸し

W電磁弁20A用／25A用



初めの
タイマーで強い蒸気

プラス
+



プラス
+



全自動WWBOX

(デジタルタイマー2個、電磁弁2個)
終了ブザー1個

¥ ① 配管20A用

¥ ② 配管25A用+20A

全自動WWBOX温調付

(デジタルタイマー2個、電磁弁2個)
温度調整器とセンサー1組
終了ブザー1個

¥ ③ 配管20A用

¥ ④ 配管25A用+20A

(初め設定温度まで強い蒸気が入り、設定温度になるとタイマーがカウントダウンをはじめて、自動的に弱い蒸気に切り替わる)

全自動デジタルタイマーBOX

(電磁弁1個、タイマー1個)
終了ブザー1個

¥ ⑤ 配管20A用

¥ ⑥ 配管25A用

デジタルタイマー付ブザーBOX

デジタルタイマーは1秒単位で設定可能
最大999分まで自由に変更できます
このBOXのみK-0シリーズ
にも付けられます

¥ ⑦

電磁弁1個20A／25A用



プラス
+



最初から最後まで同じ蒸気量



小型ラック式蒸し庫Kスリム1型/2型 新発売

ラック式の良さは、棚式にくらべて庫内への出し入れが短時間な為、庫内の温度を下げずに次の商品を庫内に一度に入れる事が出来るので100℃まで温度が上がるのに時間がかからず蒸し物にとって必要な条件いわゆる「立ち上がり強い蒸気、温度、がほしい」という条件にバッチリ応えるタイプになっています。さらに当社のスチーマーは断熱材をたっぷりを使い保温性を良くし、蒸気も下段、中段、上段から出せる為上段と下段の温度むらがほとんどありません。

(K1スリム390×490網用、新登場K2スリム480×480網用)



のぞき窓はオプションです

K-スリムDX
WWBOX
温調付

WWBOX
<電磁弁使用時の出荷形態>

蒸気出口60×60角パイプ



横からの図

搬入板式

受注生産品



23kg
24kg

(1段目地面より
350mm)

ラックと金網は
別売りです。
P-43にて

ラックとラックに差す金網、セイロは
別売です。P43を参照。



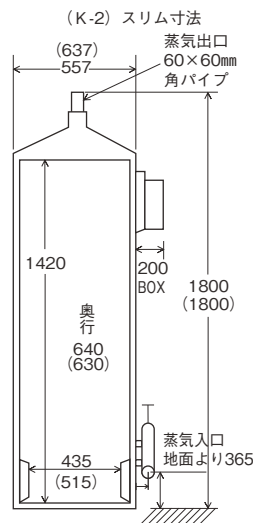
外配管のみスチール白管です

Wタイマー-W電磁弁にすると

20分蒸すまんじゅうなら、初めの10分は強い蒸気で蒸し、残り10分は弱い蒸気で加湿するのみ、
といった風に、自動で運転することが出来て、まんじゅうが割れにくくなります。



一庫内



最大扉開放時奥行1340 (1420)
本体奥行 710 (700)
パイプ+100mm
後方配管出

重量145kg～

ラック	K1スリム/K2スリム
外径寸法	K1スリム用410×560×1400H K2スリム用(500×550×1400H)
有効棚寸法	98.5mm (10段)
価格	¥ ①/¥ ②

キャスター耐熱ゴム車100φブレーキなし

本体	搬入板式
蒸気入口	3/4チーズ又は、3/4エルボ
排水ドレン	1/2ボールバルブ付
使用蒸気量	50～70kg/時間
蒸気圧力	0.08Mpa以下
本体材質	底・屋根 SUS304 扉・本体 SUS430
K-スリム窓なし	¥ ③/④
K-スリムDX 窓付 本体	¥ ⑤/⑥
専用ステンレス 金網別売	390×490mm/480×480mm ¥ ⑦/⑧
タイマー-電磁弁付	¥ ⑨/⑩
WWBOX付	¥ ⑪/⑫
WWBOX 温調付	¥ ⑬/⑭

くわしくは
オプション
P40で

大型K-スリム3型新登場 K-スリム1型の2倍蒸せます

棚ピッチ100mm
2列Wラック20枚差
蒸し網サイズ390mm×490mm用

¥⑥



ラックごと



蒸気4段吹出し

K-スリム3型DXガラス窓付
一本体価格¥—

- ① 制御BOX無
- ② 全自動シングルタイマーBOX電磁弁付
- ③ 全自動WWBOX付 (強弱2段蒸し)
- ④ 全自動WWBOX温調付 (強弱2段蒸しに温調器付)
- ⑤ ガラス窓不要の差額

ラック、金網、セイロ、布巾別売
P12参考にしてください。
材質は屋根と底板はすべて
SUS304で扉と胴体はSUS430
です。オール304もおつくり
出来ます。
温調付にしておくで低温蒸しの
プリン、茶碗蒸し、ソフト蒸しケ
ーキ、黒糖蒸し饅頭
などが出来ます。

(各棚に⑥' つゆ受防止傘をつけられます。)
ゆべし、プリン、ようかん用

オプション配管 ¥⑦

¥⑦左写真の圧力計減圧弁ストレーナー配管セットを予めつけておくとボイラーとの配管接続が簡単になります。

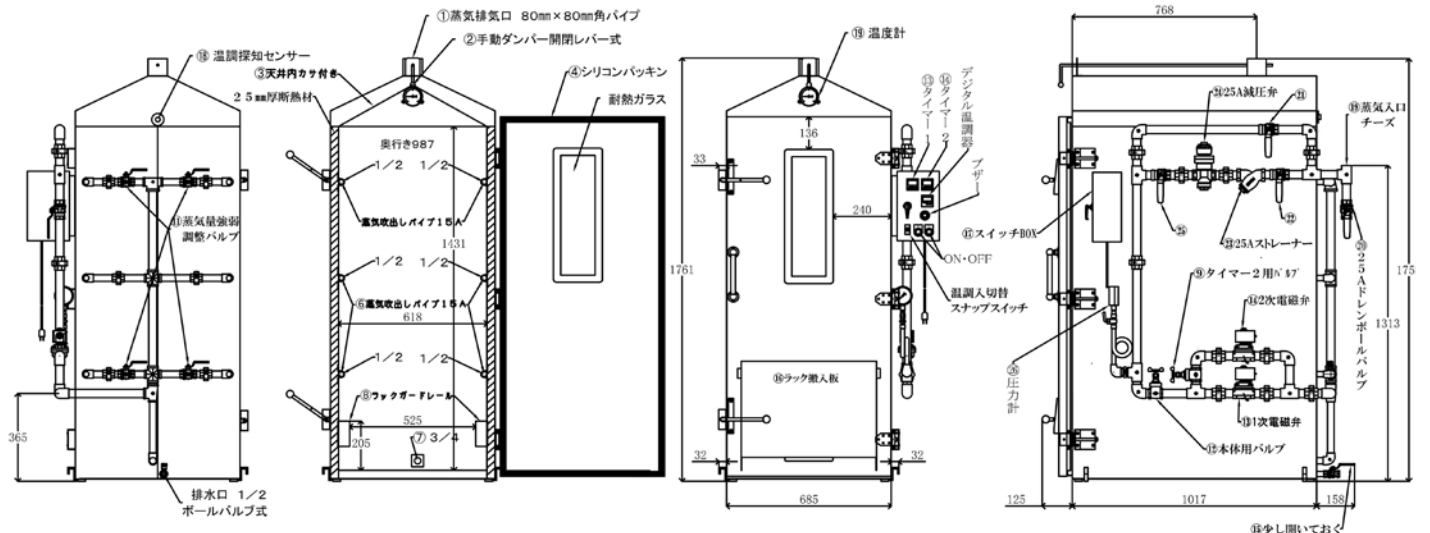
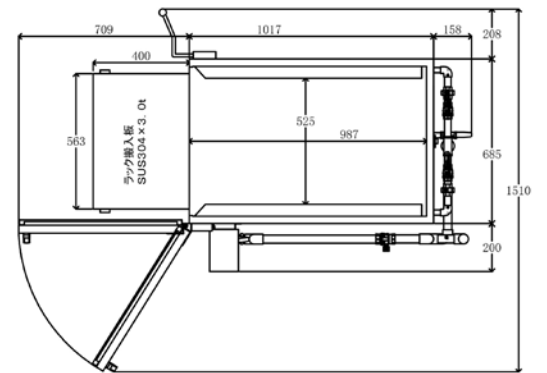


(背面ボールバルブになります)

外配管はスチール白管です



使用蒸気量100kg/時間/圧力0.1Mpa
K-スリム3型DXWWBOX温調付
寸法図



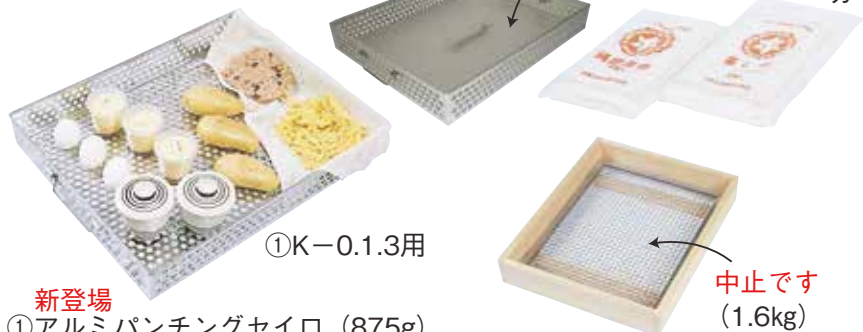
スチーマーボックス専用付属器具各種とセパレート用紙

Kシリーズ

万能スチーマー用アルミセイロ 重量 ①935g/②1078g

軽くて熱通りバツグン

取手はオプションとなります



①K-0.1.3用

中止です
(1.6kg)

新登場

①アルミパンチングセイロ (875g)

②K-2用アルミパンチングセイロ (1055g) ③木製セイロ底金網付

もち米・赤飯・じゃがいも・茶わんむし・ゆべし
くり・上新粉に、プリン・麺類・ゆで玉子・うなぎ
ガラスビンの殺菌にもアルマイト仕上で腐蝕しない

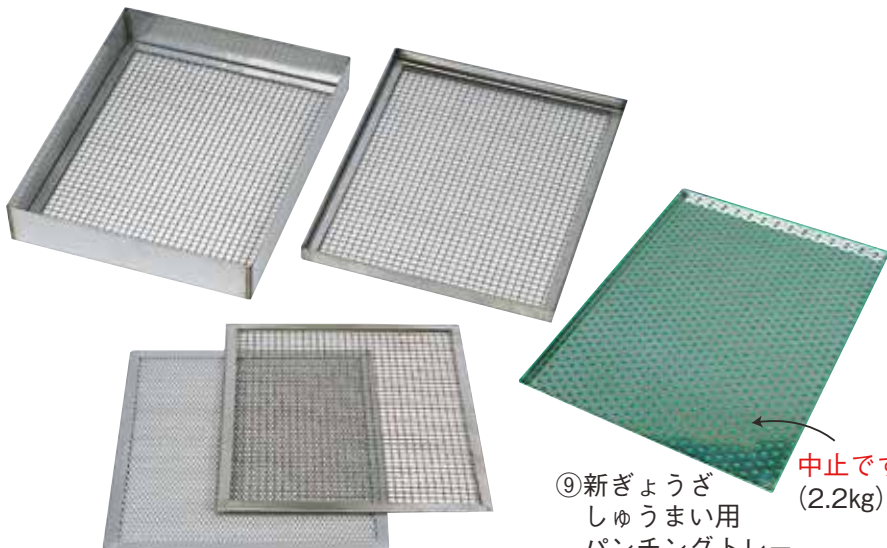
サイズ	アルミパンチングセイロ	木製セイロ底付
スチーマーK-0.1.3用 390×490×70	3.5升用 ¥ ①	2升用 ¥ 中止
スチーマーK-2用 480×480×80	4.5升用 ¥ ②	
純綿ふきん大 上記セイロ用	¥ ④	
プリン用 アルミ蓋	①のセイロ用 ¥ ⑤	②のセイロ用 ¥ ⑥

アルマイト仕上 受注製産につき10枚以上⑤⑥

SUS304ステンレス、スチーマー用立上り付ステン金網

⑦立上り7cm 取手付けれます
(内径6.5cm) 重量 2.3kg

⑧立上り2.5cm
(内径2cm) 重量 1.6kg



⑨新ぎょうざ
しゅうまい用
パンチングトレー
立上がり15mm
SUS304研磨
中止です
(2.2kg)

⑩⑫⑭アルミ蒸し網 中止
⑪⑬⑮ステンレス蒸し網
重量 1.0kg

390×490mm	立上り7cm	立上り2.5cm
スチーマー K-0.1.3用	¥ ⑦	¥ ⑧
純綿ふきん大 上記セイロ用	¥ ④	
スチーマー K-0.1.3用	パンチングトレー ¥ 中止	

⑦⑧は受注生産につき5枚以上から

(kg) は重量です。

サイズ	アルミ蒸し網 アルマイト加工仕上	ステンレス蒸し網 1.5ミリ10#クリンプ
スチーマーK-0.1.3用 390×490	¥ 中止	¥ ⑪
スチーマーK-2用 480×480	¥ 中止	¥ ⑬
500×500	¥ 中止	¥ ⑮

※特注も出来ます。500×500は最低20枚からとなります

蒸し物にははがれのいい ①セパレートペーパーを



⑯～⑳蒸し物用セパレート用紙

布巾の代わりに
網、スダレの上に敷いて
使用します。



3,000枚入ケース

サイズ	セパレートペーパー 価格
390×490 (スチーマーK-0・K-1 K-スリム・K-3型用)	¥ ⑯⑰⑱ / 500枚単位 1000枚/3000枚
480×480 (スチーマーK-2型用)	¥ ⑲ / 3000枚単位
360×360 尺2セイロ用	¥ ⑳ / 3000枚単位
390×390 尺3セイロ用	¥ ㉑ / 500枚単位
420×420 尺4セイロ用	¥ ㉒ / 3000枚単位
450×450 尺5セイロ用	¥ ㉓ / 3000枚単位
特注サイズ	¥ ㉔ / 3000枚単位

※多少の裁断誤差はございます。

セイロ、すだれ、蓋、蒸し用ふきん

材質 (サワラ材)
国産品
一級



⑨～⑱
角セイロ 浅口/深口
尺～尺5用



取手付蓋 厚25mm/薄15.5mm
尺～尺5用 ⑲～⑳

取手なしのスリブタもあります。

竹すだれは廃版です
ステンレスすだれを御使用下さい

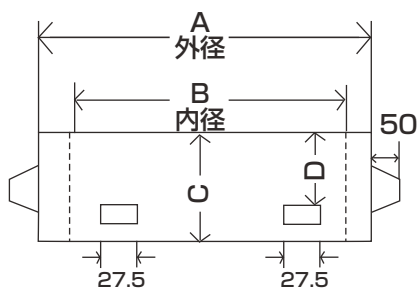


ステンレス金網すだれ
SUS304 尺1～尺6用
①～⑥

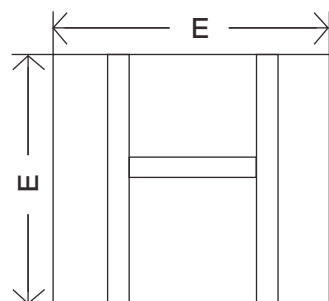
純綿
ふきん



小 大
⑦ 尺～尺4セイロ用 ⑧ 尺5セイロ用



角セイロ
寸法図



蓋 寸法用

厚み 厚型25mm

薄型15.5mm

スリブタ (取手なし) も同じ

ステンレスすだれ	ステンレス製(重量)
尺1用 (330)	¥①(650g)
尺2用 (360)	¥②(750g)
尺3用 (390)	¥③(850g)
尺4用 (420)	¥④(950g)
尺5用 (450)	¥⑤(1050g)
尺6用 (480)	¥⑥(1150g)

③尺3用以外すべて
受注生産20以上からです。

セイロ用純綿ふきん (バラ売できません)	
尺～尺4セイロ用 小5枚入 (620×640mm)	¥⑦/5枚入
尺5セイロ及びスチーマーセイロ用 大5枚入 (750×780mm)	¥⑧/5枚入

()内は重さkgです。価格ではありません。

品名	浅口セイロ C=90 D=67 浅口(まんじゅう用)	深口セイロ C=120 D=97 深口(もち米・米用)	蓋 薄 15.5mm	蓋 厚 25mm	セイロ 外寸 A	セイロ 内寸 B	蓋寸法 E
尺1用	¥⑨ (1.4)	¥⑭ (1.6)	¥⑲ (1.2)	¥⑳ (1.9)	366	333	424
尺2用	¥⑩ (1.5)	¥⑮ (1.75)	¥㉓ (1.4)	¥㉔ (2.2)	396	363	455
尺3用	¥⑪ (1.6)	¥⑯ (1.9)	¥㉕ (1.5)	¥㉖ (2.5)	428	393	485
尺4用	¥⑫ (1.7)	¥⑰ (2.0)	¥㉗ (1.7)	¥㉘ (2.8)	458	424	515
尺5用	¥⑬ (1.8)	¥⑱ (2.2)	¥㉙ (1.8)	¥㉚ (3.1)	488	454	545

スリブタも取手付も価格は同じです。湯蓋の穴開 (25φ) 割増料金㉚

しっとりくん 飽和蒸気 **湿った**

オールステンレス製
蒸し台

違いの差歴然
減圧するだけではだめです

貫流式などの高低圧ボイラーの乾燥した蒸気をそのままお使いになると、饅頭がパサついたり、麺類、もち米類がかたくなったりというふうの良い商品が出来ません。

この蒸し台しっとりくんを使えば、その乾燥蒸気をタンク内で湿った細かい蒸気に変えて出て来ますので、従来よりしっとり、しかも早く蒸すことが可能です。

他社との違いは、タンク内に特許サイレンサーを使用しており、沸騰する音も小さく、2重構造により、大粒の蒸気もカットして細かい湿った蒸気だけを噴出し、生地をいためません。



スチーマーを乗せて

↑ セイロ昇降機は扱ってません

承認図でございます

オールステンレス蒸し台しっとりくん

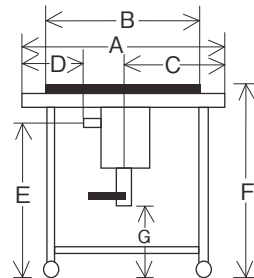
品名	尺8寸型	2尺型
水切 A	605×605	665×665
ダイス B	6×545×545	6×605×605
高さ F	685	685
蒸気入口 D	60 (3/4)	90 (3/4)
蒸気入口高さ E	530 (3/4)	530 (3/4)
オーバーフロー	55 (3/4)	55 (3/4)
排水口 G	55	55
ダイス材質	6mm18-8ステン	6mm18-8ステン
骨組材質	SUS304 SUS430ステン	SUS304 SUS430ステン
重量	約34kg	約37kg
価格	¥ ①	¥ ②

・必要蒸気 35kg/h以上 0.09Mpa以下

<レギュラータイプ> 理想的な組み合わせ



現在蒸気チラス付いています



重量尺8	27kg
2尺	31kg

オールステンレス蒸し台レギュラー

品名	尺8寸型	2尺型
水切 A	605×605	665×665
ダイス B	6×545×545	6×605×605
排水口中心 C	303	333
蒸気入口 D	225	255
高さ E	585	585
本体高さ F	690	690
排水高さ G	355	355
蒸気管取付径	3/4ドレン1/2	3/4ドレン1/2
価格	¥ ③	¥ ④

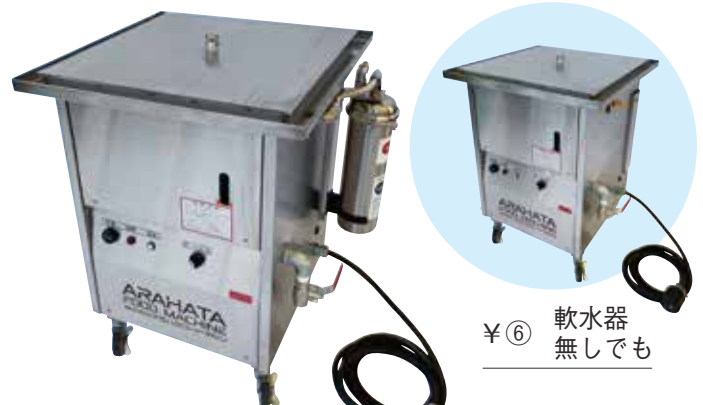
・必要蒸気 35kg/h以上 0.09Mpa以下

小型電気ボイラーSD-E型 ^{¥⑤}

常設は軟水器に接続して御使用下さい。無しでの御使用だとヒーターの寿命がいちじるしく短くなります。

- ・三相200V9kw26.5A
- ・蒸気発生量7kg/h
- ・立ち上り約10~13分
- ・自動給水式 1/2ホースニップル
- ・排水25Aボールバルブ
- ・50kg

寸法図へ



¥⑤ カートリッジタイプ
軟水器付

ヒーター長持ちします

¥⑥ 軟水器
無しでも



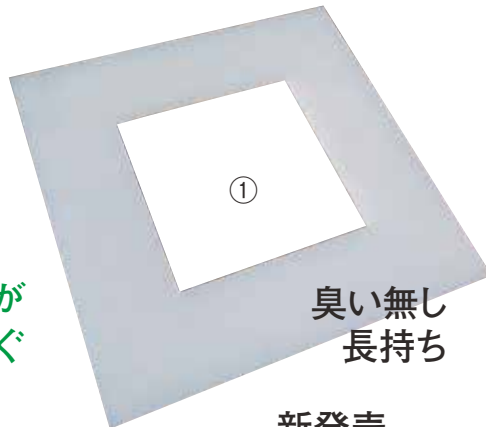
当社の形の昇降機は6年前に製造を終了していますが、消耗品の歯車のみ供給を行っています。

オールステンレス

※新型のセイロ昇降機は渡辺工業所で購入出来ます。
TEL 048-954-4911 埼玉県八潮市

ゴムマット、木製セイロ、竹ス、金網、布巾、蒸し台、セパレートペーパー等は引続き販売させていただきますのでこれまで通りよろしくお願いいたします。

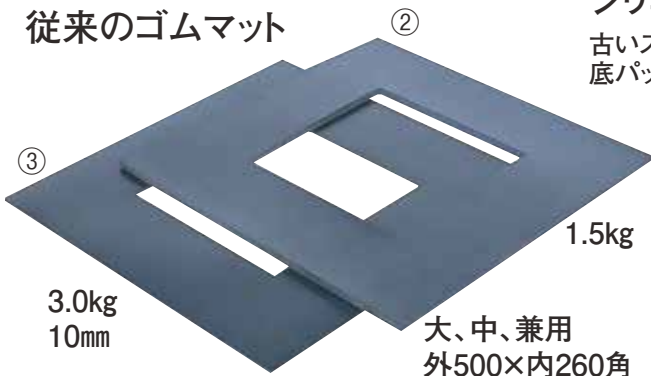
セイロの下や昇降機の下には、すべり止めのゴムマットが必要です。蒸気もれも防ぐ



臭い無し
長持ち

新発売
シリコンゴムマット
古いスチーマーBOXの底パッキンにも使えます

従来のゴムマット



1.5kg 5mm
マット中止

3.0kg
10mm

大、中、兼用
外500×内260角



昇降機だけは渡辺工業所で

	従来のゴム	シリコンゴム
5mm	中止	
10mm	¥③	¥①

★10mm値下げしました 5mmは廃版となります。

どら焼、きんつば、鮎焼、ふくさ、パンケーキ、卓上ホットプレート

415V

一文字電気式火床8mm (銅板付) (温度設定付)



〈特長〉銅板を平型ヒーターの上に直接のせてあり、ムダな放熱がなく夏場の作業が少しも熱くありません。立上りもガスに、負けません。
●無接点リレー使用で故障少ない。

海外向けは特大型のみ、
三相 220V、230V、380V、
415Vも製作出来ます。
受注生産

デパート等消防法でガスの使えない所で活躍、又、電気式は200℃に設定すれば常に銅板の温度が200℃に保たれますので素人の方でも焼むらがありませんし、当社の製品は中心と端の温度にほとんど差がありません。

	板付で53kg	板付で47kg	板付で29kg
品名	① 特大型	大型 尺5×2尺	小型 尺2×尺5
外サイズ	635×545×H240	605×500×H260	470×380×H260
銅板	635×525×8 ^{mm}	605×455×8 ^{mm}	455×363×8 ^{mm}
電気	三相200V4.5KW13.2A	三相200V3.96KW12.2A	三相200V2.4KW7.2A
価格	¥ ①	¥ ②	¥ ③

一文字火床ガス式



特大型は中央にホース口

選択 (16φ/12φ)
LPGはすべて12φ

ホース口
特別指定のない場合は
都市ガスも12φ LPGはすべて12φ
ホースニップルです

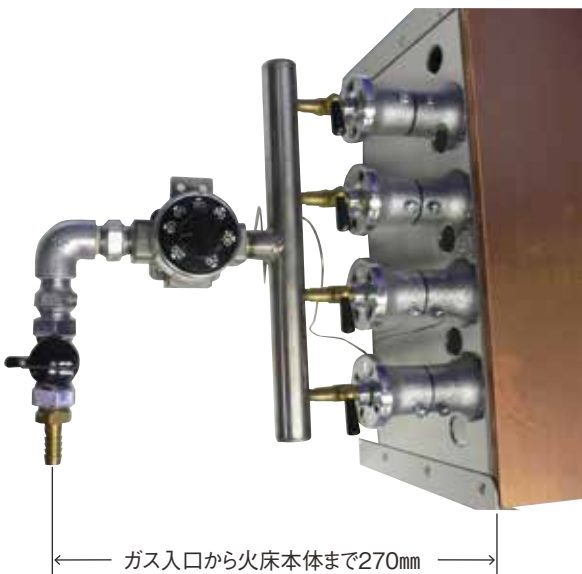
※温調バルブ無し的气体小型火床は 近日製産中止予定

品名	火床本体寸法	火床のみ価格	温調器銅板付
細長型尺2×2尺	370×614×216	¥ ⑤	¥ ⑥
大型尺5×2尺	462×614×173 (216)	¥ ⑦	¥ ⑧
特大型525×635	530×640×236	¥ ⑨	¥ ⑩

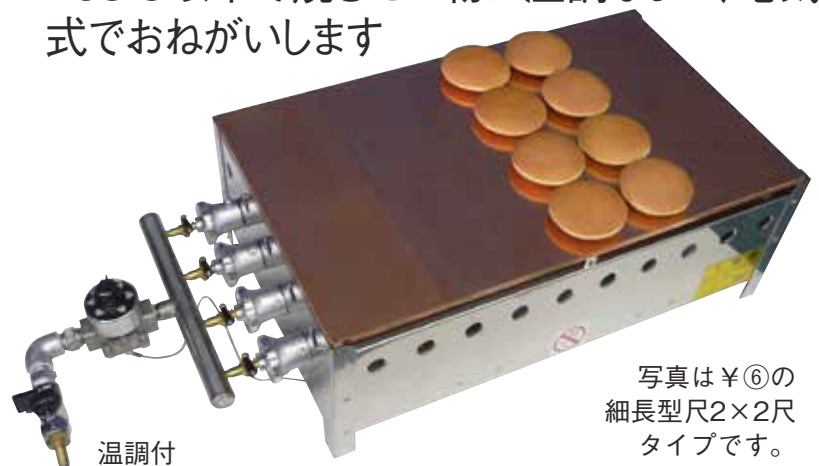
※銅板の厚みは6mmか8mmです。10mm、12mmも承ります。
ガス式は、厚いほど温度は安定します。
() は温調付の場合の高さです。

ガス温調バルブ付(バーナーの火が自分で大きくなったり小さくなったりします) (液体膨張式センサー)

(165℃~220℃)センサーを銅板に取付けますので銅板と同時に購入の方に限り
165℃以下で焼きたい物は温調なしか、電気式でおねがいします



← ガス入口から火床本体まで270mm →



温調付

●ガス式だけはパンケーキ焼けません
きんつば

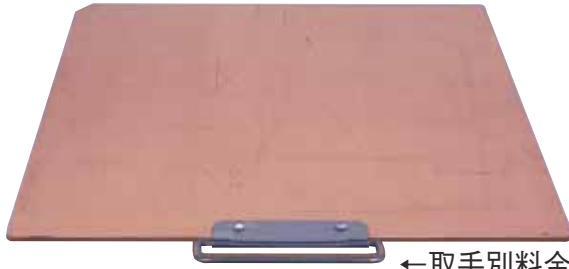
写真は¥⑥の
細長型尺2×2尺
タイプです。

全国一の製造量を誇るアラハタの銅板と焼印、コテ

お断り(銅板価格は高騰する場合あり、その際は御容赦下さい)

一文字火床用銅板 厚さ10mm・12mmも出来ます

注文の際、必ず取手有りか、無しか御指示下さい。
取手の金具の分、焼く時にじゃまになります。



←取手別料金⑦ 2,500円プラス

	品名	寸法	価格
銅板	尺2×尺5	6×363×455	¥ ①
	尺2×尺5	8×363×455	¥ ②
	尺2×2尺	8×363×605	¥ ③
	尺5×尺8	8×455×545	¥ ④
	尺5×2尺	8×455×605	¥ ⑤
	特大型	8×525×635	¥ ⑥

※発注の際には取手必要かナシか申し付下さい。

特注サイズもすぐ出来ます。

特大平鍋 DD-RN ステンレス火床 温度調整自動バルブ付(電気式も作れます)

バーナーの火が自動で大きくなったり小さくなったりする。
(160℃～220℃まで設定)



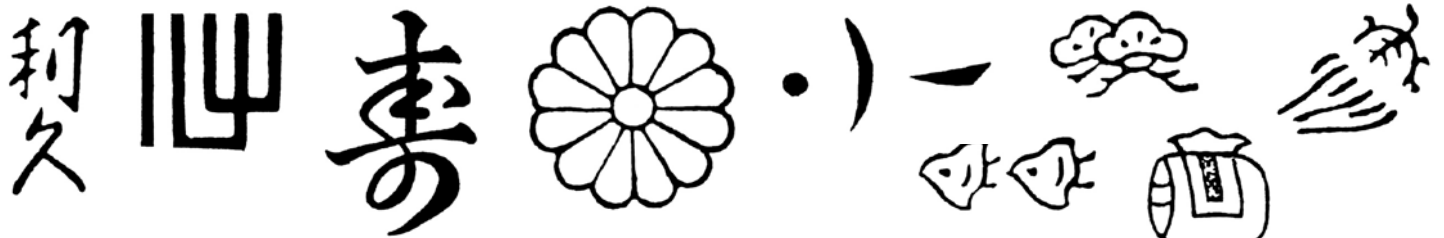
75φキャスター

	ガス式15000kcal/h	電気式三相200V 26.3A 9KW
寸法	530×1120×H800mm	530×1280×H800mm
銅板	525×1110×8mm	525×1270×8mm
価格	蓋なし	¥ ⑧
	蓋付	中止
		¥ ⑩
		中止

ガス式はパンケーキは焼けません。

きんつば

オーダーメイド1本から 電気焼コテ 100V 300W～ 〈お見積り無料〉



お客様ヘッド実例



非売品

デザイン画を
FAXして下さい

⑫

下向型

⑬

垂直型タテ押し
ヘッドが大きい時

⑭

温度コントローラー
(ハンダコテのパワー調整です)

¥ ⑫⑬ ヘッド付コテ

¥ ⑭ コントローラー

ピストンで生地を痛めません
手動即盛機付
4ヶ落し



DD-E 大電気式 ¥①



DD-G大ガス式 ¥②

火床寸法	P47参考	能力	どら9cm24枚/4分
銅板寸法	1270×525×8mm	最大	10.5~11cm φ
電気容量	三相200v26.3A	機能	自動温度設定
差込み	30Aツイスト4P	足	キャスターブレーキ付75φ

火床寸法	P47QRコードへ	能力	どら9cm24枚/4分
銅板寸法	1110×525×8mm	最大	10.5~11cm φ
ガスカロリー	15000kcal以下	機能	自動温調バルブ付
設定温度	165℃~220℃	足	キャスターブレーキ付75φ



動画

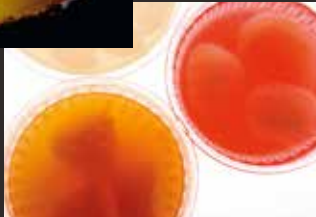
IHなどで加温

プリン・ゼリー・水ようかん
お客様の湯せんタンクより
吸い上げて充填
吸い上げパイプ+シャワーホースノズル⑧



プリン

ゼリー



マドレーヌ



ESM14φホースノズル
動画



¥⑦

あんこ充填機でどら焼生地も定量絞り
大きさ自由自在 定量設定



ホースノズルは他にも
つぶ入り羊羹、
水ようかんや
ジャンボどら焼
も絞れる

どら焼き
つぶあん充填動画

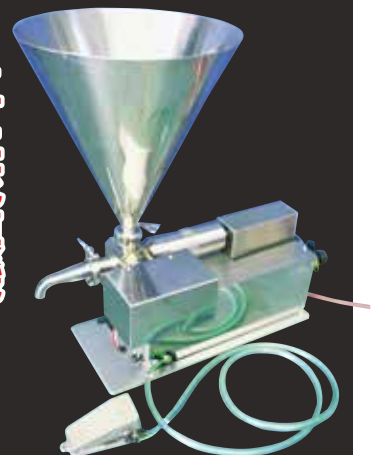


動画



生クリーム、もなか、おはぎの餡
ESMDX-自-EU-LKG150cc型 ¥⑥

卓上
充填機



くわしくはP11とP18で

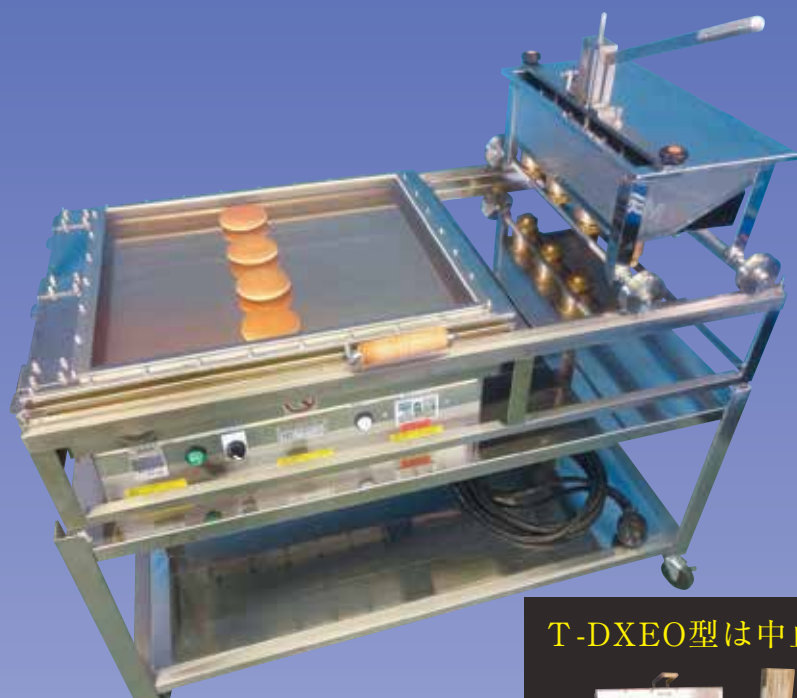
当社売り上げNO1 DD-Eミニ型 ¥③

電気式の小型タイプ9cmΦで24枚焼き約4分
最大11cmΦ弱4個落とし三相200v4.5KW温度設定器付
ガラス蓋内で水蒸気加熱が起きて素早く火が通ります



どら焼

DORAYAKIMACHINE



こちらのQRコードで
動画がご覧になれます
寸法図はすべてP-51にて

ガス式DD-Gミニ型 ¥④

ガス式も電気式は寸法も能力も同じです
温度設定ダイヤル付です ガラス蓋付
ガス式だけは165℃以下の設定出来ません

T-DXEO型は中止



現在T-DXEOをお使いのお客様にお勧め
4個落とし即盛機のみでも購入出来ます
レールの内側寸法が約555mmなら乗ります

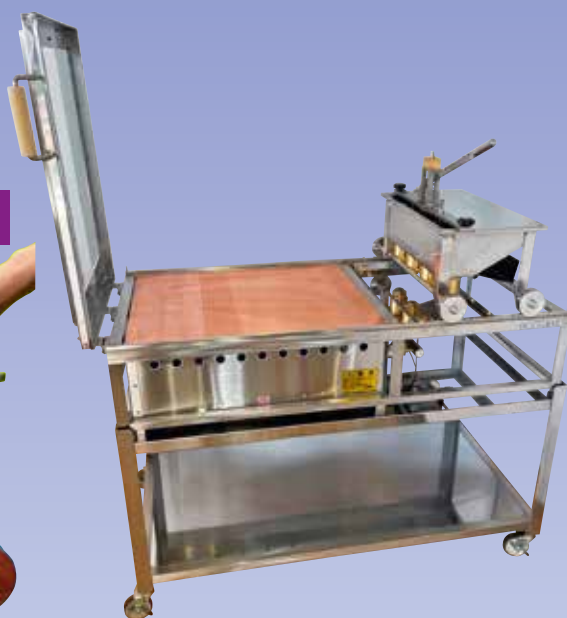
¥⑤



軽く下る

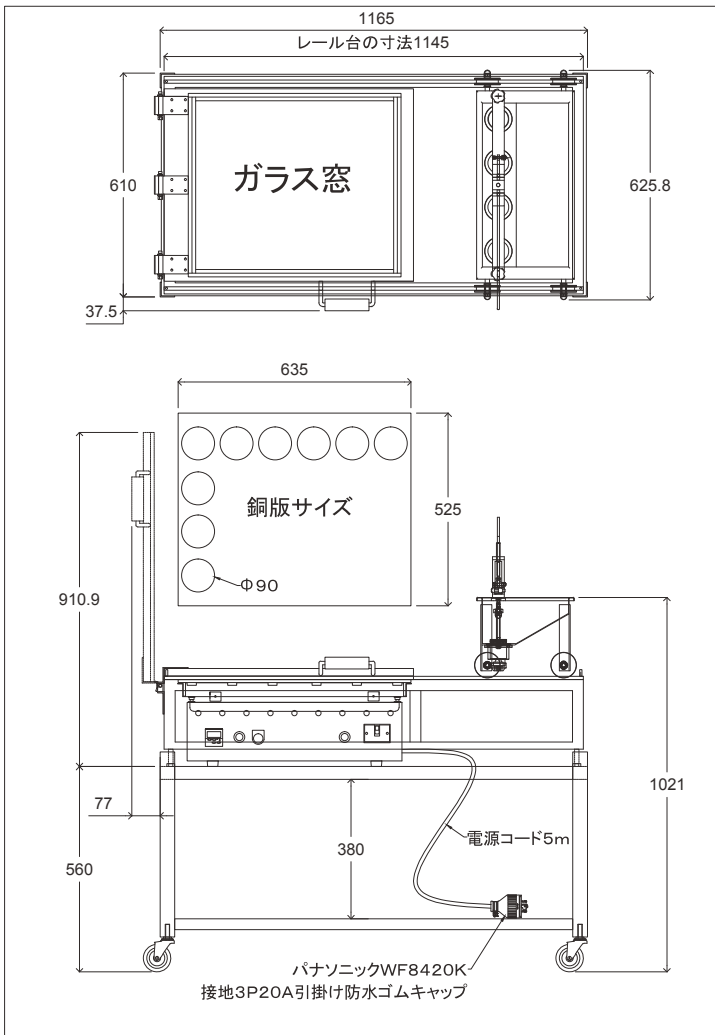


ヘラで混ぜれる



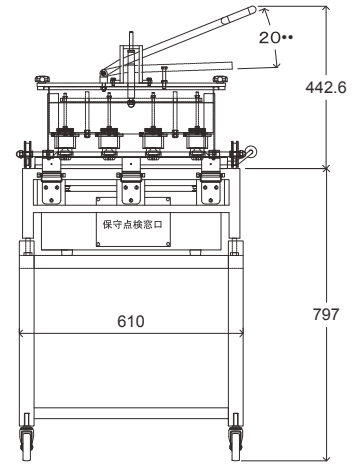
半自動どら焼マシンDDシリーズの優れている特長は

- ① 生地タンクが斜めになっており、最後までタンク内に生地が残らず焼けます。
- ② 押し出しレバーを左側の隅寄りなので途中で、タンク内の生地をヘラで混ぜれます。
- ③ 1列4個落としの為、横の列は自由に詰めて落とせるため、沢山落とせます
- ④ 1列落としの為、押し出しレバーが軽くなって、女性でも簡単に操作出来ます。
- ⑤ 生地を落とす際に受ける熱の影響を抑える為、底に防熱板を設けています。

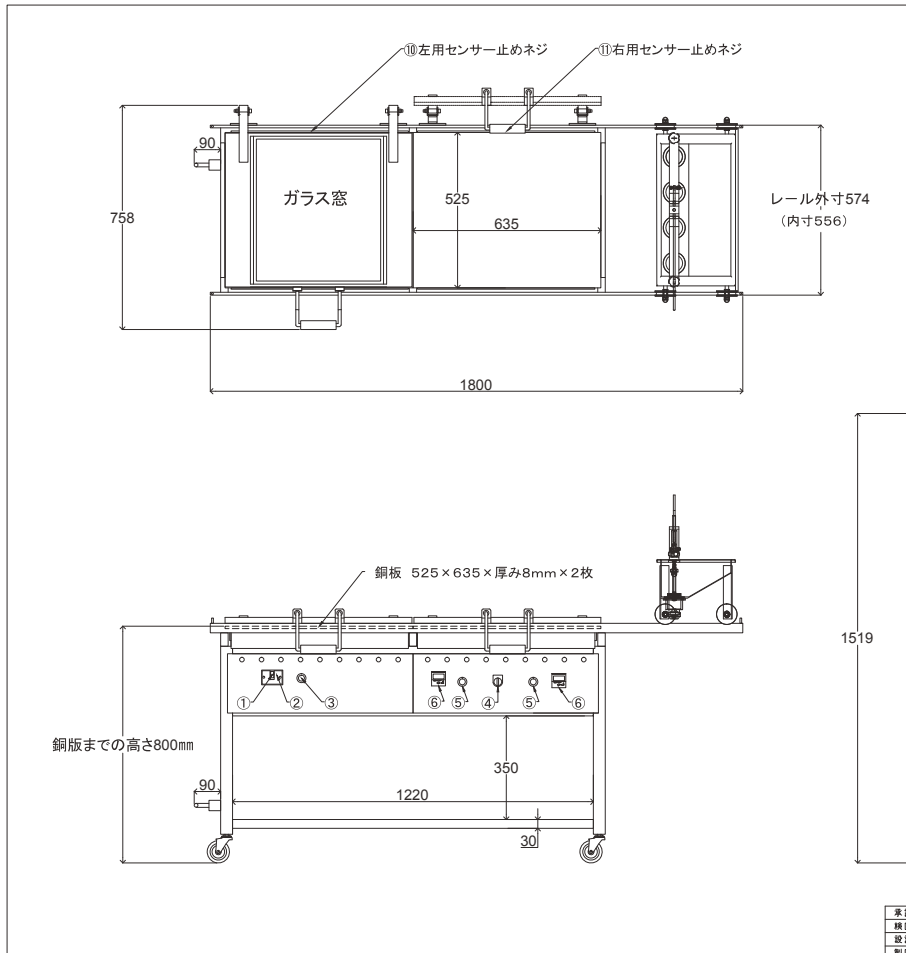


商品名 どちら焼きマシン ミニDD-E 電気式(温調付)	
本体外形寸法	W1165×D610+(取っ手37.5)×H1240
消費電力	三相200V 13.2A
銅版サイズ	525×635×8mm
どちら焼きサイズ	12cm弱まで
能力	9cmなら24枚/4分弱 ※当社配合生地で

ガス式ミニDD-G寸法はこちらから

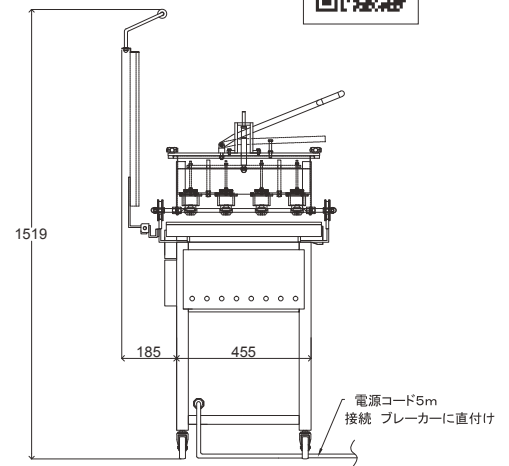


承認	-	三角法	尺貫	1/1	機種名	ミニDD-E型
検印	-	3W ANGLE P				
設計	-					
製図	2010.11.26	-	機アラハタフードマシン			



DD-E(大)電気式	
消費電力	三相200V 26.3A
本体寸法	758(820)×1800+(電源コード部90)×H800
銅版寸法	525×635×厚み8mm×2枚
棒ヒーター容量	750W/本×12
①	電源ブレーカー
②	テストボタン
③	電源ランプ
④	ヒーター電源(OFF・右・両面切替)
⑤	ヒーターランプ
⑥	温調器

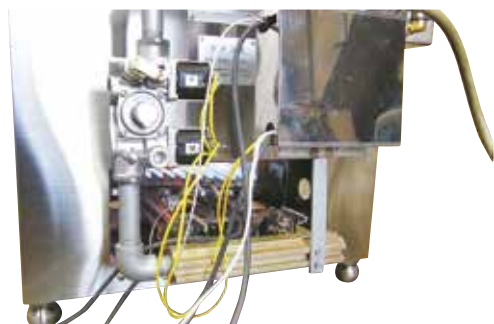
大型ガス式寸法はこちらから



承認	-	三角法	尺貫	1/1	機種名	DD-E(大)
検印	-	3W ANGLE P				
設計	-					
製図	2010.11.26	-	機アラハタフードマシン			

ついに**出た!**低価格 小型**ガス式蒸気殺菌庫**セット

ジャム等の生地温度が設定温度になるまでの立ち上がりは蒸気を送り続けます。設定温度になったらガスバーナーが消え同時にスチーマー蒸気入口の電磁弁も完全に閉じて蒸気を庫内にいれません。さらにタイマーは設定温度になってからスタートしますので殺菌時間不足はございません。生地温度が設定温度より下がると同時にバーナーもつき、電磁弁も開きます。これを敏感に繰り返して設定温度をわずかな誤差でキープしてタイマーで設定時間がすぎたら両方完全に止まってブザーでお知らせします。**もちろん普通に蒸し器としても使用出来ます。ガス式のテストも承っています。**



動画
ご覧下さい

**K-2DX蒸気殺菌庫
自動BOX付 籠付**

**ガス式蒸気発生装置
YS-C2-DN型
25,000kcal/h 2.1kg/h**



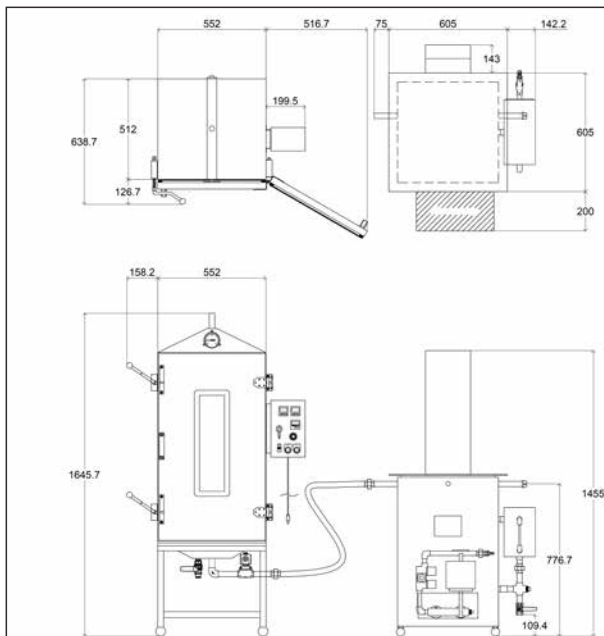
バーナーガス消費量
全開時25,000kcal/h
蒸気発生量35kg/h
但し、
殺菌時は着いたり消えたりしています。

**自動バーナー
ガス立ち切れ防止装置
付で2段階の安全対策
です。**

炎がつかない場合、**検出プラグ**が感知してガスが止まります。
万が一、途中で炎が消えてしまった場合も、**検出プラグ**が感知して、ガスを止めます。ガスが出続ける心配がありません。

蒸気入り口には20A
電磁弁付で閉じたり
開いたりしています。

自動ガスバーナー電
磁弁が閉じると同時
に火も消えます。



ガス式蒸気殺菌庫セットYS-2-K-2型7段/8段
ボイラーとスチーマー接続用

ステン自在ホース1m付

煙突蒸気排気用ホース2m付

外形480mm×480mm×H80mmアルミパンチング籠付

7段型棚有効120mm ¥① ガラス窓不要 ¥②

8段型棚有効105mm ¥③ ガラス窓不要 ¥④

オプション スケール除去用小型軟水器 ¥⑤

殺菌テストは渡辺工業所へ依頼して下さい。

ガス式のみ見積り依頼も渡辺工業所にお問い合わせ下さい。

埼玉県八潮市 TEL048-954-4911

Eメール masaki@watanabe-kogyosho.co.jp

P38も参考にして下さい。

新型 水冷機能付蒸気殺菌庫 配管式K-スリム3型

殺菌終了後水道水に近い温度まで下げてから出てきます。



別売温度記録計
SDカード付 ¥②



ラックごと入れます



背面バルブはボールバルブになります

P50の機種 + 3型用水冷機能
追加代金 ¥①

本体材質は天井、底がSUS304でその他はSUS430です。外配管はすべてステンチール配管材です。材質特注承ります。

2つの排水で背中底部より自動タイマー設定排水します



4段の蒸気パイプより殺菌設定温度まで一気に強い蒸気で温度を上げ到達後は優しい蒸気に自動で切り替わって殺菌を開始、殺菌設定時間を経過後、蒸気が停止し、天井と側面3段で計4段で両側から水をシャワー状に万遍無くかけて一気に冷やします。最後にブザーが鳴ったら終了です。停止ボタンを押すとスタート時にリセットされます。



3型水冷動画です

寸法図はお問い合わせ下さい



ボイラー別に必要 蒸気配管式殺菌庫新型機種

大型蒸気殺菌庫 K-スリム3型 Wラックごと

台車インタイプも出来ます。 蒸気吹き出し4段式(上・中・下・底から)



のぞき窓
オプションです

庫内吹き出しパイプ7本4段



別売

SDカード付
ハンディタイプ

殺菌記録計
芯温センサー付
5メートル

¥⑨

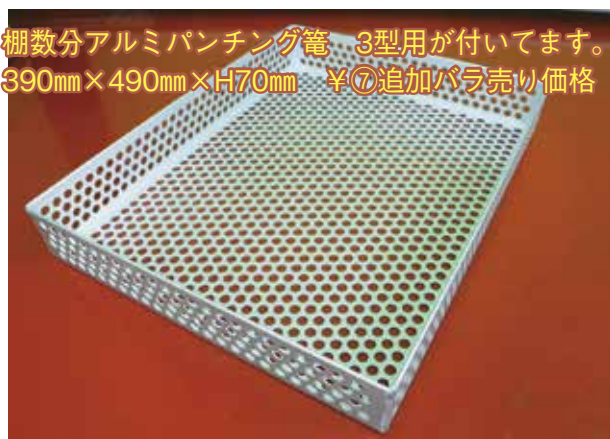


¥⑩

追加5mセンサーのみ



棚数分アルミパンチング籠 3型用が付いています。
390mm×490mm×H70mm ¥⑦追加パラ売り価格



5mの芯温センサーを容器の生地か、袋容器に当てて運転、生地温度などが設定温度になるまで強い蒸気が流れ到達後は自動でかなり弱い蒸気に切り替わり一定の温度をキープして設定した殺菌時間を運転してくれます。本機は蒸気が4段7本のパイプ吹き出し口から細かく吹き出す為非常に温度ムラが少ない構造です。容器の耐熱温度に設定する事も出来ます。 本体寸法

本体寸法図はP42と同じです。

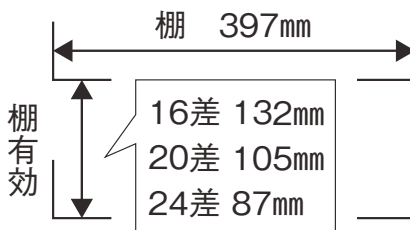


スリム3型専用殺菌用Wラック SUS430
W910mm×D500mm×H1400mm

特ラックに合わせて
本体つくれます。



ラックの取手は
片側のみとなります。



棚有効

オプション 減圧弁付
本体に減圧弁、圧力計、
ストレーナー、バイパス
等の配管セットを写真の
ように予めお付けするこ
とも出来ます。 ¥⑧

本体材質は天井、底がSUS304で
その他はSUS430です。外配管は
すべてスチール配管材です。材質特
注承ります。

Kスリム3型窓無殺菌庫 ラック1台アルミ籠棚数付 セット価格

- ¥① ラック16枚差セット
- ¥② 追加ラックのみ価格
- ¥③ ラック20枚差セット
- ¥④ 追加ラックのみ価格
- ¥⑤ ラック24枚差セット
- ¥⑥ 追加ラックのみ価格
- ¥⑦ 追加アルミパンチング籠価格

20、16差は
ゴム車
100φステン耐熱
24差は自在MCナイロン車使用
(1段目地面から300mm)

寸法
ラック図面へ



背面はボールバルブです

ボイラーが別に必要 蒸気配管式殺菌庫新型機種

ラックイン型 K-スリム 1型 2型 蒸気殺菌庫

台車イン型 2型限定で水冷装置付も出来ます。

蒸気出口60×60

セットにはラック1台と
棚分のアルミパンチング籠付

特注サイズ
窓無しスリム型

のぞき窓はオプションです



5mの芯温センサーを容器の生地か、袋容器に当てて運転、生地温度などが設定温度になるまで強い蒸気が流れ到達後は自動でかなり弱い蒸気に切り替わり一定の温度をキープして設定した殺菌時間を運転してくれます。本機は蒸気が4段7本のパイプ吹き出し口から細かく吹き出す為非常に温度ムラが少ない構造です。容器の耐熱温度に設定する事も出来ます。

お客様のプラ籠に合わせて台車を作りそれに合わせたサイズでスリム本体をお作り出来ます。

¥見積もり^⑫
耐熱ステン台車

(ドアののぞき窓はオプション^⑦) SUS430

窓無しK-スリム 1型 2型

棚有効	132mm	籠08枚差	¥①	¥②
棚有効	105mm	籠10枚差	¥③	¥④
棚有効	87mm	籠12枚差	¥⑤	¥⑥

付属のアルミパンチング籠サイズ

1型用390mm×490mm×H70mm/ 2型用480mm×480mm×H80mm

追加籠バラ売り価格 ¥⑧1型用 ¥⑩2型用

追加ラックバラ売り ¥⑨1型用 ¥⑪2型用



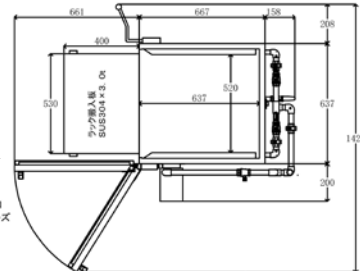
殺菌が終了すると自動で水のシャワーが散水され容器を冷やします。排水も自動です。水冷機能追加料金¥⑦



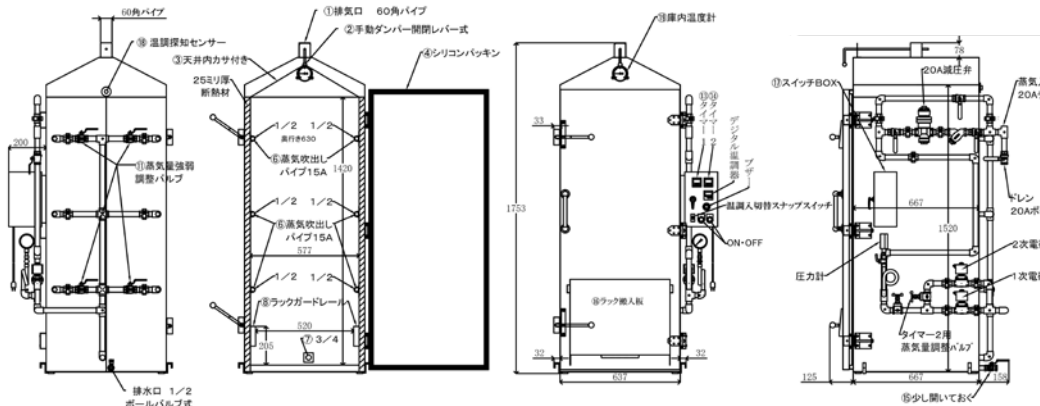
水冷付2型
スリム

2型寸法 (1型寸法横幅のみ-80mm細いです)

水冷動画3型



本体材質は天井、底がSUS304でその他はSUS430です。外配管はすべてスチール配管材です。材質特注承ります。



高圧蒸気ボイラー(三浦工業Zボイラー、サムソンボイラー、ジョンソンボイラー等)から蒸気を配管して使用するタイプの**温度設定装置付き 低温(中身ごと)から高温まで(空瓶、食器) 瓶、カップ、パウチ 蒸気殺菌庫(普通の蒸しにも)** 棚式、ラック式
 設定した温度になるまで庫内には強い蒸気が入り、設定値になった処でタイマーがスタートして弱い蒸気に切り替わる為、ラック式は温度ムラがほとんどありません。

棚式 7段~8段

センサーホルダー

生地温度設定と庫内温度設定運転可能



K-2WWBOX 温調器付

棚 7段	棚有効 120mm	¥ ①
棚 8段	棚有効 105mm	¥ ②

アルミパンチング籠付
 籠サイズ 480×480×H80mm
 本体寸法 間口552×奥560×H1634mm
 使用蒸気圧 0.08Mpa以下
 蒸気入口 20Aニップル

殺菌記録計
 芯温センサー付
 3メートル付
 ¥③ 別売

データロガ
 SDカード付



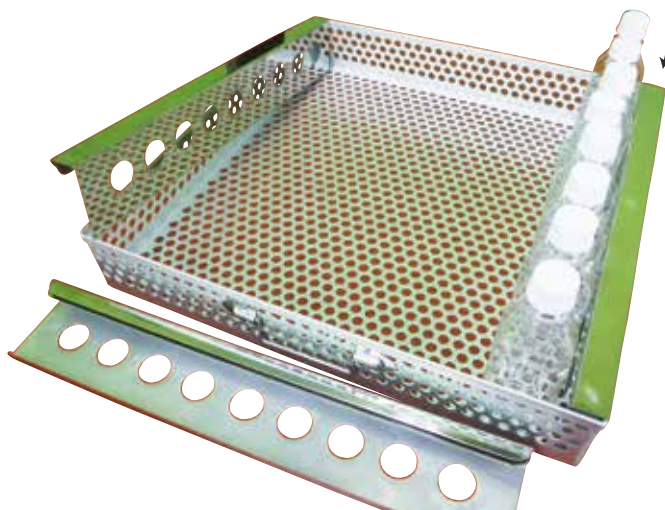
寸法図へ



本体材質は天井、底がSUS304でその他はSUS430です。外配管はすべてステンレ配管材です。材質特注承ります。

棚避枠

籠端へはめるだけ



背の高い瓶が上の棚に、当たってしまうのを防ぐ為の棚です。はめるだけでOK

K-O/スリム1・3型用
 ¥④ 2本1組

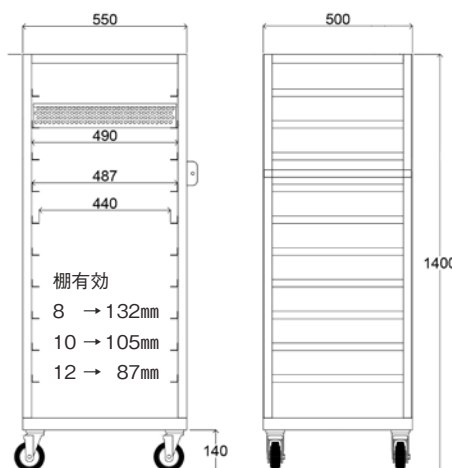
K-2/スリム2型用
 ¥⑤ 2本1組

別売 有ると便利
 K-2型籠専用
 ステンレスラック

¥⑥ 8枚差	¥⑦ 10枚差
¥⑧ 12枚差	¥⑨ 特寸



10段



殺菌前後の蓋やキャップの巻締キッパ



キッパ



動画ご覧下さい



FYS-ST型 ￥①



- ジャムビンや調味料ビン（広口ビン）のキャップ締め
- 回転して締めるキャップ用（ツイストキャップが最適）

【標準型 蓋締め可能サイズ】

ビン寸法φ43～φ85 / 蓋寸法φ43～φ85 / 蓋付高さ50mm～100mm
上記サイズ以外の寸法もオプション部品交換で対応が可能です。

仕様

オールエアー型（電気は使用しません）

エアー圧 0.5Mpa以上 70ℓ/分 程度のエアーを消費（平均）50～80ℓ程度

機械サイズ 本体：400×400×高さ755H（本体505H+シリンダー250H）

手押しスイッチBOX：75mm×105mm×70mmH

機械の動作時間は1秒～1.5秒程度ですが、次の容器に交換する作業は作業者の個人差になります。すこし作業すればすぐ慣れます。

容器サイズ 標準本体：ピン外径寸法 φ43mm～φ85mm

高さ：50mm～100mm（別売りストッパーで100mm～150mm）

※丸ビン以外にも六角ビンや四角ビン、楕円型ビンなども樹脂のガイドを使うとキャップすることができます。

スパウトキッパ



動画ご覧下さい



上記写真は「19mmと26mm金具」



- スパウト容器のキャップ締め
- 押しながら回転して締めるキャップ専用

【当社のスパウトキッパのメリット】

レバーで操作する手動式と違って両手を使って作業できますので、エアーを抜いてキャッピングできます。

金具を交換で大小いろいろな容器に対応

仕様

AC100V120W

エアー圧 0.3Mpa以上 10ℓ/分 程度のエアーを消費（平均）

機械サイズ 本体：200×200（土台サイズ）×高さ735H

制御BOX：150mm×150mm×130mmH+（レギュレーター横幅に+100mm）

機械の動作時間は1秒～1.5秒程度ですが、次の容器に交換する作業は作業者の個人差になります。すこし作業すればすぐ慣れます。

※スパウト容器の首部分に固定する為の堅い個所があります。そのサイズによって固定金具を製作しますが、殆どは大小4種類の寸法にあてはまります。

※本体には、ゴムキャップ金具と首かけ金具が1セットついております。

SPT-YS型 ￥② ￥ひっかけ金具￥③ ￥ドライバーヘッド￥④

ジャム入り瓶の脱気と殺菌庫

(90度以下)

空瓶の殺菌にも

(102度前後)



別売ラック



天井にフードが設けられない場合の排気

動画



新温度設定装置付き登場
庫内温度90度以下で設定して運転したい商品
低温殺菌、90度ゼリーカップの殺菌、プリン、茶碗むし
庫内温度/生地温度式

お近くのホームセンターにあります
150φmm

アラハタの電気蒸し器

下部 上部 SD-EDX+K-0DX型セット 右下の軟水器も付いています。

アルミパンチングセイロ 390×490×H70mm (籠有効内径 385×485mm) 付
棚有効寸法 120mmの蓋付の瓶まで入れられます。(5段棚の時)

消費電力 三相200V ヒーター容量3kw×3本デルタ結線26.5A

外寸 間口 565+右排水レバー 55 奥行 570 高さバルブ出口 1720mm

注意 最高温度は102度位までです。

5段棚有効	124mm	パンチング籠	5枚付	¥①	入るビンの高さ蓋付	120mmまで
6段	104mm	〃	6枚付	¥②	〃	100mm 〃
7段	84mm	〃	7枚付	¥③	〃	80mm 〃

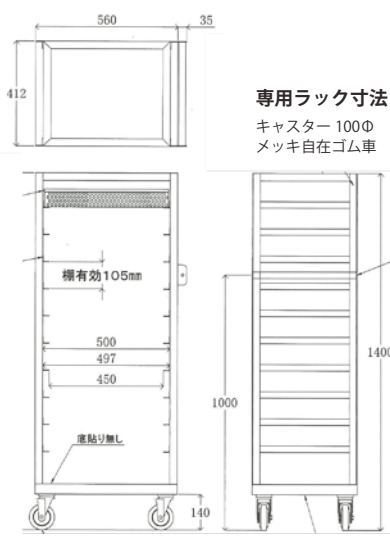
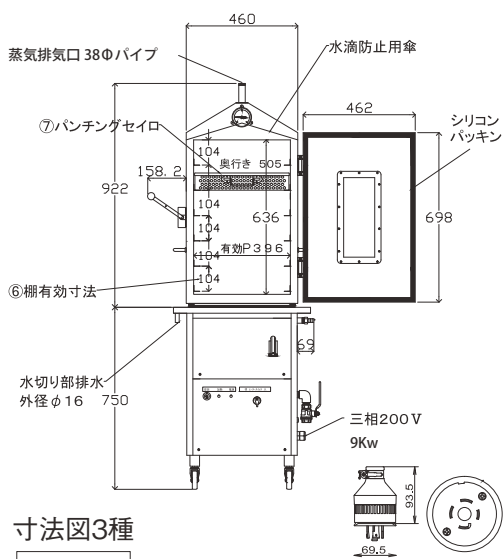
☆ 棚は取り外せます。

パンチング籠専用ラック 10枚差し ¥④ 12枚差し ¥⑤

6段型の寸法例です

外寸法は5段も7段も外寸法は同じです

ハンディー殺菌記録計 オプション
¥⑥ 3mセンサー1本付
SDカード付乾電池式



12枚差し棚有効 87mmです

寸法図3種



何月何日何時何分から何分何度で殺菌したかの記録がプリントアウト出来る

2025年版総合カタログ
蒸気殺菌庫
 蒸しBOX、どら焼マシン
 ステンレスラック



SDGsへの取組みとご理解
 (自然環境に悪影響を与えない取組み)

従来、傷の無い製品を作る為に塩化ビニール付のステンレスを加工していましたが、
 今後はビニールゴミを無くす為にビニール無しのまま加工しますので、多少の傷が
 残る場合もございますが、産業廃棄物減少
 にご理解賜りますよう、よろしくお願いいたします



どら焼
machine



P43~P47

ARAHATA
FOOD MACHINE
 株式会社アハラフードマシン

本社静岡県島田市 TEL0547-35-2200
 Email info1afm@arahata.co.jp
 HP <http://www.arahata.co.jp>