

総合カタログ

株式
会社

松山丸三

〒790-0003 愛媛県松山市三番町5丁目7番地
TEL・FAX 089-945-4832



製菓・製パン・食品用生地

定量分割機

オーケーカッター

C型デラックス



●使用例

和菓子用…餠玉、新粉団子、白玉団子、酒饅、桃山、煎餅生地
洋菓子用…クッキー、スイートポテト
その他…メロンパン上懸生地、五平餅、きりたんぼ、中華饅頭、煉製品

仕 様	
高 さ	580 ㎜
巾	480 ㎜
奥 行	750 ㎜
重 量	80 kg
分割量	5g～30g (標準口金使用) オプションの口金使用により最大 200g迄のカットが可能です。
分割能力	1分間当り40～80個
電 源	100 V 0.2 kw

オプション 成形機



餠玉、新粉団子、白玉団子、クッキー、
五平餅がまるく成形できます。

仕 様	
高 さ	1,150 ㎜
巾	480 ㎜
奥 行	750 ㎜
重 量	110 kg
電 源	100 V 0.3 kw

丸子餅・大鏡餅・大福餅の

散粉装置に依る餅生地分割丸目機



オーケカッター

M 型

仕 様	
高 さ	1,200 %
巾	800 %
奥 行	920 %
重 量	105 kg
分割量	20g~140g (標準口金使用) ※20g以下の分割は別注口金にて可能です。
分割能力	1時間当り約160kg
電 源	3相 200V 0.6kw

わらび餅切機

オーケカッター

S 型



仕 様	
高 さ	560 %
巾	450 %
奥 行	460 %
重 量	40 kg
分割量	1g~10g
分割能力	1時間当り80kg
電 源	100V 0.26kw

牛皮切専用機

オーケカッター

K 型



仕 様	
高 さ	740 %
巾	380 %
奥 行	570 %
重 量	55 kg
分割量	3g~30g
分割能力	1時間当り約100個
電 源	100V 0.3kw

豆皮剥ぎ兼用製餡機 OM-81 型

製菓業界待望の1台で皮剥ぎと製餡の2役を兼ね備えた新鋭機

性能

- ①金網とゴム羽根の交換により、皮剥ぎ→製餡がワンタッチが可能です。
②外皮を完全に剥ぐ事により、洗切りは不要、晒しも短縮できます。

仕 様	
高 丈	1,200 %
巾	1,300 %
奥 行	1,000 %
重 量	200 %
能 力	2斗
電 源	3相 200V 0.75KW



標準型



オプションの製餡用ポンプ付

豆皮剥ぎ専用機 OM-75 型

上生餡ですばらしい銘菓を！画期的高性能の豆剥ぎ機！



仕 様	
高 丈	1,060 % (ホッパー含む)
巾	390 %
奥 行	1,540 %
重 量	200 %
能 力	1時間当り 手亡400kg 小豆600kg
電 源	3相 200V 0.75KW

性能

- ①外皮と萌芽を完全に剥ぐことにより、あっさりした上生餡がつくれます。
②1時間当り小豆600kg、手亡400kgの皮剥ぎ処理が出来ます。
③超高速で皮剥ぎ率100%。
④豆は皮剥ぎ後、きれいに水洗いされてきます。
⑤他の方法に比して歩留が良い(皮のみ除去率はそのままの為)。
⑥コンパクトな設計、自在車付ですので移動が自由にでき、場所をとりません。
⑦あなたは豆をただホッパーに入れるだけ。

■本機にて皮剥ぎ可能な豆は、小豆・手亡・大豆・うすら・えんどう・ノーザン・ビーンズ等で、内地、外地産を問いません。