# JPMニュース

## 中古食品機械特報

2026年 冬




株式会社　ジャパン プロビジョン マシン

https://jpm-web.net

# 遊休生産設備 有効再活用のご提案として本冊子を制作いたしました。

**問い合わせ方法**

FAX でのお問い合わせ 048-443-1259
裏表紙の「問合せシート」をコピーして頂き、ご記入の上、番号をお間違いなく送信ください。

メール でのお問い合わせ info@jpm-web.net
番号、機械名、お問い合わせ内容、御社名、御連絡先をご記入の上、送信ください。

WEB からお問い合わせ https://jpm-web.net
ウェブサイトで各機械の詳細、写真等の情報をご覧いただき、お問い合わせフォームをお送りください。

お電話での受け付けは行っておりません。
FAXまたはメールで御見積書をお送りいたします。

## 遊休放出機(いらなくなった設備)
スクラップに出す前に是非ご一報ください。




## 新石下展示場
〒300-2741 茨城県 常総市(じょうそうし) 国生(こっしょう) 1231
TEL 0297-55-1005(代)
FAX 0297-55-1020(代)

## 本社・整備工場
〒335-0026 埼玉県戸田市新曽南(にいぞみなみ) 3 丁目 17 番 7 号
TEL 048-443-4653 FAX 048-443-1259( 代 )




**展示場見学**

## 商品群下見のご案内

当社では本機、周辺機械、備品etc. 多数を保有しています。
必見価値ありです。ユーザー様、同業他社様共開放しています。是非ご覧ください。
予約をして頂けますとスムーズに見学できます。
※土曜、祝日の営業は不定期のため必ずご予約下さい。

FAX での予約 0297-55-1020
メール での予約 info@jpm-web.net
電話 での予約 0297-55-1005

# 8641 全自動餃子製造機・多目的三段麺機セット

8641-1/2 特長
- より安全、衛生的
- ステンレス仕様
- 革新の技術で洗浄部品が5分で簡単に脱着可能
- (株)豊製作所製UT散布機付き

8641-1/2 全自動餃子製造機

| | |
|---|---|
| メーカー名 | 東亜工業株式会社 |
| 型式 | TX-16 STD |
| 電源 | 三相 200V |
| 電力 | 本機駆動 :400W<br>具スクリュー :100W<br>麺機駆動 :750W<br>サブ麺機 :400W<br>排出コンベア :50W<br>計 :1700W |
| エアー消費量 | 200 リットル / 分 |
| 能力 | 10000 個 / 時 |
| 成型パレット数 | 16 個 |
| 取出しコンベアー | 製品 2 列排出 |
| 麺ローラー幅 | 230mm |
| 多加水麺対応 | 粉振り |
| 外寸サイズ | 幅 1700× 奥行 1950× 高 2050(mm) |
| 機械重量 | 1000kg |
| 製品 1 個の重量 | 20g |
| 備考 | メーカー取扱説明書・電気図面付 |

8641-2/2 多目的三段麺機

| | |
|---|---|
| メーカー名 | ブランド : 東亜工業株式会社<br>製造元 : 有限会社三井機械 |
| 型式 | GSM-230 |
| 電源 | 三相 200V |
| 電力 | 2400W |
| 能力 | 80kg/ 時 |
| 麺幅 | 230mm |
| 麺厚 | 15mm ～ 3mm |
| 外寸サイズ | 幅 1920× 奥行 1400× 高 1900(mm) |
| 機械重量 | 約 800kg |
| 備考 | 製造元の取扱説明書付 |





8641-2/2 用途・特長
- TX-16に連結して餃子製造が自動化できるハイエンド麺帯供給装置
- 残皮処理の手間がかからず、効率的に美味しい皮を製造
- 残皮が新麺の内側に安定的に複合され、新麺で作られた皮のような食感と美味しさが可能です
- 食品に触れるすべてのベルト部分が簡単に外して水洗い可能

# 8886　ミクロダイサー

## 8886　ミクロダイサー　(株)日本キャリアエ業　MD-1000

特長
・精肉加工・業務用精肉細断機
・独自のステップカッティングにより、原料に圧力をかけず、温度上昇が少なく脂肪分の分離も少ないダイヤ状のカットができます
ナイフを特殊なスパイラル配置することにより
ボリューム均一なダイス状に加工できます

用途
・牛肉・豚肉・鶏肉・チーズ・イカ・タコ・マグロ・サケなどを特定の大きさに細断加工することができます







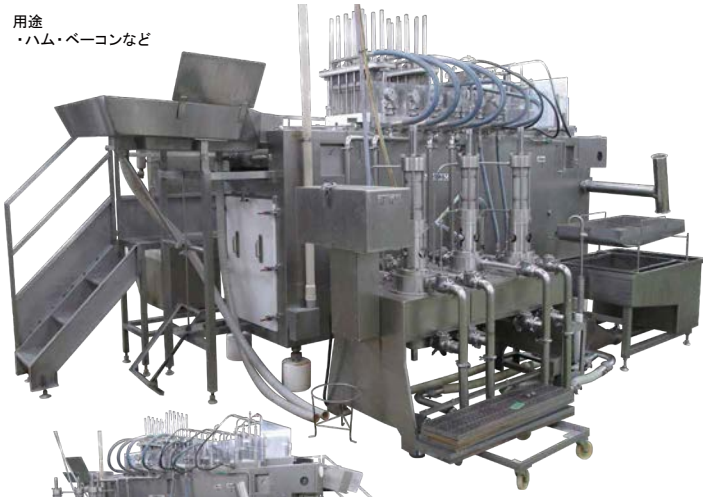



| | |
|---|---|
| 電源 | 三相 200V |
| 動力（モーター） | ディスク用 :5.5kW（ブレーキ付、インバータ制御）<br>インペラー用 :7.5kW（ブレーキ付、インバータ制御）<br>スクレーパ用 :0.1kW<br>コンプレッサー用 :0.75kW × 2 基 |
| 方式 | カッター：ディスクナイフ、インペラーナイフによる2段カット<br>供給：スイングリフター式、自動投入・手動投入切り替え方式<br>プッシャー：圧空加圧、角度固定スパイク式 |
| ブロック最大寸法 | 幅 400 × 高 180 × 長 550 (mm) |
| ブロック適正温度 | -5℃～-8℃ |
| 処理能力（理論値） | 1360 ～ 2650kg/h<br>｛幅 400 × 高 180 × 長 550 (mm) の<br>ブロックを加工した場合の最大処理能力｝ |
| 本体外寸サイズ | 幅 1790 × 長 2520 × 高 2860 (mm)<br>（スイングリフターを含む） |
| 本体機械重量 | 2900kg |
| ブロック投入高さ | 700mm |
| 排出口高さ | 750mm |
| 排出口寸法 | 幅 550 × 長 325 (mm) |
| 備考 | メーカー取扱説明書付<br>6mm ディスクナイフ・インペラーナイフ付き<br>刃受け台車付き |

# 8871　インジェクター

## 8871　インジェクター　(株)ツカコム　560-5H

用途
・ハム・ベーコンなど









| | |
|---|---|
| メーカー名 | 株式会社ツカコム（旧社名：塚川システム株式会社） |
| 全体の外寸サイズ | 約 長 5533 × 幅 2842 × 高 2789 (mm) |
| フレーム有効寸法 | 560 × 3970 (mm)<br>（コンベアー有効幅 :560mm） |
| 電源 | 三相 200V　50Hz |
| ヘッド数量 | 機械式上下ストローク 165mm　NO.1・2 ロースヘッド個数 2<br>機械式上下ストローク 150mm　NO.3 ベーコンヘッド個数 1<br>油圧式上下ストローク 165mm　NO.4・5 テンダーヘッド個数 2 |
| インジェクター針数 | ロースヘッド　Φ4.0mm　針 159 × 2 本<br>ベーコンヘッド Φ2.5mm（Φ0.8 先端ノズル）針 378 本<br>テンダーヘッド Φ3.0mm、全長 265mm　針 637 本<br>テンダーヘッド Φ4.0mm、全長 265mm　針 637 本 |
| ヘッド上下速度 | ロース並びにベーコンヘッド最大 70 回 / 分<br>テンダーヘッド SHORT ST 最大 70 回 / 分 FREE ST 最大 35 回 / 分 |
| コンベアー送量 | ロース並びにベーコンヘッド 30 ～ 60mm/ 回 (STROUK)<br>テンダーヘッド最大 60mm/ 回 (STROUK) |
| 液ポンプ容量 | 4.9L × 4 基　自立垂直型配置<br>1.2L × 2 基　横側水平型配置 |
| 水平シリンダー | 0.5L × 2 基　横桃内部組込型 |
| 備考 | メーカー仕様書・取扱説明書・図面付 |

# 8842　バキュームカッター (500L)

## 8842　バキュームカッター(500L)　LASKA　KUX 500 V.AC








| | |
|---|---|
| 電源 | 三相 400V　50Hz |
| 本体定格出力 | 204kW |
| 本体定格電流 | 473A |
| 刃物枚数 | 6 枚 |
| 材質 | ステンレス |
| 保護等級（防塵・防水） | IP55（水洗いによる清掃が可能） |
| 容量 | 500 リットル |
| 本体外寸サイズ | 幅 4350 × 奥行 3160 × 高 2000 (mm) |
| 付属真空ポンプ | 水封式真空ポンプ<br>メーカー :BUSCH<br>モーター :7.5kW、14.8A、毎分 1480 回転<br>（三相 400V 50Hz 時）<br>カバー外寸サイズ：幅 1100 × 奥行 600 × 高 1230 (mm)<br>付属真空ポンプはドイツ製 |
| 備考 | 本体はオーストリア製<br>2014 年製<br>メーカー取扱説明書（英語・日本語）付 |

# 9138　電磁スチームケトル

## 9138　電磁スチームケトル(ハイブリッド加熱撹拌機)(300L)

特長
・ほぐし羽根が、パラパラの炒め感を再現
・炒め物に有利な平釜タイプ
・ハイブリット加熱(IH+蒸気加熱)
・電磁スチームは火を使わず排気が出ないから安全・安心、釜周りが暑くならず、夏期には冷房が効く作業環境を実現します
・SWS自動計重システム(ロードセル)付き







用途
・チャーハン、各種そぼろ、炒り玉子、肉・野菜炒め　など

| | |
|---|---|
| メーカー名 | 梶原工業株式会社<br>（販売会社：株式会社カジワラ） |
| 型式 | KRS-MX-32610DSL |
| 電源 | 三相 200V 50/60Hz |
| 電磁誘導加熱コイル | 30kW |
| 撹拌モーター | 1.5kW 4P（ブレーキ付） |
| 鍋傾動モーター<br>撹拌ヘッド傾動モーター | 1.13kW（油圧） |
| かき取り羽根回転数 | 10 ～ 40 r/min（インバータ変速） |
| ほぐし羽根回転数 | 29 ～ 114 r/min（インバータ変速） |
| 蒸気最高使用圧力 | 0.186MPa |
| 蒸気消費量 | 初期 :185kg/h<br>平均 :120kg/h |
| エアー使用圧力 | 0.392 ～ 0.588MPa |
| 鍋容積 | 300 リットル<br>最大調理容量：鍋容積の 80%<br>標準調理容量：鍋容積の 30 ～ 60% |
| 鍋材質 | SUS304 クラッド鍋 |
| 最高許容製品温度 | 150℃ |
| 最高許容撹拌粘度 | 100,000cp |
| 外寸サイズ | 幅 2155 × 奥行 1745 × 高 1640 (mm)<br>撹拌ヘッドを上げた時の高さ :2325mm<br>撹拌ヘッドを上げた時の奥行 :1985mm |
| 備考 | メーカー取扱説明書・図面付<br>2016 年 3 月製 |

# 9177　超低温フリーザー

## 9177　超低温フリーザー(230L)　(株)カノウ冷機　DL-230




| | |
|---|---|
| 外寸サイズ | 幅 1055× 奥行 730× 高 865(mm)<br>(突起物を含む) |
| 機械重量 | 66kg |
| 有効内容積 | 230 リットル |
| 電源 | 単相 100V 50/60Hz |
| 定格消費電力 | 500W |
| 冷媒 | HC 混合冷媒 |
| 冷却器 | チューブオンシート |
| 凝縮器 | ワイヤー+スキンコンデンサー |
| 温度調節 | デジタル式調節器 |
| 庫内温度 | -80℃<br>(外気温によって庫内温度が変化することがあります。) |
| 備考 | LOW TEMPERATURA FREEZER<br>メーカー製品承認図付<br>バスケット1個付<br>霜取りヘラと鍵は付属しません<br>動作確認済 |




# 8759　冷凍肉スライサー

## 8759　冷凍肉スライサー　(株)なんつね　NF-410AD

特長
・切断幅410mmの超大型肉載せ台を装備し、大きなブロック肉もスッポリと積載可能です
・肉クズ箱とカバーの取付で肉クズの飛散とドリップの付着を防止
・丸刃周り・肉載せ台は簡単に分解・洗浄掃除ができるため衛生的です
・最高65枚/分の高速スライス
・肉箱手前停止付(非常停止付)で安全




| | |
|---|---|
| 外寸サイズ | 幅 820× 奥行 1080× 高 1440(mm) |
| 機械重量 | 285kg |
| 肉載せ台寸法 | 幅 415× 奥行 470× 高 180(mm) |
| スライス可能寸法 | 幅 410× 長 425× 高 220(mm)<br>幅寄せ有効寸法：最小 64mm |
| 最大肉積載量 | 45kg/回 |
| スライス速度 | 32～63 枚/分(50Hz 時)<br>38～65 枚/分(60Hz 時)<br>無段変速 |
| スライス厚み | (0)～30mm |
| スライス適応温度 | 8℃～-2℃<br>※肉厚・肉質・形状によって若干変動します |
| 電源 | 三相 200V 50/60Hz |
| 電力 | 530 / 510W |
| モーター | 750W 4P 2基 |
| 適合丸刃直径 | 400mm |
| 備考 | 冷凍スライサー ハイ・トップ シリーズ<br>現状、丸刃欠品を除いて、ほぼオーバーホール済 |

# 7739　バキュームカッター(65L)

## 7739　バキュームカッター(65L)セット　クレーマーグレーベ





### 7739-1/3　バキュームカッター(65L)

| | |
|---|---|
| 型式 | VSM65 |
| 電源 | 三相 200V、220V |
| 定格電流 | 75A |
| 本体外寸サイズ | 幅 1600× 奥行 1100× 高 1450(mm) |
| 容量 | 65 リットル |
| 皿材質 | 鋳鉄(gray cast iron) |
| 刃物枚数 | 6 枚 |
| ヒューズ電流 | 125A |
| 備考 | メーカー電気図面などの各種図面付 |



### 7739-2/3　バキュームカッター(65L)用制御盤

| | |
|---|---|
| メーカー名 | クレーマーグレーベ |
| 制御盤外寸サイズ | 幅 1000× 奥行 780× 高 1680(mm)<br>(7739-3/3 水封式真空ポンプを含む) |

### 7739-3/3　水封式真空ポンプ(2.2kW)

| | |
|---|---|
| メーカー名 | 神港精機株式会社 |
| 型式 | SW-50S |
| 電源 | 三相 200V 50/60Hz |
| 排気速度 | 700L/min(50Hz)<br>850L/min(60Hz) |
| 回転数 | 2900r.p.m(50Hz)<br>3500r.p.m(60Hz) |
| 電動機(モーター) | 2.2kW 2P |
| 到達圧力 | 2300Pa(封水温度 15℃の場合) |
| 冷却水量 | 8L/min |
| 備考 | 制御盤の下段に設置<br>水封式真空ポンプのメーカー取扱説明書・仕様書付き |

# 8488　高速カッター(90L)

## 8488　高速カッター(90L)　Meissner　RS-90




特長
・アンローダー付きで、掻き出しが簡単です
・別置き制御盤不要で、少ないスペースで設置できます



| | |
|---|---|
| 外寸サイズ | 幅:1940mm(アンローダーを除く幅:1390mm)<br>奥行:1170mm[搬入可能ドア幅:880mm<br>(アンローダーと皿を外したサイズ)]<br>高:1170mm |
| 機械重量 | 1210kg |
| 皿容量 | 90 リットル |
| 刃物枚数 | 6 枚 |
| 電源 | 三相 200V |
| 電力 | 26kW<br>(メインモーター:18kW / 25kW)<br>(アンローダーモーター:0.75kW) |
| 公称電流 | 107A<br>(メインモーター:72A / 103A)<br>(アンローダーモーター:3.33A) |
| 刃物回転速度 | 2 段変速 |
| 皿回転速度 | 2 段変速 |
| メインモーター回転数 | 1470RPM / 2950RPM<br>(50Hz 時) |
| 備考 | ドイツ製<br>RAPID-SUPER III シリーズ<br>メーカー資料(英語)付 |

# 6135　タンブラー (300L)

## 6135　タンブラー(300L)　リューレ　TR 300







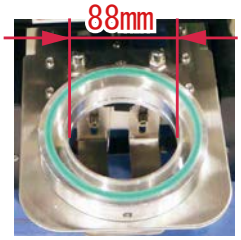
| | |
|---|---|
| 電源 | 三相 200V |
| タンブラーモーター | 1.5kW 4P |
| 真空ポンプモーター | 0.37kW 4P |
| 外寸サイズ | 幅 1130x 奥行 910x 高 1190(mm) |
| タンク容量 | 300 リットル |
| 作業高さ | 1000mm |
| 機械重量 | 約 200 ～ 300kg |
| 備考 | オーバーホール済 |

特長
・真空ポンプ内臓の真空タンブラー
・タイマー付き
・車輪付き
・ステンレス製

# 8449　卓上型カップシール機

## 8449　卓上型カップシール機(カップシーラー)　FEST

用途
・ドリンク・ゼリーなど







| | |
|---|---|
| 型式 | RC-995S black |
| 電源 | 単相 110V、100V　50Hz |
| 電力 | 360W |
| 外寸サイズ | 幅 320× 奥行 360× 高 605(mm)<br>(フィルムロールガイドを含む) |
| 機械重量 | 30kg |
| 対応カップサイズ | 直径 :88mm<br>高さ :200mm 以下 |
| 対応カップ材質 | PP(ポリプロピレン)、紙 |
| 対応フィルム材質 | PP(ポリプロピレン) |
| 速度 | 約 400 ～ 500 カップ / 時 |

・メーカー取扱説明書(英語・日本語)付
・新品・未使用品
・箱付

# 3992　固定式蒸気釜 (50L)

## 3992　固定式蒸気釜(50L)　三浦工業(株)　RFK-50S

用途・特長
・直胴部が深く、スープやタレの加熱調理に適しています
・主要部分がステンレス製のためサビにくく衛生的です
・排水ドロー式となっていますので、液体の取り出しが容易です
・ジャケット部の圧力は0.185MPaですので第二種圧力容器には該当しません

・メーカー取扱説明書付
・オーバーホール済



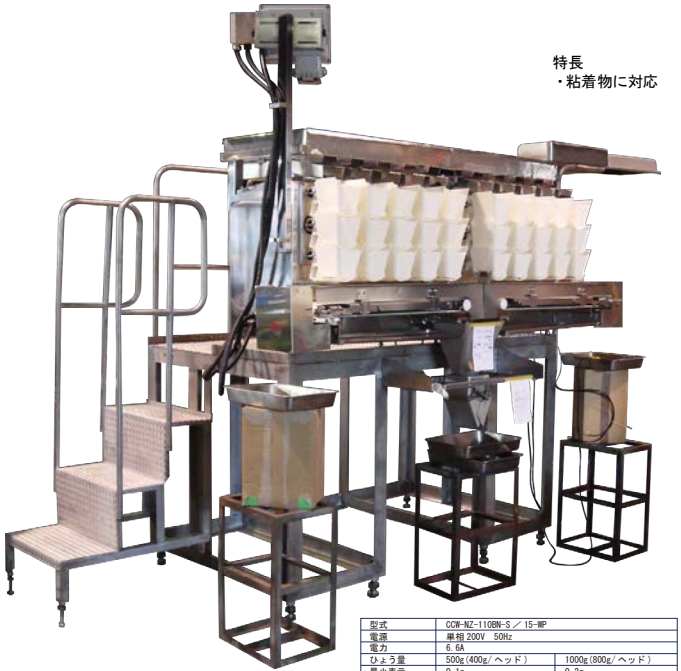



| | |
|---|---|
| 外寸サイズ | 幅 630× 奥行 720× 高 880(mm) |
| 釜サイズ | 内径 :495mm<br>深さ :300mm |
| 満水量 | 50 リットル |
| 機械重量 | 約 50kg |
| 接続口径 | 蒸気側 :20A<br>ドレン側 :20A<br>排水ドロー :40A |
| 最高使用圧力 | 1.9kg/ 平方センチメートル (0.185MPa) |
| 水圧試験圧力 | 3.8kg/ 平方センチメートル |
| 必要蒸気量(相当) | 36kg/h<br>(周囲温度 20℃、満水量の 70% の水を 20℃から 100℃まで昇温させる場合) |
| 昇温時間(参考値) | 12 分<br>(周囲環境、調理物、蒸気量の影響により変動します) |
| 備考 | Z フーズメーカ<br>圧力容器適用外 |

# 9121　粘着物用コンピュータスケール

## 9121　粘着物用コンピュータスケール　(株)イシダ

特長
・粘着物に対応





| | | |
|---|---|---|
| 型式 | CCW-NZ-110BN-S ／ 15-WP | |
| 電源 | 単相 200V　50Hz | |
| 電力 | 6.6A | |
| ひょう量 | 500g(400g/ ヘッド) | 1000g(800g/ ヘッド) |
| 最小表示 | 0.1g | 0.2g |
| 計量範囲 | 20g ～ 500g(1 回落とし) | 20g ～ 1000g(1 回落とし) |
| 計量容量 | 最大 2500CC(1 回計量の範囲) | |
| 防水構造 | IP-65(国際規格)に準ずる | |
| 表示部 | 液晶カラーディスプレイ(約 10 インチ) | |
| 計量方式 | 組み合わせ計量方式 | |
| 検出方式 | 2 ビームロードセル | |
| エアー消費量 | 約 120 リットル / 分 (ANR)　0.5MPa | |
| 計量後のベルト幅 | 200mm | |
| 外寸サイズ | 幅 3100× 奥行 1550× 高 2665(mm)(架台を含む) | |
| 架台作業面までの高さ | 1135mm | |
| 備考 | 計量範囲・計量容積は、被計量物の形状・条件により異なります<br>架台付<br>2007 年 6 月製<br>メーカー取扱説明書付<br>動作確認済 | |

# 8907　卓上型ケーキミキサー

## 8907　卓上型ケーキミキサー(多用途対応縦型ミキサー)(12L)

用途・特長
・製菓・製パン・食品加工に利用できる、
　プラネタリー方式多用途対応縦型ミキサー
・外して洗える安全カバー採用
・ギヤボックスはオイルレス構造
・シートスイッチを採用した便利な操作パネル
・タイマー(1秒～30分)付







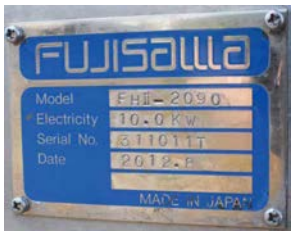

| | |
|---|---|
| メーカー名 | 株式会社 愛工舎製作所 |
| 型式 | MS-15S |
| 本体外寸サイズ | 幅 493× 奥行 655× 高 874(mm)<br>(昇降レバーを上げた時)(架台を除く) |
| 外寸サイズ<br>(架台を含む) | 幅 497× 奥行 655× 高 1371(mm)<br>(昇降レバーを上げた時) |
| 機械本体重量 | 約 80kg(架台を除く) |
| 架台重量 | 約 13kg |
| ボール満容量 | 12 リットル |
| 電源 | 単相 100V　50/60Hz |
| 定格消費電力 | 0.9kW |
| 撹拌モーター | 0.55kW |
| 昇降 | 手動 |
| 回転数 | 120、220、340、420(rpm) |

| | |
|---|---|
| 備考 | マイティ S シリーズ<br>ホイッパー・ピーター・アルミフック付<br>架台付<br>メーカー取扱説明書付・外形図付<br>2022 年製 |

# 8652　小型ボウル転倒式高速ミキサー

## 8652　小型ボウル転倒式高速ミキサー　(株)フジサワ・マルゼン




| | |
|---|---|
| 型式 | FHII-2090(FH2-2090) |
| 電源 | 三相 200V　50/60Hz |
| 電力 | 10.0kW |
| ボールサイズ | 入口幅:700mm<br>入口奥行:650mm<br>深さ:700mm |
| 最大混合量 | 本捏生地:90kg<br>中種生地:65kg<br>(一般的な食パン生地を基準とした値) |
| 外装 | SUS304 製 |
| 外寸サイズ | 幅 1835× 奥行 1040× 高 1785(mm) |
| 機械重量 | 約 1100kg |
| 備考 | 製パン用横型ミキサー<br>2 袋用横型ミキサー |

# 7304　スパイラルミキサー

## 7304　スパイラルミキサー　SANCASSIANO　F.3.X








用途
・パン・ピザ・洋菓子などの生地用

| | |
|---|---|
| 電源 | 三相 200V　50Hz |
| 電力 | 9kW　38A |
| 外寸サイズ | 幅 980x 奥行 1400x 高 1350(mm)<br>(ガードを上げた時の高さ:1600mm) |
| 機械重量 | 740kg(銘鈑より) |
| 処理量 | 130kg/回(吸水率が 65% の生地の時) |
| ボウル内寸サイズ | 直径 785x 深さ 450(mm) |
| 満水量 | 約 200 リットル |
| 備考 | イタリア製<br>整備済 |

# 8332　スパイラルミキサー (130L)

## 8332　スパイラルミキサー(130L)　SK-80Z

特長
・粉の吸水率を高め、それぞれのパンの個性にあった最良のグルテン組織を形成します
・緩やかな軌跡を描くスパイラルミキシング
・スパイラルフックとボールの双方が回転
・特殊形状のスパイラルフックを採用
・操作パネルがアナログタイプ








| | |
|---|---|
| 外寸サイズ | 搬入時:約 幅 675× 奥行 1076× 高 1360(mm)<br>安全カバー開放時:約 幅 675× 奥行 1133× 高 1850(mm) |
| 備考 | ドイツ製 |

| | | |
|---|---|---|
| メーカー名 | | ブランド:株式会社 愛工舎製作所<br>製造元:BOKU |
| 電源 | | 三相 200V 50/60Hz |
| モーター | | 4/8P<br>50Hz 時:4.0/2.7kW、17.0/14.0A<br>60Hz 時:4.8/3.2kW、22.0/18.0A |
| スパイラル回転数 | | 50Hz 時:145rpm、72rpm<br>60Hz 時:131rpm、65rpm |
| 容器回転数 | | 50Hz 時:14.7rpm、7.3rpm<br>60Hz 時:17.0rpm、8.3rpm |
| ボール容量 | | 130 リットル |
| 生産能力 | フランスパン・ドイツパン<br>(中力粉・ライ麦粉) | 粉量:4～50kg<br>生地量:6.5～80kg |
| | 食パン・菓子パン<br>(強力粉) | 粉量:4～40kg<br>生地量:6.5～70kg |

# 6721　スパイラルミキサー

## 6721　スパイラルミキサー　ERKA　SR70

用途
・パンなどの生地用









| | |
|---|---|
| 外寸サイズ | 幅 660× 奥行 950× 高 1230(mm) |
| 電源 | 三相 200V、220V 50Hz |
| 電力 | 4.67kW |
| 撹拌モーター | 4.5kW<br>18.5A<br>回転数：715 / 1415(回 / 分) の 2 段変速<br>(220V の時) |
| ボウル回転モーター | 0.37kW<br>2.2A<br>回転数：700(回 / 分)<br>(220V の時) |
| ボウル内寸サイズ | 直径 620x 深さ 370(mm) |
| 満水量 | 約 105 リットル |
| 能力 | 生地：最大 70kg |
| 備考 | ドイツ製 |

# 8330　パイローラー

## 8330　パイローラー　正城機械(株)　PZA型

用途
・クロワッサン、デニッシュ、ペーストリー、ミルフィーユ、パイなどの生地を伸ばすのに使用







| | |
|---|---|
| 外寸サイズ | 開いた時：長 2300× 幅 650× 高 1080(mm)<br>閉じた時：約 長 1140× 幅 650× 高 1325(mm) |
| 機械本体重量（標準） | 205kg |
| 電源 | 三相 200V　50/60Hz |
| 電動機（モーター） | 0.4kW |
| ロール径 | 直径 120mm |
| ロール間隔 | 0.5 ～ 16mm |
| ロール幅 | 430mm |
| ベルト幅 | 425mm |
| ベット高さ | 約 820mm |
| 製延能力 | デニッシュ・ペーストリー：約 3kg/1 回<br>パイ生地類：約 2kg/1 回 |
| 別名 | パン・菓子生地延圧機、ドーシーター、<br>ドゥシーター、ドウシーター、<br>リバースシーター、パイシーター、<br>シーター、リバースシート |
| 備考 | 足踏みスイッチ付<br>メーカー取扱説明書付 |

# 6940　電気スチームコンベクションオーブン

## 6940　電気スチームコンベクションオーブン(軟水装置・台付)

電気スチームコンベクションオーブン(台付)

| | | |
|---|---|---|
| メーカー名 | | CONVOTHERM |
| 型式 | | OES-6.10 |
| 電源 | | 三相 200V　50/60Hz |
| 定格電流 | | 35.5A |
| 定格消費電力 | | 12.5kW |
| ファンモーター | | 三相 200V　680kW |
| 熱風ヒーター | | 11kW |
| 温度範囲 | 蒸気 | 30℃～ 120℃ |
| | 熱風 | 調理：250℃以下<br>プリヒーティング：280℃以下 |
| タイマー設定範囲 | | 1 分～ 9 時間 59 分（連続可能） |
| 材質 | | ステンレス |
| ステンレス | | 幅 440x 奥行 670x 高 490(mm) |
| 収納ホテルパン数 | | 1/1GN　6 枚 |
| 最大荷重量 | | 計 24kg(棚一段あたり 10kg) |
| 水道圧力 | | 0.1MPa ～ 0.6MPa(流水時) |
| 給水接続口 | | G 1/2×2 |
| 排水孔径 | | 直径 65mm 以上 |
| 本体外寸サイズ | | 幅 980x 奥行 875x 高 885(mm)<br>（突起物を含む） |
| 機械本体重量 | | 170kg |
| 備考 | | コンボスター<br>スタンダードモデル<br>卓上タイプ<br>台付<br>輸入元の日本語取扱説明書付 |






6940付属品　全自動軟水装置

| | |
|---|---|
| メーカー名 | 株式会社メイスイ |
| 型式 | MS-10 |
| 電源 | 単相 100V　50/60Hz |
| 消費電力 | 3W |
| 食塩使用量 | 0.8kg/1 サイクル |
| 再生水使用量 | 180L/1 サイクル |
| 再生所要時間 | 110 分 |
| 最高使用温度 | 40℃ |
| 耐圧性 | 0.8MPa |
| 種類 | I 形 |
| 除去するもの | 硬度分 |
| イオン交換樹脂量 | 4 リットル |
| 標準採水量 | 0.24 立方メートル /hr（4L/ 分） |
| 最大採水量 | 3.0 立方メートル /1 サイクル<br>（最大採水量は、原水硬度 50mg/L のときの 1 サイクルあたりの軟水採水量を示します） |
| 使用可能水圧 | 0.15MPa ～ 0.35MPa |
| 配管接続口径 | 20A |
| 外寸サイズ | 約 幅 330x 奥行 400x 高 480(mm)<br>（突起物を含む）（パイプを除く） |
| 備考 | メーカー取扱説明書付 |

# 5837　ドウコンディショナー(ドウレック)

## 5837　ドウコンディショナー(ドウレック)




特長
・品揃え充実に便利な2室タイプ
・冷凍、冷蔵、予熱、ホイロの温度、湿度が一目で分かるコントロールパネルです
・早出・退出機能付き
・エラーメッセージ表示

| | |
|---|---|
| メーカー名 | 株式会社 愛工舎製作所 |
| 型式 | APSD-32S2 |
| 外寸サイズ | 幅 775× 奥行 1150× 高 1940(mm) |
| 電源 | 三相 200V　50/60Hz |
| 定格消費電力 | 1.7kW |
| 用途 | 製パン |

# 8325　ドウコンディショナー

## 8325　ドウコンディショナー　(株)共立プラントエ業



| | |
|---|---|
| 型式 | DH-32S2 |
| 電源 | 三相 200V　50Hz |
| 電気容量 | 1.7kW |
| ファンモーター | 50W×2 |
| ヒーター | 400W×2 |

| | |
|---|---|
| 庫内灯 | 蛍光灯 10W×2 |
| 冷凍機 | 300W×2 |
| 天板枚数 | 16 枚 +16 枚 |
| 天板の種類 | 穴取天板 (530×380)<br>フランス天板 (600×400) |
| 室数 | 2 |
| 扉数 | 2 |
| 外寸サイズ | 幅 770× 奥行 1195× 高 1950(mm) |
| 用途 | 製パン |
| 備考 | メーカー取扱説明書付 |

# 8324　ドウコンディショナー

## 8324　ドウコンディショナー　共立プラントエ業(株)

特長
・立型2室2枚扉32枚差
・『見やすい』『使いやすい』に重点おいたコントローラーで、作業性が向上



| | |
|---|---|
| 型式 | PSDC-32S2 |
| 電源 | 三相 200V　60Hz |
| 定格消費電力 | 980W(加熱時) |
| 最大消費電力 | 1470W(冷却時)(空冷) |
| 外寸サイズ | 幅 770× 奥行 1155× 高 1950(mm) |
| 機械重量 | 225kg |

| | |
|---|---|
| 天板サイズ | 530×380 / 600×400 (mm)<br>(同室共用不可) |
| 棚ピッチ | 75mm(25 ピッチ毎に変更可) |
| 温度範囲 | -19 ～ +45℃ |
| 湿度範囲 | 常温湿度～ 95% |
| 内装・外装 | 内装：ステンレス<br>外装：ステンレス(一部カラー鋼板) |
| 加湿方法 | スプレー式 |
| 用途 | 製パン |
| 備考 | パンステージシリーズ<br>メーカー取扱説明書付 |

# 8323　リターダー

## 8323　リターダー　共立プラントエ業(株)　TR-4012



| | |
|---|---|
| 電源 | 三相 200V　50Hz |
| 電気容量 | 0.6kW |
| 棚数 | 10 段 ×2 |
| 用途 | 製パン |

# 8322　製パン用フリーザー

## 8322　製パン用フリーザー　　共立プラントエ業(株)




| | |
|---|---|
| 型式 | NSL-4012 |
| 電源 | 三相 200V　50/60Hz |
| 定格消費電力 | 1.04/1.23 kW |
| 内蔵している<br>冷凍・冷蔵ユニット | 日立製 RU-R15LF |
| 棚数 | 10 段 ×2 |
| 外寸サイズ | 幅 890× 奥行 1085× 高 1985(mm) |
| 備考 | メーカー取扱説明書付 |

# 8909　小型ホイロ

## 8909　小型ホイロ　(株)フジマック　FEP908912





用途・特長
・パン生地発酵用の高性能なホイロ専用機
・きめ細やかな温度・湿度のコントロール
・衛生的な加湿方式
・優れた操作性と視認性

| | |
|---|---|
| 本体外寸サイズ | 幅 900× 奥行 890× 高 1050(mm)<br>（架台を除く） |
| 本体機械重量 | 170kg（架台を除く） |
| 収容量 | フランス天板 (395×595×10)12 枚差し<br>（縦差し） |
| 温度調節範囲 | 常温～ +50℃ |
| 湿度調節範囲 | 常温湿度～ 90% |
| 電源 | 単相 100V 50/60Hz |
| 総合消費電力 | 0.700kW |
| 定常時最大線電流 | 7.0A |
| 加熱方法 | 電気ヒータ |
| 加湿方法 | スプレー噴霧式 |
| 外装 | ステンレス鋼板 SUS430 |
| 給水 | 接続口径：15A<br>給水圧：0.1 ～ 0.8MPa |
| 排水口 | 40A |
| 架台外寸サイズ | 約 幅 900× 奥行 900× 高 300(mm) |
| 備考 | 架台付き<br>メーカー取扱説明書付<br>2022 年 9 月製 |



# 8899　スポンジカッター（水平切りスライサー）

## 8899　スポンジカッター(水平切りスライサー)









| | |
|---|---|
| メーカー名 | 富士島工機株式会社 |
| 型式 | HT4 |
| 電源 | 三相 200V　50Hz |
| 外寸サイズ | 長 1900× 奥行 900× 高 1341(mm) |
| ベルト面までの高さ | 805mm |
| ベルト幅 | 380mm |
| 機械重量 | 約 176kg |
| 備考 | キャスター付 |

用途・特長
・デコケーキ(デコレーションケーキ)台、スポンジシートなど
・切り口が滑らかで、クリームなどを均一に塗ることができます

# 8336　分割丸め機

## 8336　分割丸め機　(株)ホープ　Rundy

用途
・パン生地の分割・まるめを行います




| | |
|---|---|
| メーカー名 | 株式会社ホープ<br>（現：株式会社オシキリ） |
| 外寸サイズ | 幅 690× 奥行 705× 高 1790(mm) |
| 分割数 | 30 個 |
| 備考 | STAND DIVIDER&ROUNDER |

# 6559　フォークミキサー

## 6559　フォークミキサー　SOTTORIVA　ARCA200-1VEL

用途
・パン生地などの製造








| | |
|---|---|
| 処理量 | 最大 200kg（小麦粉容量：125kg） |
| 外寸サイズ | 幅 1437x 奥行 1044x 高 1143(mm) |
| 機械重量 | 490kg |
| 電源 | 基本：三相 400V 50Hz |
| 電力 | 4kW |
| 備考 | イタリア製 |

# 6871　包餡機 ( 火星人 )

## 6871　包餡機(火星人)　レオン自動機(株)　CN010

用途
・薯蕷饅頭、ソフト黒糖饅頭、春日饅頭(大物)、紅白大福、求肥餅、豆大福、柏餅、焼き大福(棒状)、おはぎ、葛饅頭、栗饅頭、カステラ饅頭、ソフト乳菓(ミルク饅頭)、フィリング入りスイートポテト　など

特長
・生地残量が少ないので、少量生産にも最適です
・部品が小さく軽量で、分解・組み立て・清掃が簡単
・搬入を考えたコンパクト設計





| | |
|---|---|
| 電源 | 三相 200V 50/60Hz |
| 電力 | 0.65kW　4.27A |
| 外寸サイズ | 長 1160x 幅 794x 高 1428(mm) |
| 機械重量 | 約 270kg |
| ホッパー容量 | インナー(内包材):13 リットル<br>アウター(外包材):4 リットル |
| ベルト幅 | 130mm |
| ベルト速度 | 2.0 ～ 12m/ 分 |
| 製品重量範囲 | 5 ～ 140g<br>(素材によって最小重量は変化する場合があります) |
| 製品の長さ | 10 ～ 300mm<br>(インクラスター間欠時) |
| 生産能力 | 10 ～ 20 個 / 分 |
| 吐出能力 | 最大 180kg/ 時 |
| アジテーター | 6 段階に変速可能 |
| 備考 | 散粉機なしのタイプです |

# 6560　フリーデバイダ VS

## 6560　フリーデバイダ VS　レオン自動機(株)　VX011

特長・用途
フリーデバイダーは機械的ダメージを一切加えないストレスフリー分割機です。
このため生地回復のための添加物や中間発酵を必要としません。
吐出された連続生地シートの重量を測定し、設定重量でカットする「秤量カットシステム」を採用していますので発酵の状態が変化しても常に同じ重量で生地分割を行います。

メーカー取扱説明書付き

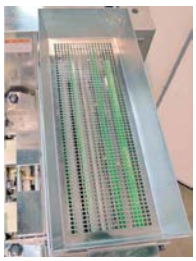



| | |
|---|---|
| 電源 | 三相 200V　50/60Hz |
| 電力 | 0.545kW　4.3A |
| 能力 | 200kg/H |
| 外寸サイズ | 幅 700x 奥行 1530x 高 1570(mm) |

# 7889　粉付け機 (2 列火星人用 )

## 7889　粉付け機(2列火星人用)　レオン自動機(株)　DU220

用途・特長
・2列火星人で成形された製品の表面に、均一に手粉を付着させることができます
・2列同時に粉付けを行いますので、前工程の生産速度に合わせた高効率の生産が可能です
・きめの細かな手粉を均一に付着させますので、製品の高品質化が可能となります
・散粉量の調節はダイヤルで簡単に行うことができます
・本体内部の手粉が接触する部分は水洗いが可能ですので、衛生的にお使いいただけます
・製品サイズは10～150gまでの粉付けが可能です





| | |
|---|---|
| 電源 | 三相 200V 50/60Hz |
| 電力 | 0.28kW　2.6A/2.2A |
| 外寸サイズ | 幅 1000 × 長 700 × 高 1205(mm) |
| 機械重量 | 約 180kg |
| ベルト面までの高さ | 737mm |
| ベルト幅 | 100(mm) ×2 本 |
| ホッパー容量 | 34 リットル |
| 備考 | 別売りの「7888 セットコンベヤ 2 列」と、組み合わせて使用できます |

# 2830　遠赤外線スーパーフライヤー

2830　遠赤外線スーパーフライヤー　(せんべい用)
(株)アイギ　HTA-3500




遠赤外線スーパーフライヤー

| | |
|---|---|
| サイズ | 3100 X 1000 X 1200 |
| 油量 | 135ℓ |
| 総重量 | 490kg |
| 電源 | 3相　200V　48.1kw |



遠赤外線スーパーフライヤー制御盤

| | |
|---|---|
| サイズ | 650 X 250 X 1600 |



ろ過機 (オイルリファイナー)
型式　GI-02　　㈱メカ製

| | |
|---|---|
| サイズ | 1800 X 900 X 400 |
| 定格消費電力 | 600W(50Hz)　500W(60Hz) |
| 定格電圧 | AC100(50/60Hz) |

# 6925　バリオクッキングセンター

## 6925　バリオクッキングセンター　（株）フジマック

特長
・「茹でる」「焼く」「炒める」「煮る」「揚げる」「圧力調理」が1台で可能な新調理機器
・ほとんどの加熱調理を高品質、高効率に仕上げることができます
・今まで必要であった専用の調理機器が必要なく、厨房の省エネ・省スペース・省力化を実現します




・メーカー取扱説明書付
・メーカー調理ハンドブック付






| | |
|---|---|
| 型式 | FVCC311PB |
| 電源 | 三相 200V 50/60Hz |
| 総合消費電力 | 47.4kW |
| 外寸サイズ | 幅 1542x 奥行 914x 高 1160(mm) |
| 機械重量 | 約 279kg |
| 給水接続 | 20A |
| 排水接続 | 直径 40mm |
| 温度調節範囲 | ボイル：30℃～沸騰温度<br>グリル：30℃～ 250℃<br>フライ：30℃～ 180℃ |
| 備考 | 組み合わせて使用できる別売りオプションの、「6923 オイルカート」もございます |

# 6923　オイルカート

## 6923　オイルカート　（株）フジマック　60-71-307

用途・特長
・油の充填、ポンプアップ・フィルタリングして自然冷却・保存が可能、安全に搬送ができる
・予熱機能で油を温めることも可能










| | |
|---|---|
| 備考 | 6925 バリオクッキングセンターと、合わせて利用できます |

# 3540　卓上型スーパーヒートフライヤー

## 3540　卓上型スーパーヒートフライヤー　（株）驚製作所








メーカー取扱説明書付
新品・未使用商品

| | |
|---|---|
| 型式 | SHF-2300 |
| ガス種別 | LP ガス用 |
| ガス消費量 | 2,300Kcal/h |
| 外寸サイズ | 幅 354x 奥行 450x 高 230(mm) |
| 油量 | 7 リットル |
| ガス接続口 | 9mm |
| 備考 | ずくい網付 |

# 6580　シボリングブレッダー（パン粉付け機）

## 6580　シボリングブレッダー&バターリングマシン&パン粉補給機　サン・プラント工業株式会社

特長
・少量多品種に最適な1列式パン粉付け機です
・微粉パン粉用(ドライパン粉も可)
・コンベアーベルト搬送式のため、パン粉のメッシュの壊れを極力抑えます
・特殊ベルト横絞り構造により、球状の製品、背の高い製品等の側面、またコーナー部も綺麗にパン粉を付けることができます
・今まで難しかった串カツ、エビフライなどの側面にも綺麗にパン粉をつけることができます
・オールステンレス製です





| | |
|---|---|
| 型式 | BREADING MACHINE:SM-CBR-1U<br>BATTERING MACHINE:SM-SBT-1Z<br>BREADING FEEDER:SM-BF-50 |
| 電源 | 三相 200V |
| 電力 | 約 2.01kW |
| ネット有効幅 | 158mm |
| 外寸サイズ | 約 長 3980x 幅 1860x 高 1620(mm) |

# 6174　高速ミートスライサー

## 6174　高速ミートスライサー　(株)なんつね　NBC-330A

特長
・最高75枚/分の高速スライス
・作業安定性バツグン
・カセット式ベルトコンベアー搭載
・ふところがワイド
・多彩で安全な操作機能




| | |
|---|---|
| 外寸サイズ | 幅 1106x 奥行 1255x 高 1450(mm) |
| 機械重量 | 約 315kg |
| 電源 | 三相 200V 50/60Hz |
| 電力 | 530 / 510 W |
| モーター | 750W 4P 2 基 |
| スライス速度 | 35 ～ 75 回 / 分 |
| スライス厚み | 0 ～ 20mm |
| スライス可能寸法 | 幅 330x 奥行 710x 高 200(mm) |
| 最大肉積載量 | 23kg/ 回 |
| 丸刃直径 | 390mm |
| 備考 | 高速仕様タイプ<br>即納可能 |

# 7156-1/2　マイコンスライサー

## 7156-1/2　マイコンスライサー　(株)中西製作所　MSI-04

用途
・白菜・キャベツ・じゃがいも・大根・人参・ごぼう・レンコンなど
（刃の交換により多彩な食材・スライスに対応）

特長
・マイコン制御で切り方自由自在
・おしゃべりガイダンス:忘れがちな作業やうっかりミス、
スライサーの異常に対して音声で注意を促してくれます
・フラットパネルで簡単操作
・全体を透明カバーで一体化、さらなる安全性を確保








| | |
|---|---|
| 電源 | 三相 200V 50/60Hz |
| 定格消費電力 | 0.95kW |
| 外寸サイズ | 幅 655x 奥行 965x 高 1310(mm) |
| 機械重量 | 126kg |
| コンベア長さ | 765mm |
| 現在装備している刃 | 標準 2 枚刃 |
| 切厚調整範囲 | 1 ～ 80mm<br>（標準 2 枚刃の時 :1 ～ 40mm） |
| 能力 | キャベツ :580 ～ 4000kg/h<br>（標準 2 枚刃の時 ） |
| 備考 | 動作確認済 |

# 7909　チューブポンプ

## 7909　チューブポンプ　ナオミ　10VC-A

主な充填物
・タレ、食品添加物、つゆ、だし、食用油、ソース

特長
・完全自吸が可能(呼水は不要)
・原料タンクにチューブを差し込むだけで即移送を開始します






| | |
|---|---|
| チューブ内径 | 16.0mm |
| 最高回転数 | 180rpm |
| 最大吐出量 | 9 リットル / 分 |
| モーター | 200W |
| 機械重量 | 10kg |
| 減速比 | 1/10 |

# 8708　モーノポンプ

## 8708　モーノポンプ　兵神装備(株)　2NVL20F

特長
・コントローラー(制御盤)付
・軸封のないホッパー一体型
・ホッパー内の液体をほとんど残さず吐出できるので、液体のムダ・ロスがありません
・メカニカルシールなどの軸封部がないため、分解・洗浄が非常に簡単です
・液替えが頻繁な多品種小ロットの製造ラインに最適です








| | |
|---|---|
| 電源 | 三相 200V |
| モーター | 0.75kW |
| ホッパーサイズ | 上部内側直径 :620mm<br>深さ :500mm |
| ホッパー容量 | 50 リットル |
| 吐出口口径 | 1.5S ヘルール<br>（内径 :35.7mm） |
| 吐出量 | 1 ～ 15L/min<br>（吐出圧 0.4MPa の場合の清水での数値 ） |
| 外寸サイズ | 長 1215× 幅 670× 高 1540(mm) |
| 機械重量 | 約 110kg |
| 備考 | キャスター付<br>オプションの蓋付 |

# 7757　バキューム連動式シングルクリッパー

## 7757　バキューム連動式シングルクリッパー(テーブル式)
## TIPPER TIE　CVW




特長
・真空ポンプで脱気し、そのままクリッパーで結紮します

用途
・鳥肉、赤肉、燻製、チーズ、調理済み食品などの袋を結紮

| | |
|---|---|
| 電源 | 単相 100V(110 ～ 120V)　50/60Hz |
| 圧縮空気圧力 | 6.9bar(100PSI) |
| 外寸サイズ | 幅 563.4× 奥行 689.1× 高 1481.3(mm) |
| 機械重量 | 113.4kg(250lbs) |
| クリップ充填数 | 160 個 |
| 使用クリップ | Z201 、Z211 または、Z401 、Z411 |
| 材質 | ステンレススチール |

# 8931　ハムスライサー

## 8931　ハムスライサー　(株)ハッピージャパン　HS-17

特長
・レバー操作で自動・手動の切り替えO.K






| | |
|---|---|
| メーカー名 | 株式会社ハッピージャパン<br>（旧社名：ハッピー工業株式会社） |
| 電源 | 単相 100V　50/60Hz |
| 定格消費電力 | 145W(50Hz)<br>115W(60Hz) |
| 外寸サイズ | 幅 520× 奥行 460× 高 520(mm) |
| 機械重量 | 32kg |
| 丸刃直径 | 235mm |
| スライス能力 | 2400 枚 / 毎時 (50Hz)<br>2800 枚 / 毎時 (60Hz) |
| スライス可能厚 | 0 ～ 20mm |
| 最大切断径 | 直径 140mm |
| 備考 | メーカー取扱説明書・図面付<br>清掃・動作確認済 |

用途
・とんかつ店、食堂、レストラン、焼肉店、しゃぶしゃぶ店に最適
・キャベツ、ハム、ソーセージ、しゃぶしゃぶ肉(半冷凍)、チャーシューのスライスに……

# 8882　ミートワゴン洗浄装置

## 8882　ミートワゴン洗浄装置(ミートワゴン洗浄機)




特長
・ミートワゴン洗浄の省人化、効率化に
　手洗い洗浄と比べ、のべ洗浄時間、使用水量削減!



| | |
|---|---|
| メーカー名 | 販売元：株式会社クレオ<br>製造元：クレヴァ電機工業株式会社 |
| 機番 | PA-0590 |
| 電源 | 三相 200V 50Hz |
| 総電気容量 | 12.35kW |
| 給水量 | 最初：約 500 リットル（タンク貯水量）<br>運転：約 35 リットル / 回 |
| 蒸気量 | 約 200kg/h(at0.4MPa-G) |
| 圧空量 | 約 10NL/min(at0.6MPa-G) |
| 排水量 | 約 830 リットル / 時<br>温度 約 60℃、洗剤使用時：PH11 近傍 |
| 排気量 | 約 30 立方メートル /min<br>温度 約 60℃、<br>相対湿度：飽和状態（水滴含む） |
| 被洗浄物 | 1165×760× 高 760(mm)<br>665×775× 高 683(mm)<br>670×680× 高 660(mm)<br>上記 3 種類のミートワゴン |
| 処理能力 | 18 個 / 時 |
| 洗浄工程 | 予備洗浄→洗浄→すすぎ→冷却→水切<br>（投入～取出時間、約 120 秒） |
| 洗浄温度 | 予備洗浄：40℃（任意設定可能）<br>洗浄：60 ～ 80℃（任意設定可能）<br>すすぎ：40 ～ 80℃（任意設定可能）<br>冷却：供給温度 |
| 外寸サイズ | 幅 2350× 奥行 3800× 高 3000(mm) |
| 外部接続 | 給水配管：25A ユニオン止め　1 ヶ所<br>蒸気配管：25A フランジ止め　1 ヶ所<br>排水配管：50A チーズ止め　3 ヶ所<br>圧空配管：15A ユニオン止め　1 ヶ所<br>排気ダクト：120×750（内寸法）<br>相フランジ止め（相フランジ付）　1 ヶ所 |
| 備考 | メーカー取扱説明書・図面付<br>2020 年 6 月製 |

# 6928　コンベアタイプ洗浄機

## 6928　コンベアタイプ洗浄機　Meiko　B190P





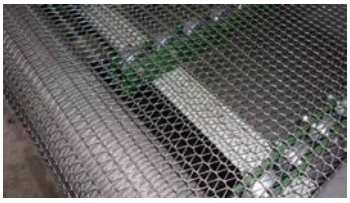



| | |
|---|---|
| 電源 | 三相 200V 50Hz |
| 総合電力 | 37kW　112A |
| 給水 | 5℃以上 |
| 給湯 | 45℃～ 55℃ |
| 給水圧力 | 0.04MP ～ 0.5MP |
| 給水・給湯接続 | 20A |
| 蒸気圧力 | 0.2MP |
| 接続ボイラー | 16.6kW |
| 外寸サイズ | 幅 900× 長 4600× 高 2050(mm) |
| 能力 | 最大 2000 枚 / 時 |
| 備考 | フライトコンベアタイプ食器洗浄機<br>(B-Tronic シリーズ)<br>輸入元の日本語取扱説明書付<br>ドイツ製<br>2011 年 11 月製<br>動作確認済 |

# 7854　食品用連続熱風乾燥機

## 7854　食品用連続熱風乾燥機(熱風循環式連続乾燥炉)





| | |
|---|---|
| 電源 | 三相200V　50/60Hz |
| 電力 | 150A |
| ヒーター | ストレートファンヒーター SUS AC116V 1kW |
| ヒーター容量 | 計39kW(15kW + 12kW + 12kW) |
| 温度 | 常用180℃　MAX200℃ |
| 温度制御 | P.I.D(SSR ON/OFF)制御×3ゾーン |
| 外寸サイズ | 幅1500x長4400x高1605(mm) |
| 搬送方法 | SUSメッシュベルト |
| 搬送スピード | 4m/min |
| ベルト幅 | 950mm |
| ベルト面までの高さ | 最小800.4mm |
| 内装 | SUS304 |
| 外装 | SS ボンデ鋼板 |
| 塗装色 | アイボリー 7.5Y 9/1 |

(株)ゴダイエンジニアリング

特注品
メーカー仕様図付き

# 6549　遠赤外線加熱装置

## 6549　遠赤外線加熱装置　ソリヂオン(株)　図番050310

用途
・コーン菓子・コーンスナックの乾燥など

メーカー仕様書・図面付







| | |
|---|---|
| 外寸サイズ | 長 7520x 幅 1200x 高 1710(mm)(ホッパーを除く)<br>(レベルジャッキ付　+50mm 可変) |
| 炉長 | 5400mm |
| コンベアー | チェーン付きバランスネット<br>幅:700mm<br>出口高さ:800 |
| 電源 | 三相 200V 50Hz |
| 電力 | 31kVA　90A |
| 搬送駆動モーター | 0.4kW(インバーター変速可) |
| ヒーター | 1000W× 合計 30 本<br>総容量:30kW |
| 炉体外装 | クリーム色塗装 |
| 炉体内装 | SUS304 |
| 使用温度 | 常温:170℃　MAX:220℃ |
| ヒーター高さ調節 | 調整方法はハンドル式　手動<br>コンベアー面より 50 ～ 150mm まで可変 |
| スライド<br>シャッター | 入口・出口に各 1 ヶ<br>調整範囲はコンベアー面より 50 ～ 150mm まで可変 |
| 制御盤サイズ | 幅 1200x 奥行 350x 高 1850(mm) |

# 4735　卓上型コンベアーオーブン

## 4735　卓上型コンベアーオーブン　Lincoln






| | |
|---|---|
| 型式 | Fusion express 2030 (2030-000-U-RSR) |
| 電源 | 単相　200V / 208V / 240V　50/60Hz |
| 電力 | 4.7kW<br>24A |
| 外寸サイズ | 幅 437× 長 1240× 高 500(mm) |
| ネット幅 | 255mm |
| トンネルサイズ | 幅 280× 高 75(mm) |
| 備考 | 米国製<br>カウンタートップモデル(卓上型)<br>即納可能 |

# 8430　オイルフリーエアーコンプレッサー

## 8430　オイルフリーエアーコンプレッサー(22kW)

特長
・Zscrew:Zスクリュー搭載
・INVERTOR:インバーター搭載
・OIL FREE:オイルフリーコンプレッサー
・WATER LUBE:水潤滑式
・R:エアードライヤ搭載




| | |
|---|---|
| メーカー名 | 三井精機工業株式会社 |
| 型式 | ZUV22AS-R |
| 電源 | 三相 200V(50Hz)<br>三相 200V(60Hz)<br>三相 220V(60Hz) |
| 主電動機出力 | 22KW |
| 吐出し圧力<br>(PRESS) | 0.69MPa |
| 吐出し空気量 | 3500L/min |
| 吸込み条件 | 大気圧 (2 ～ 40℃) |
| 冷却方式 | 空冷 |
| ファンモータ出力 | 2.2kW |

| | |
|---|---|
| 潤滑水充填量 | 27 リットル |
| ドライヤ<br>出口空気露点 | 10℃(加圧下) |
| ドライヤ<br>冷凍機出力 | 1.2kW |
| 騒音値<br>(Op 1.5m) | 61dB(A) |
| 機械質量(乾燥) | 730kg |
| 外寸サイズ | 幅 1710× 奥行 750× 高 1410(mm) |
| 備考 | メーカー取扱説明書付<br>動作テスト済 |

# 速報 19 用　IH 卓上加熱撹拌機用銅釜 (22L)

## 速報19用　IH卓上加熱撹拌機用銅釜(22L)





| | |
|---|---|
| メーカー名 | 梶原工業株式会社<br>（販売会社：株式会社カジワラ） |
| 型式 | KRjrIH 用 |
| 外寸サイズ | 幅 615× 奥行 475× 高 165(mm)<br>（持ち手を含む） |
| 内寸サイズ | 直径 450× 深さ 150mm |
| 容量 | 22 リットル |
| 備考 | 釜部分のみです<br>あと 8 台在庫あります |

# 速報 19 用 B　IH 卓上加熱撹拌機 (22L) 用撹拌羽根付攪拌棒

## 速報19用B　IH卓上加熱撹拌機(22L)用撹拌羽根付攪拌棒











| | |
|---|---|
| メーカー名 | 梶原工業株式会社<br>（販売会社：株式会社カジワラ） |
| 型式 | KRjrIH 用 |
| サイズ | 約 幅 355× 高 385(mm)<br>22 リットル釜用 |
| 羽根材質 | テフロン |
| 備考 | 撹拌部分のみです<br>本社・整備工場在庫品<br>あと 17 本在庫あります |

# 8303　煮炊攪拌機 ( 銅釜 )

## 8303　煮炊攪拌機(銅釜)(IH式 125L)　カジワラ

アワーメーター　撹拌 :0.5 時間、IH:6.5 時間

銅釜 (IH) :125L 未使用品放出

製品温度センサー付き






・メーカー図面付・取扱説明書付





自動計量装置（ロードセル）付き

○特長

手練り方式の優れた機構で、均一に混合・撹拌
立軸撹拌・横軸撹拌それぞれの利点を生かし、
上下左右の撹拌に効果を発揮します。
撹拌軸の自転公転方式により、回転死点がなく
低速でも食品を焦がさず、傷めず、均一に混合・撹拌し、
素材の風味・香りを活かします。

どなたにも取扱いやすい安全・衛生設計
撹拌ヘッドは、清掃のし易さと熱による過酷な条件下での
耐久性を重視したステンレス製です。

製品温度センサー付き
IH（電磁誘導加熱）は、湯煎のようなトロ火から炒め物に
必要な強火まで火加減自在、正確な温度コントロールが
可能です。

壁面温度センサー付き
鍋表面温度を計測し、焦がすことなく数値で火加減を
管理できます。

○用途

各種煉りあん、小倉あん、粒あん、羊羹、錦玉、水羊羹、
きんとん、求肥、ゼリー、ジャム、ママレード、
カスタードクリーム、フォンダン、フィリング、
シチュー、グラタン、ルー、佃煮、でんぶ、
クリームコロッケ、ピーナッツ味噌、ソース、スープ、
タレなど

| | |
|---|---|
| 型式 | KRS-2917SL |
| 電源 | 三相 200V 50/60Hz |
| 電磁誘導加熱コイル | 20kW |
| 鍋傾動<br>撹拌ヘッド傾動 | 0.4kW（油圧 |
| 撹拌モーター | 0.75kW 4P |
| 羽根回転数 | 10～30r/min（インバーター変速） |

| | |
|---|---|
| 羽根枚数 | 2 枚 |
| 鍋容積 | 125L |
| 鍋サイズ | 内側直径 :760mm、深さ :350mm |
| 外寸サイズ | 幅 1785× 奥行 1510× 高 1665(mm)<br>跳ね上げ時 : 奥行 1650× 高 2080(mm) |
| 機械重量 | 500kg |
| 材質 | 鍋 : 銅 (Cu)<br>接液部・撹拌ヘッド外装・<br>鍋外装部 : ステンレス (SUS304)<br>公転ボックス : アルミニウム (Al)<br>羽根 : テフロン<br>その他 : ステンレス（但し規格品を除く） |
| 仕上 | SUS 接液部 :#300 バフ研磨<br>SUS 外装部 :#150 ヘアライン研磨 |

# 8944　電気回転釜 (200L)

## 8944　電気回転釜(200L)　ニチワ電機(株)　ERK-200C

| | |
|---|---|
| 電源 | 三相 200V |
| 電力 | 28.9kW |
| 推奨漏電ブレーカー容量 | 100A |
| 釜寸法 | 内側直径 900× 深さ 405(mm) |
| 釜容量 | 200 リットル |
| 外寸サイズ | 幅 1606× 奥行 1033× 高 1085(mm)<br>フタを上げた時の高さ :2060mm |
| 床から釜上部までの高さ | 900mm |
| 機械重量 | 約 310kg |
| 給水 | 15A |
| 備考 | 回転式電気釜<br>オプションの電源電線付<br>動作確認済 |






用途・特長

・大量の煮物、炒め物用。
・学校・病院の給食、大型レストランなど大量調理を行うには便利です
・釜回転ハンドルの操作は軽く、容易に釜を前後に90度傾けることができます
・設定温度と現在温度は管理しやすいデジタル表示です
・火力調節は調理に合わせた無段階コントロールができます
・釜の火力調節が上部、中部、底部で個別にダイヤル調整でき、省エネです
・給湯カランと給水カランを装備

# 6389　煮炊攪拌機 ( ガス式 約 350L)

## 6389　煮炊攪拌機(ガス式 約350L)(天然ガス)
## 梶原工業(株)　KRS-47412SL

特長
・重量センサー(ロードセル)付き
・ステンレス仕様で耐久性に優れ、
清掃し易く衛生的です



| | |
|---|---|
| 電源 | 三相 200V |
| ガス種別 | 都市ガス (13A) |
| ガス消費量 | 215kW |
| 釜サイズ | 直径約 1200x 深さ約 350 (mm) |
| 満水量 | 約 350L |

# 9176　リキッドフリーザー凍眠

## 9176　リキッドフリーザー凍眠(液体急速凍結機)

実用例
・精肉:牛肉、豚肉、鶏肉、内臓肉、フォアグラ、ハム(テンパリング)
鮮魚:サケ、ふぐ、マグロ、鯛、アジ、ひらめ、あんこう
水産その他:あん肝、たこ、甲殻類、アワビ、イクラ、キャビア、いか
野菜・果物:たけのこ(水煮)、ごぼう、ブロッコリー、山菜、マンゴー、パパイヤ、山芋加工・
調理品:真空調理品各種、惣菜各種、厚焼き玉子、ローストビーフ、味付魚類、中華料理、ケータリング食材








| | |
|---|---|
| メーカー名 | 株式会社テクニカン |
| 型式 | S-150W |
| 機種 | 小型予動式 |
| 撹拌方法 | アジテーター |
| 外寸サイズ | 幅 1145× 奥行 645× 高 1150 (mm)<br>フタを開けた時の高さ :1550mm |
| 冷凍機 | 中低温用 |
| 冷凍機出力 | 1.5kW |
| 冷凍機能力<br>ET.℃ -35℃<br>50/60Hz | 1040 / 1245 (Kcal/h) |
| 必要フローズン液<br>No. 70<br>1 缶 16 リットル | 126 リットル<br>8 缶 |

| | |
|---|---|
| 凍結スペース<br>有効サイズ | 幅 650× 奥行 430× 高 250 (mm) |
| 冷却器 | 急速冷却ステンレス管方式 |
| 本体重量 | 約 180kg |
| 最大凍結能力 | 14 ～ 16kg/h (凍結前温度 +5℃以内)<br>(記載の凍結能力は凍らせる商品により増減する場合があります。)<br>(50Hz と 60Hz では凍結能力に差異が出ますのでご了承下さい。) |
| 電源 | 三相 200V　50/60Hz |
| 総合電気容量 | 1.7kW |
| 備考 | キャスター付<br>2013 年 4 月製 |

# 6412　真空冷却機

## 6412　真空冷却機セット



### 6412-1/3　真空冷却機

| | |
|---|---|
| メーカー名 | 株式会社サムソン |
| 型式 | SVC-50RCLOP |
| 外寸サイズ | 幅 1390x 奥行 1330x 高 1670 (mm) |
| 突起物を除く<br>外寸サイズ | 幅 1250x 奥行 1100x 高 1670 (mm) |
| 電源 | 三相 200V 50Hz |
| 処理量 | 50kg/ バッチ |
| 冷却温度 | 10℃ |
| 蒸気量 | 不要 |
| 冷却槽有効寸法 | 幅 702x 奥行 580x 高 748 (mm) |



### 6412-2/3　真空冷却機用制御盤

| | |
|---|---|
| 外寸サイズ | 幅 410x 奥行 275x 高 1500 (mm) |




### 6412-3/3　大型インバータチラー

| | |
|---|---|
| メーカー名 | オリオン機械株式会社 |
| 型式 | RKE3750A-V-SP |
| 電源 | 三相 200V 50/60Hz、三相 220V 60Hz |
| 電力 | 4.2 / 4.5、4.5 (kW) |
| 電流 | 11.5 / 12.5、12.5 (A) |
| 冷却能力 | 12.5kW |
| 冷媒 | R-407C　3000g |
| 外寸サイズ | 幅 1090x 奥行 725x 高 1485 (mm) |
| 機械重量 | 250kg |
| 特長 | 使用液温度範囲変更 :3 ～ 25℃<br>水槽なし<br>空冷式 |
| 備考 | 真空冷却機用特注仕様 |

# 8094　急速冷凍庫

## 8094　急速冷凍庫　ホシザキ(株)　PF-22CC-0.5



| | |
|---|---|
| 本体外寸サイズ | 幅 1800× 奥行 900× 高 2460 (mm)<br>(プレハブ本体のみ、突起物を除く) |
| 庫内サイズ | 0.5 坪<br>庫内容積 :2.46 立方メートル |
| 本体電源 | 単相 100V 50/60Hz |
| 保冷負荷 | 590W |
| パネル厚 | 100mm |
| 外装・内装 | カラー鋼板、カラー鋼板 (抗菌、防カビ)、塩ビ鋼板、アルミ、ステンレス鋼板 |

| | | |
|---|---|---|
| 小型冷凍・冷蔵ユニット (低温用) | メーカー名 | 販売元 : 日立アプライアンス株式会社<br>製造元 : 株式会社 日立空調 SE |
| | 型式 | RU-R15LF1 |
| | 電源 | 三相 200V　50/60Hz |
| | 消費電力 | 1.01/1.20 kW |
| | 力率 | 79/82 % |
| | 運転電流 | 3.7/4.2 A |
| | 始動電流 | 32.1/30.3 A |
| | 運転音 | 53/55 dB(A) |
| | 電動機出力<br>(圧縮機定格出力) | 1.1 kW |
| | 冷媒 | R404A　0.85kg |
| | 冷却能力 | 0.93/1.05 kW |
| | 庫内温度範囲 | -25 ～ -5 ℃ |
| | 庫外温度範囲 | 5 ～ 43 ℃ |
| 備考 | | プレハブ冷凍庫<br>庫内灯付<br>プレハブ用据付台 |

# 7637　製氷機 ( チップアイスメーカー )

## 7637　製氷機(チップアイスメーカー)(浄水器付)






7637-1/2　製氷機(チップアイスメーカー)

| | |
|---|---|
| メーカー名 | ホシザキ株式会社<br>（旧社名：ホシザキ電機株式会社） |
| 型式 | CM-100F 形 |
| 電源 | 単相 100V 50/60Hz |
| 電動機<br>定格消費電力 | 482 / 493 W |
| 電動機定格電流 | 6.6 / 5.2 A |
| 始動電流 | 33 / 30 A |
| 力率 | 73 / 95 % |
| 減速機定格出力 | 60W |
| 冷媒 | HFC　R134a / 200g |
| 氷の形状 | チップアイス |
| 製氷能力 | 約 90 / 100 kg(50/60Hz)（周囲温度 20℃、水温 15℃）<br>約 75 / 82 kg(50/60Hz)（周囲温度 30℃、水温 25℃） |
| 貯氷量 | 約 34kg（自然落下時 約 30kg） |
| 外寸サイズ | 幅 600× 奥行 600× 高 800(mm) |
| 機器重量<br>（製品質量） | 70kg |
| 備考 | ホシザキ全自動製氷機（空冷式） |

7637-2/2　浄水器

| | |
|---|---|
| メーカー名 | クリタック株式会社 |
| 型式 | AS-10L |
| 外寸サイズ | 幅 155× 高 335(mm)<br>円筒部直径 :102mm |
| ろ過能力 | 残留塩素 (2.0mg/L):150,000L |
| ろ過流量 | 10L/min |
| カートリッジ<br>交換目安 | 12 か月 (410L/day) |
| 備考 | 未使用カートリッジは付属しません |

# 7633　ブラストチラー

## 7633　ブラストチラー　IRINOX　AL-5M




| | |
|---|---|
| 電源 | 単相 200V 50/60Hz |
| 定格電流 | 6.0A / 7.0A |
| 定格消費電力 | 1.2kW / 1.5kW |
| 冷媒 | R404A　1400g |
| 外寸サイズ | 幅 710x 奥行 720x 高 880(mm) |
| 機械重量 | 115kg |
| 処理量 | チリング :15kg<br>フリージング :10kg |
| 庫内寸法 | 幅 610x 奥行 360x 高 355(mm)<br>（間口を基準にした寸法） |

| | |
|---|---|
| 収納ホテルパン | 1/1GN ホテルパン :530x325(mm)<br>（ホテルパンはオプションです） |
| ホテルパン<br>の収納数 | 深さ 65mm:5 枚 |

# 6891　急速凍結庫 (Blast Freezer)

## 6891　急速凍結庫(Blast Freezer)(403L)

特長
・優れた冷却性能で食材を一気に凍結






| | |
|---|---|
| メーカー名 | 三洋電機株式会社<br>（現：パナソニック株式会社） |
| 型式 | BF-E120H |
| 有効内容積 | 403 リットル |
| 電源 | 三相 200V　50/60Hz |
| 消費電力 | 運転時 :673W / 714W<br>霜取り時 :1.11kW |
| 電流 | 運転時 :3.6A / 3.3A<br>霜取り時 :5.5A |
| 冷媒 | TPSR2　1.2kg |
| 温度設定範囲 | -40 ～ -22℃ |
| 外寸サイズ | 約 幅 750× 奥行 800× 高 1870(mm) |
| 機械重量<br>（製品重量） | 185kg |
| 付属品 | 網棚板 :16 枚<br>（棚板間のピッチ 75mm、調整可能） |
| 備考 | 屋内用<br>動作テスト済 |



# 5488　餃子成型機セット

## 5488-1/4・5488-3/4　餃子成型機・整列機セット

・メーカー標準取扱説明書付き







5488-1/4　餃子成型機(本体)

| | |
|---|---|
| メーカー名 | 東亜工業株式会社 |
| 型式 | TX-16-T |
| 外寸サイズ | 1950x1770x 高 2030(mm) |
| 電源 | 三相 200V |
| 生産能力 | 10000 個 / 時 |
| 成型パレット数 | 16 個 |
| 取出しコンベア | 製品 2 列排出 |
| 麺ローラー幅 | 230mm |
| エアー消費量 | 200 リットル / 分 |
| 機械重量 | 約 1000kg |

5488-3/4　整列機

| | |
|---|---|
| メーカー名 | 東亜工業株式会社 |
| 電源 | 三相 200V |
| 外寸サイズ | 幅 900x 長 2000x 高 2130(mm)<br>（シグナルタワーライトを含む） |



# 8818　ハムスライサー

## 8818　ハムスライサー（つみかさねスライサー）（台車付）

特長
・スライスする前と同じ形状に、自動的に積み重ね
・切り終われば自動停止し、ブザーで知らせます
・耐蝕アルミ、アルマイト加工の防水型で、水洗いOK
・スライス枚数が一目でわかる枚数表示計付き
・刃物固定装置付
・刃物駆動（タイミングベルト）






| | |
|---|---|
| メーカー名 | 有限会社ミクニ製作所 |
| 型式 | HL-2（HL-11） |
| 電源 | 三相 200V 50/60Hz |
| 定格消費電力 | 300W |
| スライス能力 | 80 ～ 85 枚 / 分 |
| スライス厚み | 0 ～ 13mm |
| 切断可能寸法 | タテ 125 × ヨコ 125 × 長 200（mm） |
| 丸刃直径 | 340mm |
| 外寸サイズ（台車を含む） | 幅 720 × 奥行 750 × 高 1470（mm） |
| 本体外寸サイズ | 幅 585 × 奥行 500 × 高 850（mm）（台車を除く） |
| 本体機械重量 | 63kg（台車を除く） |
| 備考 | 積み重ねスライサー 200V 仕様<br>防護カバー台車付き<br>即納可能 |

# 2879　ヨコ斜め切りスライサー

## 2879　ヨコ斜め切りスライサー　吉泉産業（株）YS-6400







用途
・ネギなどの斜め切り

特長
・4段変速
・スライス厚さ調整可能





オーバーホール済

| | |
|---|---|
| 電源 | 三相 200V 50/60Hz |
| 定格消費電力 | 200W |
| 外寸サイズ | 幅 1200 × 奥行 1200 × 高 1540（mm） |
| 排出側アミ幅 | 170mm |

# 6701　定貫切り身スライサー

## 6701　定貫切り身スライサー（スーパー魚やさん）

特長
・スーパー魚屋さんは職人のような切り方ができる、3次元定貫切り身スライサーです
・職人が手切りしたような、カドの立った切身
・フィーレ各部に適した長さと面でスライス
・最新のカメラを採用し、切り身を1枚ずつ計測
・カラータッチパネルにより、簡単に設定可能

用途
・鮭、鱒、ギンダラ、カラスカレイ、冷凍ぶりなど、フィーレ各種







・刃の研磨機付き
・メーカー取扱説明書付
・メーカー設定ガイド付



| | |
|---|---|
| メーカー名 | 吉泉産業株式会社 |
| 型式 | YS-3100XD |
| 電源 | 三相 200V 50/60Hz |
| 定格消費電力 | 1200W |
| 電動機 | 2000W |
| 切断能力 | 2800 切れ / 時（1 フィーレ 16 カット時） |
| 切断寸法 | プログラム設定による |
| 安全装置 | センサー感知による回路遮断 |
| 本体外寸サイズ | 幅 1500x 長 1400x 高 1555（mm）（排出ベルトコンベアーを除く） |
| 付属排出ベルトコンベアー | 電源：本体から給電。<br>外寸サイズ：幅 500x 長 2080x 高 910（mm）<br>（本体内部に一部入った状態で接続します） |
| 機械重量 | 470kg（排出ベルトコンベアーを含む） |
| 備考 | エアーコンプレッサーなどの空気源が別途必要です |

# 7041　定貫切り身スライサー

## 7041　定貫切り身スライサー（スーパー魚屋さん）

特長
・スーパー魚やさんは、職人のような切り方ができる、3次元定貫切り身スライサーです
・職人が手切りしたような、カドの立った切身
・フィーレ各部に適した長さと面でスライス
・最新のカメラを採用し、切り身を1枚ずつ計測
・カラータッチパネルにより、簡単に設定可能

用途
・鮭、鱒、ギンダラ、カラスカレイ、冷凍ぶりなど、フィーレ各種



・刃の研磨機付き
・メーカー取扱説明書付
・メーカー設定ガイド付



| | |
|---|---|
| メーカー名 | 吉泉産業株式会社 |
| 型式 | YS-3100XD |
| 電源 | 三相 200V 50/60Hz |
| 定格消費電力 | 1200W |
| 電動機 | 2000W |
| 切断能力 | 2800 切れ / 時（1 フィーレ 16 カット時） |
| 切断寸法 | プログラム設定による |
| 安全装置 | センサー感知による回路遮断 |
| 外寸サイズ | 幅 1440x 長 2875x 高 1555（mm）（排出ベルトコンベアー接続時） |
| 機械重量 | 470kg（排出ベルトコンベアーを含む） |
| 備考 | エアーコンプレッサーなどの空気源が別途必要です |

# 8796　グラインダー

## 8796　グラインダー　(株)日本キャリア工業　G-304

特長
・大量処理向き高性能のグラインダー。
・パドル付、タブ内でのブリッジを防止。パドルとチャージングスクリューで残肉を解消。
　独自の高性能チョッパーヘッドで「練れ」も少なく肉質をいためません。
・本体化粧板をはじめ、原料の通る全ての部分にステンレスを使用、錆の心配はありません





| | |
|---|---|
| 電源 | 三相 200V |
| モーター | 18.5kW + 1.5kW |
| 番手 | エンタープライズ（一段挽）#42 |
| プレート外径 | 130mm |
| タブ容量 | 200 リットル |
| 吐出口下の高さ | 586mm |
| 処理能力 | 1500 ～ 3000kg/H |
| 外寸サイズ | 幅 994× 奥行 2022× 高 1490 |
| 機械重量 | 1100kg |

# 8010　大型ミートチョッパー

## 8010　大型ミートチョッパー(グラインダー)







| | |
|---|---|
| メーカー名 | クレーマーグレーベ |
| 型式 | WW160 |
| プレート外径 | 160mm |
| 外寸サイズ | 幅 1750× 奥行 1390× 高 1720(mm) |
| ホッパー容量 | 約 400 リットル |
| 電源 | 三相 200V 50Hz |
| 電力 | 147A |
| 主電源ヒューズ電流 | 200A |

特長
・ボーンコレクター付

# 6302　ミキサーグラインダー

## 6302　ミキサーグラインダー





| | |
|---|---|
| 電源 | 三相 200V 50/60Hz |
| モーター | ミキサー用 :5.5kW 、20A<br>スクリュー用 :1.5kW 、6.6A<br>グラインダー用 :15kW 、58A |
| 外寸サイズ | 幅 1070x 長 2495x 高 1915(mm) |
| ホッパーサイズ | 幅 760x 長 960x 深 620(mm) |
| ホッパー容量 | 約 400 リットル |
| プレート外径 | 152mm |

# 7924　高橋式高速裁断機

## 7924　高橋式高速裁断機　(株)タカハシ

特長
・幅の広い原料を切断する場合に最適な特注機(ワイドシリーズ)です
・衛生面を強化したサニタリータイプです





用途
・羊羹、ゼリー、チョコレート、パイナップル、リンゴ、
　ピーチ、ドライフルーツ、冷凍肉、脂肉、冷凍マグロ、
　イカ、たくあん、瓜、大根、キュウリ、キャベツ、わらび、
　ふき、ニンジン、茄子、菜類、生姜、チーズ、しいたけ、
　昆布、麸、くらげ、すきみたら、するめ、サザエ類、竹輪、
　かまぼこ類、コンニャク、各種くん製　など

| | |
|---|---|
| 型式 | 500 型サニタリータイプ I 型 |
| 電源 | 三相 200V |
| モーター | 1.5kW( 無段変速装置付 ) |
| 外寸サイズ | 幅 1090× 長 1780× 高 1395(mm) |
| 機械重量 | 650kg |
| ベルト幅 | 500mm |
| 裁断寸法 | 最大幅 :480mm<br>最厚 :40mm<br>標準切幅 :1 ～ 40mm |

# 8093　真空解凍装置

## 8093　真空解凍装置　三浦工業(株)　CD-160N

対応冷凍物例
・【畜肉】鶏もも肉、鶏むね肉、牛バラスライス肉、牛ブロック肉、牛カルビ用たれ付け肉、豚ブロック肉、挽き肉
・【魚介類】えび、むきえび、いか、さば、たこ
・【野菜】赤ピーマン、ほうれん草、小松菜
・【果物】いちご
・【たまご類】液卵
・【適応できない冷凍物】蒸気の凝縮水を嫌う冷凍物



| | |
|---|---|
| 処理量 | 160kg/ バッチ |
| 処理能力 | -60℃→完全解凍 |
| 槽内有効寸法 | 幅 800× 奥行 770× 高 1,680(mm) |
| 外形寸法 | 幅 2,210× 奥行 1,430× 高 2,495(mm) |
| ドア型式 | 手動スライド式 |
| 電源 | AC 三相 200V |
| 設備電力 (50/60Hz) | 2.40kW |
| 真空ポンプ出力 | 2.2kW |
| 必要給水圧力 | 0.15 ～ 0.40Mpa（通水時） |

| | |
|---|---|
| 必要蒸気圧力 | 0.25 ～ 0.30Mpa（給蒸時） |
| 本体質量 | 製品質量：1,310kg<br>運転時質量：1,610kg |
| 接続配管 | 真空ポンプ排水口：25A<br>給蒸口：20A<br>熱交換器排水口：25A<br>給水口：25A<br>排蒸口：15A<br>【必要蒸気量】解凍時・殺菌時：120kg/h |
| 備考 | 専用台車付 |

# 8935　リーチインショーケース

## 8935　リーチインショーケース(冷蔵ショーケース)(943L)





| | |
|---|---|
| メーカー名 | フクシマガリレイ株式会社<br>（旧社名：福島工業株式会社） |
| 型式 | MRF-40GMTR5（改） |
| 外寸サイズ | 幅 1200× 奥行 800× 高 1900(mm) |
| 内寸サイズ | 幅 1100× 奥行 685× 高 1518(mm) |
| 定格内容積 | 943 リットル |
| 機械重量（製品質量） | 205kg |
| 電源 | 単相 100V 50/60Hz と 三相 200V 50/60Hz 両方必要 |

| 定格電圧 | 単相 100V | 三相 200V |
|---|---|---|
| 冷却 | 50Hz 時 0.80A 75W<br>60Hz 時 0.80A 75W | 50Hz 時 2.3A 712W<br>60Hz 時 2.3A 822W |
| 除霜 | 50Hz 時 0.40A 26W<br>60Hz 時 0.40A 26W | 50Hz 時 0.0A 0W<br>60Hz 時 0.0A 0W |
| 電熱装置 | 2.80A 280W | 2.0A 400W |
| 照明 | 2.50A 132W<br>（蛍光灯 40W 形 ×3 本） | - |
| 総合消費電力 | 50Hz 時 49A 370W<br>60Hz 時 49A 370W | 50Hz 時 1.3A 370W<br>60Hz 時 1.4A 420W |
| 冷媒 | HFC R-404A 700g | |
| 化粧パネル（正面下部） | 合金化亜鉛鉄板アクリル樹脂焼付塗装<br>木目鋼板 | |
| 備考 | 部品交換済。動作確認済 | |

# 5882 ～ 5886　ピッキング作業冷凍庫

## 5882～5886　ピッキング作業冷凍庫

用途
・弁当・宅食サービスなどの仕分け作業





| | |
|---|---|
| 電源 | 三相 200V |
| 外寸サイズ | 幅 2400x 奥行 900x 高 950(mm) |
| 中フタサイズ | 幅 2150x 奥行 650x 深さ 420(mm) |
| 能力 | -18℃ |

# 6364　冷蔵庫(1040L)

## 6364　冷蔵庫(1040L)　ホシザキ電機(株)　HR-120P



| | |
|---|---|
| 電源 | 単相 100V　50/60Hz |
| 電動機定格消費電力 | 295/295W |
| 電熱装置定格消費電力 | 286W |
| 定格電流 | 5.2/4.2A |
| 始動電流 | 25/23A |
| 力率 | 56/70% |
| 圧縮機定格出力 | 175W |
| 冷媒 / 封入量 | R134a / 250g |
| 有効内容積 | 1040 リットル |
| 機械重量（製品質量） | 143kg |
| 備考 | 動作確認済 |

# 8500　小型インキュベーター

## 8500　小型インキュベーター　アズワン(株)　IC-150MA

特長
・4種類のタイマー運転が可能です
・扉に観察小窓付



| | |
|---|---|
| 電源 | 単相 100V　50/60Hz |
| 外寸サイズ | 幅 250× 奥行 320× 高 400(mm) |
| 内寸サイズ | 幅 180× 奥行 240× 高 220(mm) |
| 機械重量 | 9.5kg |
| 対流方式 | 自然対流式 |
| 構内温度範囲 | 室温 +5 ～ 80℃ |
| 周囲温度範囲 | 5 ～ 35℃ |
| 温度分布精度 | ±2℃(at37℃) |
| 温度調節器 | マイコン式 PID 制御 |
| 温度センサ | K 型熱電対 |
| 温度設定表示 | デジタル設定・表示 |
| ヒーター | 0.3kW(300W) |

| | |
|---|---|
| 電気回路 | 過電流ブレーカ |
| 安全装置 | 温度過昇防止装置 |
| 内装材量 | ステンレス (SUS304) |
| 外装材量 | ポンデ鋼板メラミン焼付塗装 |
| タイマー設定範囲 | 1 分～ 99 時間 59 分 |
| 備考 | メーカー取扱説明書付 |

# 8493　サーマックス(ウォーターバス)

## 8493　サーマックス(ウォーターバス)　アズワン(株)　TM-1

特徴
・温度設定・タイマー設定には使いやすいジョグダイヤル入力方式を採用し、素早く確実な設定が行えます
・マイコン式PID制御を採用し、高精度な温度コントロールが可能です
・2つの独立した回路からなるダブルロック機構を採用しています
・4種類のタイマー状態(ON・OFF・ON/OFF・SET)を標準装備しています




| | |
|---|---|
| 全体の外寸サイズ(水槽を含む) | 幅 :238mm(図面より)<br>奥行 : 約 465mm<br>高さ :331(mm) |
| 本体外寸サイズ(水槽を除く) | 幅 143× 奥行 150× 高 307(mm)(突起物を除く) |
| 本体機械重量(水槽を除く) | 3kg |
| 水槽内寸法 | 幅 194× 奥行 336× 深さ 156(mm) |
| 水槽材質 | 耐熱 ABS |
| クランプ取り付け可能幅 | 18 ～ 40(mm) |

| | |
|---|---|
| 電源 | 単相 100V　50/60Hz |
| 温度設定範囲 | -20.0 ～ +80.0℃ |
| 使用設定温度範囲 | 室温 +5 ～ 80℃ |
| 使用周囲温度 | 5 ～ 35℃(但し結露しない事) |
| 使用周囲湿度 | 35 ～ 85%RH |
| 撹拌装置 | 噴流撹拌式 |
| 安全装置 | 自己診断機能<br>サーキットプロテクタ<br>異常加熱防止装置(サーモスタット) |
| ヒーター容量 | 1kW |
| ポンプ能力 | 最大吐出量 10L/min<br>最大揚程 1.4m |
| 表示方式 | LCD デジタル表示 |
| 備考 | 恒温槽、WATER BATH<br>水槽付きモデル<br>メーカー取扱説明書・図面・資料付 |

# 9068　X 線検査機(振り分け機付)

## 9068　X線検査機(振り分け機付)　(株)システムスクエア







特長
・密閉冷却システムの採用で湿気や埃による
　ダメージを軽減します。
・クーラーが必要なく、幅広い環境で使用が可能です

特長
・ベルトコンベアが下方向に下がり、
　被検査物を2方向に振分けます。
・W:防水仕様

9068-2/2　ベルトドロップ方式振り分け機

| | |
|---|---|
| 型式 | DV250W |
| 電源 | 単相 190 ～ 210V　50/60Hz |
| 電力 | 200VA |
| 外寸サイズ | 長 350× 幅 370× 高 800(mm) |
| 機械重量 | 22kg |
| コンベアー長 | 350mm |
| 搬送重量 | 5kg まで |
| エアー源 | 0.5Mpa ～ 0.7Mpa |
| エアー消費量 | 1.0 リットル / 回 (ANR) |
| 備考 | ベルトドロップ方式選別機<br>キャスター付<br>2015 年 7 月製<br>整備済・即納可能 |

9068-1/2　X線検査機

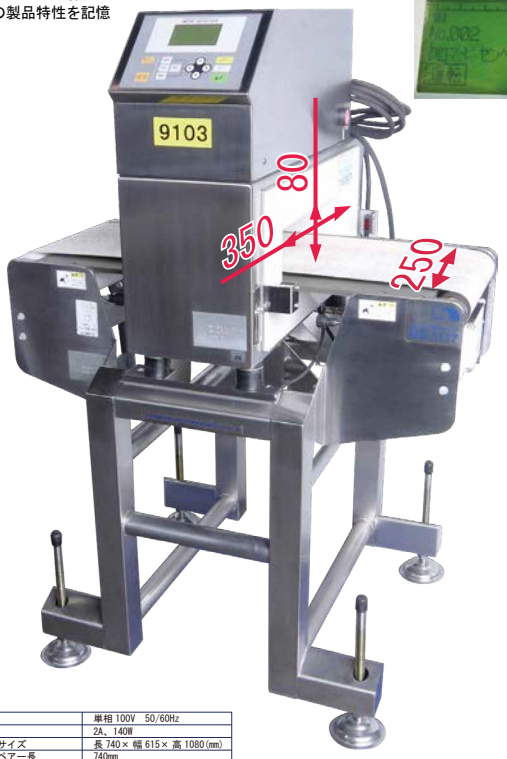
| | |
|---|---|
| 型式 | SX2554W |
| 被検査品寸法(検査可能範囲) | 上辺幅 :167mm<br>下辺幅 :240mm<br>高さ :120mm<br>の台形 |
| 被検査品重量 | 5kg |
| 搬送ベルト速度 | 15 ～ 45m/ 分 |
| ベルト幅 | 270mm |
| 表示・操作部 | 12.1 インチワイド TFT カラー LCD<br>(タッチパネル付) |
| 構造 | 本体・架台 : オールステンレス (SUS304)<br>防塵防水構造 :IP66<br>(水洗いによる清掃が可能) |
| ベルト面までの高さ | 800mm(調整可能) |
| X 線最大出力 | 管電圧 :(最大)50kV<br>管電流 :5.0mA<br>ただし 150W 制限有 |
| 使用環境 | 周囲温度 :0 ～ 35℃<br>湿度 :30 ～ 85%(結露しないこと) |
| 本体外寸サイズ | 長 800× 幅 570× 高 1360(mm) |
| 本体機械重量 | 138kg |
| 電源 | 単相 190 ～ 210V　50/60Hz |
| 電力 | 1000VA |
| 備考 | キャスター付<br>メーカー取扱説明書付<br>2015 年 7 月製<br>整備済・即納可能 |

# 9103　金属検出機

## 9103　金属検出機　日新電子工業(株)　MS-3117-25HI-10

特長
・HI:防水型(オールステンレス構造)(IP65適合)
・ベルトはワンタッチ着脱
・200銘柄の製品特性を記憶




| | |
|---|---|
| 電源 | 単相 100V　50/60Hz |
| 電力 | 2A、140W |
| 外寸サイズ | 長 740× 幅 615× 高 1080(mm) |
| コンベアー長 | 740mm |
| ベルト面までの高さ | 704mm(調整可能) |
| ベルト速度 | 20m/min(50Hz)<br>24m/min(60Hz) |
| コンベヤ流れ方向 | 向かって左から右 |
| 機械重量 | 約 82kg |
| 使用温度範囲 | 0℃～ 40℃ |
| 操作表示部(制御部) | ND-820 型 |

| | |
|---|---|
| 金属検出時 | ブザー警報・コンベア自動停止 |
| 備考 | Fe と Sus に対応<br>2006 年 3 月製<br>メーカー取扱説明書付<br>整備ほぼ完了 |

# 8750　金属検出機付オートチェッカー

## 8750　金属検出機付オートチェッカー(振り分け機付)




### 8750-1/2　金属検出機付オートチェッカー

| | |
|---|---|
| メーカー名 | アンリツ株式会社 |
| 型式 | KWS366BW5D |
| 電源 | 単相 100 ～ 120V 50/60Hz または、<br>単相 200 ～ 240V 50/60Hz<br>（現状 :100V コンセント付） |
| 電力 | 300VA |
| 計量範囲 | 12 ～ 1200g |
| 表示目量 | 0.1g |
| 品種数 | 最大 100 品種 |
| 最高選別能力 | 220 個 /min |
| 計量品サイズ | 幅 20mm ～ 230mm<br>長 68mm ～ 300mm<br>高 5mm ～ 115mm |
| 外寸サイズ | 長 850× 幅 680× 高 1355(mm) |
| 機械本体重量 | 約 109kg<br>（オプションの USB2.0 接続ポートを除く） |
| ベルト面までの高さ | 高さ 690mm（調整可能） |
| ベルト速度 | 9 ～ 82m/min |
| コンベア流れ方向 | 左→右 |
| 操作方式 | フラットパネルキー |
| 表示方式 | FDM パネル表示 |
| 使用環境 | 0° ～ 40°C |
| 保護等級 | IP66 準拠（水洗いによる清掃が可能） |
| 外装 | ステンレススチール（SUS304） |
| 備考 | SVi シリーズ オートチェッカ<br>B タイプ金属検出部付き重量選別機<br>Fe と Sus に対応<br>メーカー取扱説明書付<br>データ保存用 USB メモリー付<br>本社・整備工場在庫品<br>オーバーホール済 |

### 8750-2/2　振り分け機

| | |
|---|---|
| メーカー名 | アンリツ株式会社 |
| 型式 | KW4103AW |
| 電源 | 単相 100 ～ 120V 50/60Hz または、<br>単相 200 ～ 240V 50/60Hz |
| 電力 | 200VA |
| 外寸サイズ | 長 700× 幅 430× 高 740(mm) |
| 機械重量 | 約 45kg |
| 最大選別品質量 | 3kg |
| 最大選別品寸法 | 幅 220× 長 300× 高 200(mm) |
| エアー源 | 0.4 ～ 0.9MPa、4L/min(ANR) |
| 外装 | ステンレススチール<br>(SUS304)（一部を除く） |
| 保護等級 | IP66 準拠（水洗いによる清掃が可能） |
| 備考 | フリッパ方式選別機<br>メーカー取扱説明書付<br>オーバーホール済 |

特長
- オプションのUSB2.0接続ポート（データ出力用)付
- イーサーネット(LAN)に対応

# 7577・4692　オートチェッカー・振り分け機セット

## 7577・4692　オートチェッカー・振り分け機セット

### 4692　振り分け機(REJECTOR)

・オーバーホール済

| | |
|---|---|
| メーカー名 | アンリツ株式会社 |
| 型式 | KW4233AFAC |
| 電源 | 単相 100 ～ 120V 50/60Hz または、<br>単相 200 ～ 240V 50/60Hz<br>（オートチェッカー本体から給電） |
| 消費電力 | 90VA |
| 空気源 | 0.5 ～ 0.9MPa　0.1L/cycle(ANR) |
| 外寸サイズ | 幅 443× 長 705× 高さ 745(mm) |
| 機械重量 | 約 34kg |
| ベルト面までの高さ | 695mm（調整可） |
| 最大計量品重量 | 3000g |
| 最大計量品寸法 | 幅 250× 長 300× 高 200(mm)<br>（オートチェッカー本体は高さ 180mm まで） |
| 最高選別能力 | 毎分 120 個 |
| ベルト速度 | 15 ～ 120m/ 分 |
| 使用環境温度(TEMP) | 0℃～ 40℃ |
| 外装 | 塗装 |
| 備考 | フリッパ方式<br>ゲートバー 1 本、右側排出タイプ<br>メーカー取扱説明書付<br>オーバーホール済 |




### 7577　オートチェッカー

| | |
|---|---|
| メーカー名 | アンリツ株式会社 |
| 型式 | KW5412BF12 |
| 電源 | 単相 100 ～ 120V 50/60Hz または、<br>単相 200 ～ 240V 50/60Hz<br>（現状 :100V コンセントプラグ付） |
| 電力 | 300VA |
| 外寸サイズ | 幅 670× 長 695× 高 1360(mm) |
| 機械重量 | 約 64kg |
| ベルト面まで高さ | 695mm（調整可能） |
| ベルト速度 | 15 ～ 120m/min |
| 計量品サイズ | 幅 :20 ～ 250 mm<br>長 :60 ～ 300 mm<br>高 :5 ～ 180mm |
| 使用環境 | 0 ～ 40°C、相対湿度 30 ～ 85%、<br>ただし結露しないこと |
| 計量範囲 | 12 ～ 3000g |
| 最大表示値 | 3009g |
| 表示目量 | 0.2g/3000g、0.1/1200g<br>（マルチレンジ） |
| 品種数 | 最大 100 品種 |
| 最高選別能力 | 320 個 /min |
| 表示方式 | FDM パネル表示 |
| 操作方式 | フラットパネルキー |
| 外装 | 塗装 |
| 備考 | SVf シリーズ オートチェッカ<br>メーカー取扱説明書付<br>オーバーホール済 |

# 8379　オートチェッカー（振り分け機付）

## 8379　オートチェッカー(振り分け機付)　(株)イシダ




### 8379-1/2　オートチェッカー

| | |
|---|---|
| 型式 | DACS-W-003-SB/PB-I |
| 電源 | 単相 100V　50/60Hz |
| 電力 | 4.0A |
| 外寸サイズ | 長 810× 幅 580× 高 1360(mm) |
| ベルト幅 | 150mm |
| ベルト面までの高さ | 720mm（調整可能） |
| ひょう量 | 300g |
| 重量センサー | 2 ビームロードセル |
| 最小重量表示 | 0.1g 単位 |
| 選別範囲 | 3 ～ 300g |
| 選別品条件 | 幅 :30 ～ 150mm<br>高さ :10 ～ 130mm |
| 風防内側高さ | 155mm |
| ベルトスピード設定範囲 | テンキー設定 18 ～ 116m/ 分<br>(1m/ 分間隔） |
| 予約呼び出し | 100 種類 |
| 備考 | メーカー取扱説明書付<br>風防カバー付<br>オーバーホール済 |

### 8379-2/2　振り分け機

| | |
|---|---|
| 型式 | RE-W-003-A3/PB |
| 電源 | 本体から給電 |
| 電力 | 100VA |
| 外寸サイズ | 長 450× 幅 410× 高 765(mm)<br>（本体との接続パイプを除く） |
| ベルト幅 | 150mm |
| 選別能力 | 最大 330 個 / 分<br>（選別品の形状・条件等により異なります） |
| 選別可能重量 | 最大 300g |
| 選別品条件 | 長さ :60 ～ 260mm<br>幅 :30 ～ 150mm<br>高さ :10 ～ 130mm |
| 備考 | アーム式<br>オーバーホール済 |

# 7960　金属検出機付オートチェッカー

## 7960　金属検出機付オートチェッカー　アンリツ(株)

- SViシリーズ 重量選別機 Bタイプ金属検出部付き
- FeとSusに対応
- シグナルタワーライト付
- メーカー取扱説明書付
- オーバーホール済




| | |
|---|---|
| 型式 | KWS476BW4D |
| 電源 | 単相 100 ～ 120V 50/60Hz または、<br>単相 200 ～ 240V 50/60Hz<br>（現状 :100V コンセントプラグ付） |
| 電力 | 300VA |
| 外寸サイズ | 長 1300× 幅 820× 高 1640(mm)<br>（シグナルタワーライトを含む） |
| 機械重量 | 135kg（シグナルタワーライトを除く） |
| ベルト面まで高さ | 685mm（調整可能） |
| ベルト速度 | 7 ～ 65m/min |
| コンベア流れ方向 | 左→右 |
| 計量品サイズ | 幅 :20 ～ 350mm<br>長 :76 ～ 400mm<br>高 :5 ～ 95mm |
| 計量範囲 | 30 ～ 3000g |
| 最高選別精度 | ±0.5g |
| 最高選別能力 | 120 個 /min |
| 表示目量 | 0.2g |
| 品種数 | 最大 100 品種 |
| 操作方式 | フラットパネルキー |
| 表示方式 | FDM パネル表示 |
| 使用環境 | 0 ～ 40°C、相対湿度 30 ～ 85%、<br>但し結露しないこと |
| 外装 | ステンレススチール（SUS304） |
| 防塵・防水 | IP66 準拠（水洗いによる清掃が可能） |
| 検出ヘッド(METAL DETECTOR) | KD1124AW |
| コンベアー用モーターユニット | MODEL:8369012410-02 |
| 検出時 | ライト点滅、ブザー、<br>コンベアーストップ |

# 6134　高速カッター (60L)

## 6134　高速カッター(60L)　LASKA　KE60-2M







| | |
|---|---|
| 電源 | 三相 200V |
| メインモーター | 11 / 15 kW<br>1430 / 2800 RPM<br>(50Hz 時) |
| 皿回転用モーター | 0.7 / 1.4 kW<br>720 / 1400 RPM<br>(50Hz 時) |
| アンローダー用モーター | 0.37kW |
| 本体外寸サイズ | 幅 1630x 奥行 1200x 高 1230(mm) |
| 皿サイズ | 内側直径 :800mm<br>深さ :150mm |
| 満水量 | 60 リットル |
| 皿材質 | 鋳鉄 (gray cast iron) |
| 刃物枚数 | 6 枚 |
| 制御盤外寸サイズ | 幅 645x 奥行 425x 高 1120(mm)(台を含む) |
| 特長 | アンローダー付きで、掻き出しが簡単です |

# 7582　高速カッター (100L)

## 7582　高速カッター(100L)　LASKA　KR-100-2







| | |
|---|---|
| 電源 | 電源 |
| 主電力 | 26 / 34 kW<br>(50Hz 時) |
| 皿回転用モーター | 1 / 1.6 kW<br>6.6 / 7.8 A<br>695 / 1450 RPM<br>(50Hz 時) |
| 皿回転数 | 約 8 / 12 RPM |
| 皿容量 | 100 リットル |
| 本体外寸サイズ | 幅 2220× 長 1400× 高 1820(mm) |
| | (アンローダーを上げた時) |
| 制御盤外寸サイズ | 幅 870× 長 600× 高 1500(mm)(脚を含む) |
| 備考 | 制御盤付<br>オーストリア製 |

# 8012　バキュームカッター (65L)

## 8012　バキュームカッター(65L)セット

8012-1/3　バキュームカッター(65L)

| | |
|---|---|
| メーカー名 | クレーマーグレーベ |
| 型式 | VSM65 |
| 容量 | 65 リットル |
| 特長 | アンローダー付き |





8012-3/3　真空ポンプ

| | |
|---|---|
| メーカー名 | ELMO(SIEMENS) |
| 型式 | 2 BV 1720-2 DA |
| 電源 | 三相 200V |
| 電力 | 3.8kW |



8012-2/3　バキュームカッター(65L)用制御盤

| | |
|---|---|
| メーカー名 | クレーマーグレーベ |

# 5936　バキュームカッター (65L)

## 5936　バキュームカッター(65L)　KILIA　Vacu-Koch 65 I






| | |
|---|---|
| 電源 | 三相 200V、220V |
| 電力 | 16kW / 20kW<br>55A / 71A |
| 満水量 | 65 リットル |
| 備考 | BUSCH 製真空ポンプ Type 100-138 付き |

# 8945　卓上型カッターミキサー (5.5L)

## 8945　卓上型カッターミキサー(5.5L)　Robot Coupe




| | |
|---|---|
| 型式 | BLIXER 5 |
| 外寸サイズ | 約 幅 27.9× 奥行 360× 高 485(mm) |
| 容器容量 | 5.5リットル |
| 処理量 | 約3.5リットル |
| 容器材質 | ステンレス |
| 電源 | 三相 200V |
| 回転数 | 2段変速 |
| 備考 | ロボ・クープ ブリクサー シリーズ<br>フランス製<br>輸入元：株式会社エフ・エム・アイ<br>メーカー取扱説明書（英語）付き |

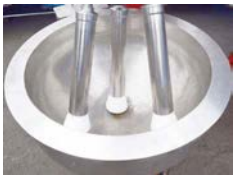
# 7928　冷却式擂潰機 (126L)

## 7928　冷却式擂潰機(126L)　(株)ヤナギヤ　RSC130-M

用途
・水産加工業・食品工業用:
　蒲鉾、竹輪、はんぺん、揚げ蒲鉾、ガンモ、ソーセージ、ウニ、酒かす、味噌、ごまだれ、乳製品、製菓
・塗料・顔料製造用:
　化粧品、クリーム、歯磨、塗料、印刷インク、糊
・化学工業・製薬用:
　医薬品、金属粉末、プラスチック粉末
・えさ:
　水産養殖、ねりえさ
…等の撹拌、擂潰、混合、ねり合わせに適します




| | |
|---|---|
| 電源 | 三相 200V |
| モーター | 3.7kW |
| 杵回転数 | 60rpm |
| 臼回転数 | 24rpm |
| 臼サイズ | 内径：758mm<br>深さ：364mm<br>容積：126リットル |
| 肉量 | 110kg |
| 外寸サイズ | 間口 1150× 奥行 1520× 高さ 1860(mm) |
| 機械重量 | 800kg |
| 備考 | ステンレス臼らいかい機<br>杵は3本<br>安全ガード付き |



特長
・M:ステンレス臼
　熱の伝導が良くなり、摺身内に氷を必要としませんので水分過剰による粗悪品を生じません
　含水分の少ないスリ身製造の場合にも効果的です

# 7922　冷却式擂潰機 (126L)

## 7922　冷却式擂潰機(126L)　(株)ヤナギヤ　RSC130-M

用途
・水産加工業・食品工業用:
　蒲鉾、竹輪、はんぺん、揚げ蒲鉾、ガンモ、ソーセージ、ウニ、酒かす、味噌、ごまだれ、乳製品、製菓
・塗料・顔料製造用:
　化粧品、クリーム、歯磨、塗料、印刷インク、糊
・化学工業・製薬用:
　医薬品、金属粉末、プラスチック粉末
・えさ:
　水産養殖、ねりえさ
…等の撹拌、擂潰、混合、ねり合わせに適します




| | |
|---|---|
| 電源 | 三相 200V |
| モーター | 3.7kW |
| 杵回転数 | 60rpm |
| 臼回転数 | 24rpm |
| 臼サイズ | 内径：758mm<br>深さ：364mm<br>容積：126リットル |
| 肉量 | 110kg |
| 外寸サイズ | 間口 1150× 奥行 1520× 高さ 1860(mm) |
| 機械重量 | 800kg |
| 備考 | ステンレス臼らいかい機<br>杵は3本 |



特長
・M:ステンレス臼
　熱の伝導が良くなり、摺身内に氷を必要としませんので
　水分過剰による粗悪品を生じません
　含水分の少ないスリ身製造の場合にも効果的です

# 7929　擂潰機 (133L)

## 7929　擂潰機(133L)　(株)ヤナギヤ　RS130

用途
・水産加工業・食品工業用:
　蒲鉾、竹輪、はんぺん、揚げ蒲鉾、ガンモ、ソーセージ、ウニ、酒かす、味噌、ごまだれ、乳製品、製菓
・塗料・顔料製造用:
　化粧品、クリーム、歯磨、塗料、印刷インク、糊
・化学工業・製薬用:
　医薬品、金属粉末、プラスチック粉末
・えさ:
　水産養殖、ねりえさ
…等の撹拌、擂潰、混合、ねり合わせに適します



| | |
|---|---|
| 電源 | 三相 200V |
| モーター | 3.7kW |
| 杵回転数 | 60rpm |
| 臼回転数 | 24rpm |
| 石臼サイズ | 内径：775mm<br>深さ：370mm<br>容積：133リットル |
| 肉量 | 118kg |
| 外寸サイズ | 間口 900× 奥行 1430× 高さ 1860(mm) |
| 機械重量 | 800kg |
| 備考 | らいかい機<br>杵は3本 |

特長
・現在の蒲鉾製造用として最も多く使用されている機械です
・撹拌と摺り潰しの最もよい杵の角度を採用しています

# 8683　そばミキサー（万能ミキサー）

## 8683　そばミキサー（万能ミキサー）（踏踏）






特長
・タイマー付き
・キャスター付き



| | |
|---|---|
| メーカー名 | 有限会社システム・ワン |
| 型式 | TMX-5 |
| 電源 | 単相 100V　50/60Hz |
| 消費電力（モーター） | 400W　4POLE |
| 容量（処理量） | 最大 4kg（粉） |
| ボールサイズ | 内側直径 315× 深さ 305(mm) |
| 外寸サイズ | 幅 424× 奥行 568× 高 915(mm)（アームを上げた時） |
| 外装 | SUS-304　No.4 仕上 |
| 備考 | 販売元の仕様図付<br>オーバーホール済 |

用途
・そば粉から、そば生地を作るための自動こね機です

# 6957　卓上型ケーキミキサー

## 6957　卓上型ケーキミキサー（ケンミックス）（6.7L）






用途・特長
・撹拌子を付け替えることにより、お菓子作りから調理の下ごしらえなど、さまざまな用途に対応
・プラネタリーミキシングにより、均一なミキシングが可能です
・ボールはステンレス製で、取り外し可能
・透明安全カバー付

| | |
|---|---|
| メーカー名 | Kenwood（ケンウッド） |
| 型式 | KMM770 |
| 電源 | 単相 100V　50/60Hz |
| 消費電力 | 0.5kW |
| 外寸サイズ | 幅 240× 奥行 400× 高 350(mm) |
| 本体重量 | 約 7.9kg<br>（ボール・ホイッパー・アルミピーター・フックを除く） |

| | |
|---|---|
| ミキシング能力 | メレンゲ :500g<br>全卵 :700g<br>生クリーム :1500g<br>（撹拌子にホイッパー使用時、各能力数値は配合比、使用回転数などで変動します。） |
| 備考 | MAJOR Premier シリーズ<br>ケンミックス アイコー プレミア<br>英国のメーカー<br>輸入販売元：株式会社 愛工舎製作所<br>ホイッパー・アルミピーター・フック各 1 本付<br>動作確認済 |

# 8737　バンド掛け機（ストラパック自動梱包機）

## 8737　バンド掛け機（ストラパック自動梱包機）




| | |
|---|---|
| メーカー名 | ストラパック株式会社 |
| 型式 | RO-8 |
| 電源 | 単相 100V |
| 電気容量 | 0.9kVA+PE |
| 最大カットオフ電流 | 5A |
| 外寸サイズ | 幅 1290× 奥行 610× 高 1400(mm) |
| アーチ内寸サイズ | 幅 645× 高さ 500(mm) |
| テーブル高さ | 790mm |
| 機械重量 | 約 160kg |
| 梱包時間 | 約 1.5 秒 / 結束（1 分 /40 結束） |

| | |
|---|---|
| ヒーター昇温時間 | 約 25 秒 |
| 使用環境温度 | 0 ～ 40℃ |
| 現在使用しているバンド | PP バンド、幅 12mm |
| 備考 | 2015 年 2 月製<br>タイ製<br>メーカー取扱説明書付<br>動作確認済 |

# 7786　バンド掛け機

## 7786　バンド掛け機（ストラパック半自動梱包機）






| | |
|---|---|
| メーカー名 | ストラパック株式会社（STRA PACK） |
| 型式 | D55 |
| 電源 | 単相 100V　50/60Hz |
| 定格消費電力 | 0.4kW |
| 外寸サイズ | 幅 785× 奥行 545× 高 750(mm) |
| 機械重量 | 約 50kg |
| 梱包可能寸法 | 最大：フリー、最小：幅 60mm 以上 |
| 使用バンド幅 | 5 ～ 15.5mm |
| シール方式 | ヒートシール方式<br>（ヒーターによる溶着） |
| 引締方式 | トルク方式、ストローク方式選択型 |
| 備考 | 標準型<br>4 脚型<br>メーカー取扱説明書付<br>動作確認済 |

# 6040　スキンパッカー 2800

## 6040　スキンパッカー2800　スピーマー(株)









| 型式 | スピーマー 2800 型 |
|---|---|
| 外寸サイズ | 長 1600× 幅 700× 高 1400(mm) |
| 機械重量 | 約 250kg |
| 包装面積 | 400×550(mm) |
| 包装能力 | 毎分 3 回 |
| 所要電力 | ヒーター　：三相 200V　3.6kW<br>駆動モーター：三相 200V　0.2kW<br>真空モーター：単相 100V　1.2kW<br>切断ヒーター：単相 100V　0.2kW<br>操作電源　：単相 100V　0.5kW |
| 備考 | 新品時販売元のパーツリスト・<br>簡易手順書付き<br>動作テスト済 |

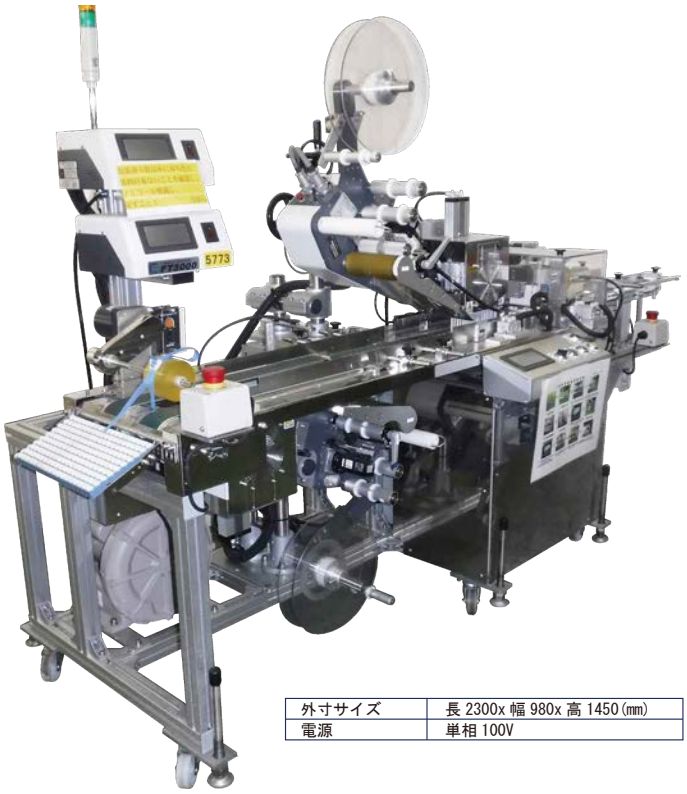
特長
・取扱いは、ボタン操作だけで包装・成形からフィルム切断まで自動的に行われますので、作業者の疲労が少なく、効率の良い量産包装・成型機です

用途
・食品、自動車部品、電子部品、電卓、機械部品、金型材、文具、カメラ、玩具、金型部品、プリント基板、伸銅製品、日用雑貨など

# 5773　2～4連ずらしセットラベラー

## 5773　2～4連ずらしセットラベラー　(株)不二レーベル FT5000

用途
・スーパーなどでの販売用に、ハム・ベーコンなどのパック2～4個をずらした状態で帯状のラベルを貼り付け、2～4個をセットにする




| 外寸サイズ | 長 2300x 幅 980x 高 1450(mm) |
|---|---|
| 電源 | 単相 100V |

# 8686　深絞り包装機セット

## 8686　深絞り包装機セット　MULTIVAC　R140





### 8686-1/4　深絞り包装機(本体)

| メーカー名 | MULTIVAC(ムルチバック) |
|---|---|
| 型式 | R140 |
| 電源 | 三相<br>200V 50/60Hz<br>220V 60Hz |
| 定格出力 | 12kW |
| 定格電流 | 50A |
| 本体外寸サイズ | 幅 1050× 長 4410× 高 1950(mm) |
| ボディ長さ | 3510mm |
| 金型間距離 | 2160mm |
| ローディングエリア | 1250mm(1330mm) |
| 取出しエリア長さ | 350mm |
| 作業面までの高さ | 860mm |
| フィルム幅 | 420mm |
| 最大カットオフ長さ(送りピッチ) | 400mm<br>(プレヒーティング仕様の場合 320mm) |
| 最大成形深さ | 130mm |
| フィルム材質 | 熱成形、熱シール可能なフィルム<br>軟質あるいは半硬質フィルム |
| フィルム巻き直径 | 最大 400mm |
| 必要エア圧力 | 7bar |
| 備考 | ドイツ製<br>メーカー R140・R230・R240・R530<br>シリーズ共通取扱説明書(日本語)付<br>別置き制御盤付 |



### 8686-4/4　カーブベルトコンベアー

| メーカー名 | マルヤス機械株式会社 |
|---|---|
| 型式 | MBC2-309-300-90°-R-K-7.5 |
| 電源 | 三相 200V 50/60Hz |
| 外寸サイズ | 幅 525× 長 830× 高 795(mm)<br>(突起物含む) |
| ベルト面までの高さ | 753mm |
| モーター出力 | 90W |
| 呼びベルト幅 | 300mm |
| ベルト有効幅 | 295mm |
| カーブ角度 | 90° |
| 回転方向 | R：時計方向 |
| ベルト速度 | K：定速<br>25.1m/min(50Hz 時)<br>30.1m/min(60Hz 時)<br>(速度はベルト中心速度) |
| 備考 | 屋内用 |

### 8686-2/4　ベルトコンベアー

| 電源 | 三相 200V 50/60Hz |
|---|---|
| 外寸サイズ | 幅 455× 長 755× 高 845(mm)<br>(突起物含む) |
| ベルト幅 | 380mm |
| ベルト面までの高さ | 815mm |

### 8686-3/4　ベルトコンベアー

| 電源 | 三相 200V 50/60Hz |
|---|---|
| 外寸サイズ | 幅 390× 長 820× 高 860(mm)<br>(突起物含む) |
| ベルト幅 | 292mm |
| ベルト面までの高さ | 783mm |

# 9118　深絞り型自動真空包装機セット

## 9118　深絞り型自動真空包装機セット　大森機械工業(株)



特長
・標準より長いロングボディタイプ
・イーデーエム株式会社(EDM CORPORATION)製サーマルプリンター(THP301R-08)(日付印字機)付
・鮮明なカラー液晶画面を標準装備
・タッチパネルによる簡単操作
・メンテナンス性をさらに向上
・サニタリー性を向上

### 9118-3/4　真空ポンプ(8kW)

| メーカー名 | BUSCH |
|---|---|
| 型式 | RA 0250 D 523 |
| 真空ポンプ外寸サイズ | 約 長 1000× 幅 700× 高 550(mm)<br>[9118-1/4 深絞り型自動真空包装機(本体)] |
| 真空ポンプ重量 | 250kg(真空ポンプ銘板より) |
| 電源 | 三相 200V 50/60Hz |
| モーター | 8kW 、4POLE 、TYPE SF-PRF |
| 到達真空度 | 0.5hPa(mbar) |
| 推奨オイル | Busch VM 100 |
| オイル量 | 6.5リットル |
| 備考 | 真空ポンプはスイス製(モーターは日本製)。<br>真空ポンプは 2015 年製。<br>真空ポンプ用取扱説明書(標準)と試験成績表付。 |

特長
・標準(7.5kW)より強力な、8kWモータータイプ

### 9118-4/4　ベルトコンベアー

| メーカー名 | マルヤス機械株式会社 |
|---|---|
| 型式 | FB2C-VG-UD-309-300-250-1VH-12.5 |
| タイプ | VG：蛇行レス |
| 原動タイプ | UD：平行軸モータ下部取付タイプ |
| 電源 | 三相 200V 50/60Hz |
| モータ出力 | 90W |
| ベルト幅 | 300mm |
| 機長 | 2500mm |
| 速度タイプ | 1VH：汎用インバータ変則 |
| 速度 | 12.5.7.7～30.7(m/min) |
| ベルト面までの高さ | 750～850(mm)(若干の傾斜タイプ)(調整可能)<br>[9118-1/4 深絞り型自動真空包装機(本体)] |
| 備考 | ベルトコンベヤは 2016 年 4 月製。<br>ベルトコンベヤ用取扱説明書付。 |

### 9118-1/4　深絞り型自動真空包装機(本体)

| 型式 | Vp-80N |
|---|---|
| 包装能力(MAX) | 真空パック：10 ショット / 分(MAX) |
| 感材フィルム幅 | 300～420(mm)<br>(現在ついているフィルム幅：420mm) |
| 使用フィルム | 上部：ヒートシール可能な延伸プラスチックフィルム<br>下部：熱成形及びヒートシール可能なプラスチックフィルム<br>最大巻径：370mm |
| 絞り深さ | サイドヒロき 80mm<br>(付属の金型は深さ 30mm と 75mm と 25mm) |
| 成形方法 | ヒートシール方式 |
| マーク合わせ | 透過式を標準装備 |
| フィルム送り | サーボモータ駆動による間欠搬送式 |
| 横カット方式 | シリンダーによるスライドカット式 |
| 縦カット方式 | モータ直動回転刃式 |
| スクラップ排出 | 巻き取り式、吸引式、または カット式 |
| エアー使用量 | 0.6MPa/・150 リットル / ショット |
| 本体電源・電力 | 三相 200V、約 13KVA<br>(ブレーカー容量 50A) |
| 本体外寸サイズ | 長 4775× 幅 1071× 高 1575～1625(mm)<br>(高さは調整可能)(フィルムを除く)(ロングボディ) |
| 本体重量 | 約 1100kg |
| 包装対象物 | 食品全般・雑貨・医療器具・工業用品 その他<br>(現品は食品工場で使用されていました) |
| 金型 | 3 列タイプ<br>現在ついているもの：108×130× 深さ 30(mm)<br>交換用 1：108×172× 深さ 75(mm)<br>交換用 2：108×172× 深さ 25(mm)(2 タイプあり) |
| 備考 | 本体は 2016 年 5 月製。<br>メーカー完成図書(取扱説明書他)付。 |

### 9118-2/4　サーマルプリンター用制御盤

| メーカー名 | イーデーエム株式会社(EDM CORPORATION) |
|---|---|
| 型式 | THP301R-08 |
| サーマルプリンター用制御盤の外寸サイズ | 幅 700× 奥行 340× 高 900(mm)<br>[9118-1/4 深絞り型自動真空包装機(本体)] |
| 用途 | サーマルプリンター(日付印字機)用別置き制御盤<br>サーマルプリンターの電源などを制御 |
| 備考 | サーマルプリンター(日付印字機)の印字部分及び操作液晶パネルは、9118-1/3 深絞り型自動真空包装機(本体)に設置。<br>サーマルプリンター(日付印字機)は 2016 年 4 月製。<br>サーマルプリンター(日付印字機)用取扱説明書付。 |

# 6876　卓上型カップシーラー

## 6876　卓上型カップシーラー　(株)ヤマツジ　ET-999S

用途
・プリン、ヨーグルト、アイスクリーム、ジュース、菓子、総菜など

特長
・軽いので持ち運びに便利!
　重量…わずか20kg
・超コンパクト設計で高性能!
・容器を置くだけで自動運転
・シール/トリミング/巻取り/容器排出/組合せ
　…すべて自動運転します!

メーカー取扱説明書付き







| | |
|---|---|
| 電源 | 単相 100V、110V |
| 電力 | 550W |
| 本体外寸サイズ | 幅 330x 奥行 350x 高 640(mm)<br>(包装材を除く) |
| 機械本体重量 | 20kg |
| 能力 | 400 個 / 時 |
| 処理可能な<br>カップサイズ | 直径(口径)53mm、最大高さ 30mm<br>(本機は型換え出来ないタイプです) |
| 備考 | 2017 年製<br>動作確認済み |

# 8362　横ピロー自動包装機

## 8362　横ピロー自動包装機　大森機械工業(株)　S-5000A-BX

特長
・ボックスモーションタイプの正ピロー型包装機










| | |
|---|---|
| 電源 | 三相 200V |
| 包装能力 | MAX120 パック / 分 |
| フィルム幅 | MAX450 mm |
| カット寸法 | 110 mm～ 9999 mm |
| 包装可能寸法<br>(MAX) | 幅 :200mm<br>高さ :80mm |
| 外寸サイズ | 長 3820× 幅 1180× 高 1900(mm) |
| 本体機械重量 | 約 1000kg |
| 備考 | 動作テスト済 |

# 8808　足踏み式富士インパルスシーラー

## 8808　足踏み式富士インパルスシーラー

特長・用途
・厚さ0.4mm(重ね合わせ合計数値)までの厚手袋、
　ラミネート袋、ガゼット袋などに対応できる上下加熱タイプ






| | |
|---|---|
| メーカー名 | 富士インパルス株式会社 |
| 型式 | FI-200-10W |
| 電源 | 単相 100V 50/60Hz |
| 消費電力 | 1250W |
| シール方式 | 上下加熱 |
| シール長 | 200mm |
| シール幅 | 10mm |
| 加熱時間 | 0.1 ～ 1.6 秒 |
| 接着部温度 | 230℃ |
| 対応する<br>フィルムの厚み | 合計 0.4mm 以下 |
| 機械重量 | 21kg |
| 外寸サイズ | 幅 460× 奥行 500× 高 910(mm) |
| 備考 | 未使用に近い |

# 8614　バーチカルコンベアー

## 8614　バーチカルコンベアー　(株)日本キャリア工業

特長
・人手と床面積の省力システム
・切削肉が人手に触れず衛生的
・シリンダー内への残量を少なくする早送りモードを併設
・スクリューのとりはずしと清掃が簡単
・二次工程へ最も短距離で移送、肉などの温度上昇が少ない
・衛生的なステンレス・軽合金使用

| | |
|---|---|
| 型式 | VC-312SV |
| 電源 | 三相 200V |
| 電力 | 1.5kW(インバーター付) |
| 外寸サイズ | 幅 1160× 奥行 1430× 高 2290(mm)<br>(タブ増設部・フタを含む) |
| 機械重量 | 約 280kg(タブ増設部・フタを除く) |
| タブ容量 | 60 リットル(増設部を除く) |
| 処理能力 | ～ 2000kg/h |
| チャージング<br>スクリュー回転数 | ～ 60rpm |
| バーチカル<br>スクリュー回転数 | ～ 120rpm |



# 7949　水槽内蔵小型チラー（空冷式）

## 7949　水槽内蔵小型チラー（空冷式）　オリオン機械（株）

特長
・キャスタ付
・温度精度制御±0.1℃を実現
・高揚程ポンプを標準装備
・コンパクトでパワフル冷却
・デジタル表示で簡単操作






| | |
|---|---|
| 型式 | RKS1500G-MV |
| 電源 | 三相 200V(50/60Hz)、<br>三相 220V(60Hz) |
| 消費電力 | 1.7kW / 1.9kW、1.9kW |
| 電流 | 6.6A / 7.2A、7.2A |
| 電源容量 | 3.9kVA |
| 冷却能力 | 4.9kW / 5.3kW |
| 加熱能力 | 1.4kW / 1.6kW |
| 使用周囲温度範囲 | 5 ～ 40℃ |
| 使用温度範囲<br>（液温） | 5 ～ 35℃ |
| 冷却水使用圧力 | 0.1 ～ 0.5MPa |
| 使用最低循環量 | 12L/min / 21L/min<br>（揚程 50m） |
| 運転制御方式 | 電子膨張弁容量制御 |
| 圧縮器 | 全密閉型ロータリー式 |
| 凝縮器 | コルゲーテッドフィン＆<br>チューブ式パラレルフロー型 |
| 冷却器 | プレート式熱交換器　SUS316 |

| | |
|---|---|
| 圧送ポンプ | カスケード式　0.4kW |
| 水槽実容量 | 約 10L |
| 冷媒 | R-410A　590g |
| 外寸サイズ | 幅 375× 奥行 590× 高 933(mm) |
| 機械重量<br>（乾燥質量） | 85kg |
| 運転音 | 64dB(50Hz)<br>65dB(60Hz) |
| 備考 | オリオンチラー RKS GM シリーズ<br>(ORION CHILLER G Series)<br>UNIT COOLER<br>動作確認済・即納可能 |

# 8017　小型水槽付インバータチラー

## 8017　小型水槽付インバータチラー　オリオン機械（株）

特長
・キャスタ付
・最大65%の省エネが可能
・高精度制御±0.1℃を実現
・省エネ・高精度という相反する技術を両立
・ワイドレンジを実現




| | |
|---|---|
| 型式 | RKE750A1-V-G2 |
| 冷却能力 | 2.7kW（室温 32℃、設定温度 20 度℃）<br>2.9kW（室温 25℃、設定温度 20 度℃） |
| 使用周囲<br>温度範囲 | -5 ～ 43℃ |
| 使用温度範囲<br>（液温） | 5 ～ 35℃ |

| | |
|---|---|
| 使用最低循環量 | 10L/min（揚程 20/30m） |
| 電源 | 三相 200V(50/60Hz)、三相 220V(60Hz) |
| 消費電力 | 1.2kW / 1.3kW、1.3kW |
| 電流 | 4.5A / 5.3A、47.3A |
| 電源容量 | 2.1kVA |
| 凝縮器 | フィンアンドチューブ型強制空冷式 |
| 冷却器 | プレート式熱交換器 |
| 圧送ポンプ | カスケード式　0.25kW |
| 水槽実容量 | 約 15L |
| 冷媒 | R-410A　750g |
| 外寸サイズ | 幅 400× 奥行 688× 高 927(mm) |
| 機械重量<br>（乾燥質量） | 73kg |
| 運転音 | 55dB(50Hz)<br>57dB(60Hz) |
| 備考 | ハイスペックモデル<br>RKE シリーズ |

# 7570　ユニットクーラー

## 7570　ユニットクーラー　オリオン機械（株）　RKS1500F

特長
・空冷式・水槽なしチラー
・詰まりにくく、分解可能なコイル式熱交換器を採用
・使いやすさを考慮した前面集中操作方式
・スペースの有効活用が可能な低床構造を採用




| | |
|---|---|
| 電源 | 三相 200V 50/60Hz<br>三相 220V 60Hz |
| 消費電力 | 1.6/2.1、2.1(kW) |
| 電流 | 6.0/7.0、6.9(A) |
| 電源容量 | 3.5kVA |
| しゃ断器容量 | 15A |
| 冷却能力 | 4.30/4.65(kW) |
| 使用周囲温度範囲 | 5 ～ 40℃ |
| 使用温度範囲（液温） | 5 ～ 25℃ |
| 運転音 | 57/59(dB) |
| 冷媒 | R-407C　950g |
| 外寸サイズ | 幅 650× 奥行 540× 高 645(mm) |
| 機械重量（乾燥質量） | 約 70kg |
| 必要水槽容量 | 60 リットル以上 |
| 備考 | 清掃済・動作確認済 |

# 8744　産業用チリングユニット

## 8744　産業用チリングユニット（制御盤2台付）　三菱電機（株）



8744-4/4　産業用チリングユニット
（空冷式チリングユニット）

| | |
|---|---|
| 型式 | MCAV-P900F |
| 外寸サイズ | 幅 2591× 奥行 760× 高 1650(mm) |
| 機械重量<br>（製品質量） | 562kg |
| 電源 | 三相 200V 50/60Hz |
| 冷却能力 | 75.0kW |
| 消費電力 | 26.1kW |
| 運転電流 | 89.0A |
| 力率 | 84.7% |
| エネルギー<br>消費効率 | 2.87kW/kW |
| 冷媒<br>HFC(R410A) | 12.5×2 kg |
| 設計圧力 | 高圧 4.15MPa<br>低圧 2.21MPa |
| 気密試験圧力 | 高圧 4.15MPa<br>低圧 2.21MPa |
| GWP<br>（地球温暖化係数） | 2090 |
| 備考 | 屋外設置型チラーユニット<br>メーカー取扱説明書・据付工事説明書・<br>仕様書・図面付き |





8744-2/4　チラーユニット操作盤

| | |
|---|---|
| 備考 | 屋内設置 |

8744-1/4　冷却槽は、御成約済

8744-3/4　チラーユニット動力盤

| | |
|---|---|
| 備考 | 屋内設置 |

# 7046　器具殺菌庫

## 7046　器具殺菌庫　(株)フジマック　特注品




| | |
|---|---|
| 電源 | 単相 100V　50Hz |
| 電力 | 0.750kW |
| 殺菌灯定格消費電力 | 0.015kW |
| 定常時最大線電流 | 7.5A |
| 備考 | 刃物類は別売りです |

用途
・フードスライサーなどの刃物類用

# 6230　ホットベースキャビネット

## 6230　ホットベースキャビネット　ubert　HB5 Rotation

用途・特長
・鳥の丸焼き・シュバイネハクセ(ローストした豚脚)などの保温
・ゴンドラが回転し、むらなく保温
・中が良く見え、店頭販売にも最適






| | |
|---|---|
| 電源 | 単相　200V、208V　50/60Hz |
| 電力 | 2.9kW<br>(モーター:400W) |
| ヒーター | 80℃まで上昇確認済 |
| 外寸サイズ | 幅 805x 奥行 675x 高 865(mm) |
| ゴンドラ数 | 5 個 |
| ゴンドラサイズ | 幅 450x 上部奥行 160<br>(下部奥行 95)x 深さ 60(mm) |
| 備考 | HOT BASE CABINET<br>ランプ付き<br>ゴンドラ回転確認済 |

# 7143　保冷加熱カート

## 7143　保冷加熱カート(28食)サイドローディングタイプ

特長
・冷たいものは冷たく、温かいものはつくりたての温かさでサービスすることができます
・トレイ上の2ヵ所のヒーターは、加熱時間を個別にコントロールできるため、
　メニューにあわせて最適な加熱が可能です。
・トレイを横方向にセットして主食や汁物の後づけに便利な「サイドローディングタイプ」
・分かりやすいボタン配置と見やすい画面設計により、スムーズに操作いただける「操作パネル(タッチパネル)」



用途
・医療・介護福祉・事業給食
・学校給食
・ホテル・レストラン



| | |
|---|---|
| 使用環境 | 周囲温度 0℃～ 28℃/80%RH 以内<br>(ただし、結露および水結しないこと)<br>粉塵、腐食性ガス、可燃ガス、<br>蒸気水滴を含まないこと<br>風通しの良いこと<br>壁面および他のカートより 300mm 以上間隔を取ること |
| 備考 | EH 保冷過熱タイプ フードカート シリーズ<br>メーカー取扱説明書付<br>専用トレイ「ダブルヒーターパットトレイ<br>(つめなし)」付<br>トレイチェッカー付 |

| | |
|---|---|
| メーカー名 | 株式会社エージーピー |
| 型式 | CH4-1A328K-1 |
| 外寸サイズ | 幅 901× 奥行 704× 高 1450(mm) 以下<br>(ハンドル高 :1372mm)<br>(バンパー寸法含まず) |
| トレイ収納数 | 28 枚 |
| トレイ(レール)ピッチ | 120mm |
| 電源 | 単相 100V 50/60Hz(2 系統引込み仕様) |
| 最大消費電力 | 保冷時 :400W<br>加熱時ダブルヒータートレイ 28 枚使用時 :3080W<br>2 系統トータル最大 :3480W |
| 冷却方式 | コンプレッサーとエバポレータによる<br>冷媒循環方式 |
| 冷媒 | HFC　R134a　280g |
| 保冷能力 | 周囲温度 28℃のとき庫内温度 3℃±2℃ |
| 加熱方式 | ヒーターパッドトレイによる加熱方式 |
| 加熱性能 | 再加熱食品の初期中心温度が 3℃の場合、<br>再加熱後 75℃以上 |
| 表装材 | Powder Paint |
| キャスター | 4 輪自在輪 (車輪径 100mm) |
| 重量 | 自重量 :135kg 以下<br>積載重量 :70kg 以下<br>最大重量 :205kg 以下 |
| 設置最大傾斜角 | 3° |

# 8520　簡易貫流蒸気ボイラー

## 8520　簡易貫流蒸気ボイラー(薬注装置付)(60Hz、天然ガス)

8520-1/2　簡易貫流蒸気ボイラー(60Hz、天然ガス)

| | |
|---|---|
| メーカー名 | 三浦工業株式会社 |
| 型式 | SU-500VS |
| 燃料 | 13A(天然ガス)(都市ガス) |
| ボイラ種類 | 簡易ボイラ(多管式貫流ボイラ) |
| 取扱者資格 | 資格不要 |
| 最高圧力 | 0.98MPa |
| 使用圧力範囲 | 0.49 ～ 0.88MPa |
| 最大蒸発量<br>(相当蒸発量) | 500kg/h |
| 実際蒸発量 | 419kg/h |
| 熱出力 | 313kW |
| 入力 | 359kW |
| 伝熱面積 | 4.9 平方メートル |
| ボイラ効率 | 97% |
| 保有水量 | 77 リットル |
| ガス圧力 | 1.96kPa |
| 燃料消費量 | 28.7m³N/h<br>323kW |
| 使用電源 | 三相 200V　60Hz |
| 電源引込線径 | 2.0mm² |
| 電源遮断器容量 | 20A |
| 設備電力 | 1.8kW(標準水の場合)<br>2.45kW(高温水の場合)<br>0.95kW(ポンプ無の場合) |
| 総電気容量 | 2.86kVA(標準水の場合)<br>3.58kVA(高温水の場合)<br>1.64kVA(ポンプ無の場合) |
| 送風機 | 0.75kW |
| 給水ポンプ | 0.85kW(標準水の場合)<br>1.5kW(高温水の場合) |
| バーナ型式 | 強制押込過風先混合燃料方式 |
| バーナ着火方式 | 高圧電気スパーク方式 |
| 燃焼検知方式 | 紫外線光電管 |
| 燃焼制御方式 | 三位置制御方式 |
| 本体<br>外寸サイズ | 幅 880× 奥行 1665× 高 2110(mm) |
| 本体機械重量<br>(製品質量) | 1030kg(標準水の場合)<br>1040kg(高温水の場合)<br>1030kg(ポンプ無の場合) |





8520-2/2　薬注装置

| | |
|---|---|
| メーカー名 | 三浦工業株式会社 |
| 型式 | CPI-10L |
| 使用電源 | 単相 200/220V　50/60Hz |
| 吐出量 | 10mL/min |
| 最大吐出圧 | 0.98Mpa |
| 外寸サイズ | 幅 350× 奥行 325× 高 645(mm) |
| 乾燥質量 | 6kg |
| 最大運転質量 | 44kg |
| 備考 | 薬注装置のメーカー取扱説明書付 |

特長
・低NOx、低空気比で環境に配慮。
・高効率缶体で省エネを実現。
・スペース効率の向上を実現。
・今までのボイラと比較し、
　低負荷運転時の運転効率が大幅にアップします

# 9060　蓋のテープ止め機

## 9060　蓋のテープ止め機

用途・特長
・前ユーザーは、スタンド型の円柱状プラスチック容器の蓋をテープでとめるために、使用していました
・電源不要の手動式、半自動タイプ







| | |
|---|---|
| 外寸サイズ | 幅 380× 奥行 310× 高 515(mm)<br>（突起物を含む） |
| 備考 | メーカー・型式は不明です |

# 7530　ラベルプリンタ(FLEQV)

## 7530　ラベルプリンタ(FLEQV)　(株)サトー　FX3-LX

・かんたんガイド・SOSご利用ガイド・安全上のご注意・箱付
・紙版の取扱説明書は発行されておらず、
　オンラインマニュアル版のみとなっています







| | |
|---|---|
| 電源 | 単相 100V±10% |
| 消費電力 | 53W　90VA（印字率 15%） |
| 印字方式 | 感熱方式 |
| ディスプレイ | 7インチ カラー TFT |
| ヘッド密度 | 12dot/mm(305dpi) |
| 印字速度 | 最大 150mm/ 秒（6 インチ / 秒）<br>（AC アダプタ使用時。印字速度は、使用する用紙、<br>動作仕様、および印字レイアウトにより異なります。） |
| 印字有効エリア | 最大 長さ 500× 幅 80(mm) |
| 用紙サイズ | 長さ 16 ～ 500mm（台紙含み 19 ～ 503mm）<br>幅 25 ～ 82mm（台紙含み 28 ～ 85mm） |
| | ただし、発行形態により使用可能な用紙サイズは変わります |
| 用紙種類<br>/ 用紙形態 | メーカー指定用紙のご使用をお願いします。<br>/ ロール紙、ファンフォールド |
| 用紙セット位置 | センター合わせ |
| 動作モード | 標準：連続、ティアオフ、ハクリ、ノンセパ（ハクリなし） |
| 標準搭載<br>フォント | ビットマップフォント：内蔵フォント、OCR-A、OCR-B、<br>マークダウンフォント、価格フォント、POP フォント<br>スケーラブルフォント：SATO UD フォント |
| バーコード | JAN / EAN、UPC-A / UPC-E、CODABAR(NW-7)、CODE39、<br>CODE93、CODE128、GS1-128(UCC / EAN128)、ITF、<br>インダストリアル 2of5、NEC マトリックス 2of5、MSI、<br>カスタマバーコード、POSTNET、UPC アドオンコード、<br>BOOKLAND、USPS コード、GS1 DataBar(RSS) |

| | |
|---|---|
| 二次元コード | QR コード（マイクロ QR コード含む）、<br>セキュリティ QR、PDF417（マイクロ PDF 含む）、<br>MAXI コード、GS1 データマトリックス、<br>データマトリックス (ECC200)、Aztec コード |
| 合成シンボル | EAN- 8 / 13 Composite、UPC-A / E Composite、<br>GS-1 DataBar(Composite、Truncated Composite、<br>Stacked Composite、Expanded Stacked Composite、<br>Expanded Composite、<br>Stacked Omnidirectional Composite、<br>Limited Composite)、GS1-128 Composite |
| 環境条件<br>（温度 / 湿度） | 【使用環境】<br>ラベル：0 ～ 35℃ / 30 ～ 75%RH<br>（ただし、結露なきこと）<br>ノンセパ：5 ～ 35℃ / 30 ～ 75%RH<br>（ただし、結露なきこと）<br>【保存環境】<br>-5 ～ 60℃ / 30 ～ 90%RH<br>（ただし、結露なきこと）<br>※サプライ製品および付属品を除く |
| ノイズ規格 | VCCI Class B |
| 外寸サイズ | 幅 132× 奥行 225× 高 161(mm)<br>（突起物、ハンドル含まず） |
| 本体機械重量 | 約 2.5kg（ラベル、AC アダプタ含まず） |
| インターフェース | USB 2.0 High Speed+LAN |
| 備考 | 2019 年製 |

# 6432　間欠式サーマルプリンタ

## 6432　間欠式サーマルプリンタ

・付属CD-ROM(取扱説明書・ソフト)付き
・動作確認済、即納可能

特長
・日付印字専用タイプ
（日付、期限、年は西暦4桁・2桁）







| | |
|---|---|
| メーカー名 | マキー・エンジニアリング株式会社 |
| 型式 | 本体 :KZ-250-2<br>電源ユニット（台）:KZ-250MP |
| 全体の外寸サイズ | 幅 420x 奥行 400x 高 430(mm) |
| 電源 | 単相 100V |
| 印字方式 | サーマルマトリックス熱転写式方式 |
| ドット密度 | 300dpi C 端面ヘッド (12dot/mm) |
| 印字範囲 | 幅 53 x 長さ 31(mm) |
| ヘッドリターン | 400mm/sec 以上 |
| リボン巻取速度 | 466mm/sec 以上 |
| リボン送り量 | 自動設定 |
| リボン固定方式 | 紙管クランプワタッチ式（板バネ式） |

| | |
|---|---|
| リボン仕様 | [1] リボン寸法：標準 幅 35mm × 300m 巻（Φ68 まで）<br>[2] 紙巻寸法：内径Φ25.4mm(1 インチ）<br>[3] 紙管材質：紙・プラスティック |
| フォント仕様 | マキーオリジナル文字 |
| コントローラ画面 | 3.4 型 STN モノクロ LCD |
| 備考 | コントローラー・電源ユニット（台）・フットスイッチ付き |

# 6980・6981　ワンショットクリーン(自動手指消毒器)

## 6980・6981　ワンショットクリーン(自動手指消毒器)

用途・特長
・食品工場などで活躍するエタノール自動手指消毒器。
・屋内用。
・センサー感知により自動噴射で衛生的。
・LED照射式残量確認窓付き。
・自動ドア連動端子を標準装備。
・壁・床を汚さないオプションの「液受けトレイ」付。




| | |
|---|---|
| メーカー名 | TOTO 株式会社 |
| 型式 | TYA100S |
| 電源 | 単相 100V　50/60Hz |
| 定格消費電力 | 14W（噴射時）<br>3.5W（待機時） |
| 噴射方式 | 圧力ポンプ + ノズル方式 |
| 噴射量 | 約 2 ミリリットル / 回 |
| 本体外寸サイズ | 幅 150× 奥行 130× 高 300(mm)<br>（液受けトレイを除く） |
| 本体機械重量 | 1.4kg（液受けトレイを除く） |
| 表面カバー色 | ホワイト |
| タンク容量 | 約 550 ミリリットル |
| 使用温度範囲 | +5℃～ +40℃ |
| 指定薬剤 | 日本薬局方　消毒用エタノール<br>（エタノール濃度　76.9 ～ 81.4 体積%） |
| 備考 | メーカー取扱説明書・施工説明書付<br>オプションの液受けトレイ付<br>あと 2 セットあります |

# 5316　ステンレス製深井戸水中ポンプ

## 5316　ステンレス製深井戸水中ポンプ(サンロング)



| | |
|---|---|
| メーカー名 | 株式会社 川本製作所（川本ポンプ） |
| 型式 | US2-1005-15C |
| 外寸サイズ | 外径 187× 長さ 1723(mm) |
| 質量 | 115kg |
| 電源 | 三相 200V 50Hz |
| 口径 | 100mm |
| 井戸径 | 15kW |
| 標準仕様 | 吐出量 :0.53 立方メートル／分 全揚程 :82m<br>吐出量 :1.4 立方メートル／分 全揚程 :45m |
| ケーブル | VC 65 : ケーブル長 50m |
| 備考 | メーカー納入仕様書<br>（構造図・据付図・標準試験成績表）付<br>新品・未使用品 |

# 8200 他　真空ポンプ群

## 8200他　真空ポンプ群
## BUSCH



1.0kW／1.2kW
1.1kW
0.9kW／1.1kW

# 9167　エバラ家庭用給水ポンプ

## 9167　エバラ家庭用給水ポンプ　(株)荏原製作所

特長・用途
・電動機:防滴保護形
・浅井戸用




| | |
|---|---|
| 型式 | HPN 型 (25HPN5.2S)<br>（商品コード :HPN1041） |
| 電源 | 単相 100V　50Hz |
| 呼び出力 | 200W |
| 消費電力 | 495W |
| 口径 | 25mm(Rc1) |
| 標準要項 | 給水量 34L/min × 全揚程 10m |
| 最大吸上げ高さ | 8m(水温 20℃) |
| 標準押上げ高さ | 10m |
| 許容押込み高さ | 4m |
| 停止水量 | 3L/min |
| 圧力タンク | 容量 :1L<br>封入圧力 :0.09MPa(0.9kgf/cm²) |

| | |
|---|---|
| 外寸サイズ | 幅 320× 奥行 320× 高 350(mm)<br>（メーカー図面より）(梱包材を除く) |
| 機械重量 | 19kg(梱包材を除く)（正味質量 :Net Mass） |
| 備考 | 自動給水装置エバラフレッシャーミニ シリーズ<br>メーカー取扱説明書・図面付<br>箱付<br>新品未使用品、未開封品 |

# 9172　ターンテーブル

## 9172　ターンテーブル







特長・用途
・スピード調整可能(インバーター仕様)
・テーブル面用ウレタンゴム(黒色)付属
・キャスター付きで移動が簡単
・生産ライン末端でのバッファ機能や方向転換に使用できます

| | |
|---|---|
| 電源 | 三相 200V　50/60Hz |
| テーブル直径 | 外径 :700mm<br>内径 :650mm |
| テーブル面までの高さ | 780mm |
| 架台（下部）サイズ | 幅 700× 奥行 700(mm) |
| 備考 | メーカー・型式は不明です |

# 問　合　せ　シ　ー　ト

㈱ ジャパン　プロビジョン　マシン 宛　　令和　　年　　月　　日

価格及び詳細についての御質問は、下の欄に御記入の上FAXにて送信して下さい。
カタログに掲載されていない機械を御希望の場合は、弊社HPをご覧頂くか機械名・型式等を御記入下さい。

| 商品番号 | 品　　名 |
|---|---|
| 例　8430 | オイルフリーエアーコンプレッサー(22kW) |
| 1 | |
| 2 | |
| 3 | |
| 4 | |
| 5 | |
| 6 | |
| 7 | |
| 8 | |
| 9 | |
| 10 | |
| 11 | |
| 12 | |

御質問等

| | |
|---|---|
| 御社名 | 御担当者: |
| 御住所 | 〒□□□-□□□□　都道府県　市町村 |
| TEL | (　　)　　- |
| FAX | (　　)　　- |
| メールアドレス | |

※御電話での問合せは行っておりません。

FAX　048-443-1259　　メールアドレス　info@jpm-web.net