

matsu yama marusan



machine  
line up catalog

松山丸三 機械 カタログ



株式会社  
松山丸三

### お問い合わせ

tel 089-931-4161  
fax 089-931-4165

松山丸三 機械事業部

〒790-0003 愛媛県松山市三番町5-8-13

●2021年1月発行



# Contents

- 02 トータルサポート
- 05 独立開業の流れ・サポート内容
- 07 開業準備機械：洋菓子編
- 09 開業準備機械：和菓子編
- 11 開業準備機械：製パン編
- 13 イベントカレンダー
- 15 松山丸三オリジナルマシン  
クッキー自動成形機 ロングクッキー 200型  
オーケーカッター 定量分割機 100型  
オーケーカッター 餅切機 MB型
- 19 洋菓子用機械
- 30 和菓子用機械
- 36 製パン用機械
- 45 カフェ用機械
- 51 アグリ用機械
- 57 衛生情報
- 61 機械 取り扱い企業一覧

●このカタログの内容は、2020年11月現在のものです。  
 ●製品のデザイン・仕様は予告なしに変更される場合がございます。  
 ●写真はすべてイメージです。実際のものと異なる場合がございます。  
 ●掲載内容以外のメーカー／機器製品も取り扱っております。  
 詳しくは弊社担当者までお問い合わせください。



松山丸三は、ニーズに沿った3部門の事業展開

食品  
事業部

機械  
事業部

小売り  
事業部

店舗設計、厨房機器、ショーケース、什器、道具類、  
原材料、包装資材など、開業から運営に不可欠なものを  
トータルサポートいたします。

## 松山丸三が選ばれる 3つの理由

私たちちは、人と人とのつながりや絆を大切にしたサービスをご提供いたします。

### ① 提案力・情報力

90社を超えるメーカーからお客様に一番合った機器を提案。  
業界に精通した専門家として知識と経験をご提供いたします。

### ② アフターフォロー

自社メンテナンススタッフが修理対応いたします。  
開業後のアフターフォローも万全です。

### ③ 豊富なメリット

開業前でも弊社テストキッチンをご利用いただけます。  
試作などに是非ご活用ください。  
また、展示会、講習会なども開催しております。  
是非ご参加ください。



テストキッチン1（三番町ビル1F ショールーム）



テストキッチン2（配送センター鷹子キッチン）  
講師を招いての各種講習会も開催します



メーカー協力の元、シーズンごとのオススメ商品を取り揃え  
展示会を開催します

### ▶ 松山丸三 機械 サポートエリア



- 愛媛県
  - 香川県
  - 徳島県
  - 高知県 ((株)丸三がサポート)
- 四国全域がサポートエリアです。

※当社オリジナル機械（p.15～p.18）は、  
全国（北海道、沖縄の一部を除く）が  
サポート対象です。

製菓・製パンの新規出店をお考えの方は  
まず松山丸三にご相談ください。



#### 独立開業を目指す個人様

私たちちは、製菓に精通した専門商社ならではの専門性の高い厨房をご提案いたします。また原材料等の取り扱いもありますので、開業までをトータルでサポートいたします。



#### 独立開業を目指す個人様

洋菓子同様、専門性の高い厨房のご提案と原材料など、トータルにサポートいたします。また和菓子用、弊社オリジナル機械もございますので是非ご相談ください。



#### 独立開業を目指す個人様、 焼き立てパンの提供をお考えの企業様

多くの開業をサポートしてきた実績を活かし、お客様に合った厨房をご提案いたします。新規参入の方のサポート実績もありますので是非ご相談ください。



#### 独立開業を目指す個人様

開業に必要な機器を豊富に取り揃えております。カタログに掲載されていない商品も多数ございますのでお気軽にご相談ください。



#### 六次産業化に挑む農家様

加工食品の製造で、生産者ならではの、付加価値のある商品開発をしてみませんか？菓子、パン等のオリジナル商品開発をサポートいたします。

# Total Support

## 独立開業の流れ・◎サポート内容

1  
STEP

### 事業計画

どんなお店を持ちたいですか？夢と現実を照らし合わせて、計画を立て、資金調達の準備をします。

- ◎ お客様のご要望に応じて色々ご提案させていただきます。  
機械以外の事でもお気軽にご相談ください。

2  
STEP

### 出店地の選定・調査

新築、テナント等の物件内容を考えます。  
自分のお店のコンセプトに合っている場所はどこか  
調査・選定します。



- ◎ 選定をしていく上でご相談がありましたらお申し付けください。

3  
STEP

### 内装設備・厨房設計・機械選定

建築会社、厨房会社などを選定し打ち合わせを重ねます。  
自分の思い描く理想のお店を図面に落とし込んでいきます。

- ◎ ご要望、ご予算に応じて最適な機器をご提案して、  
厨房図面の作成をさせていただきます。

4  
STEP

### 開業準備期間

原材料メーカーの選定、販売商品計画、小道具の発注、デザイン関係（ロゴマークや包装資材）、スタッフの確保等お店を運営していく上で必要な事を随時決定していきます。

- ◎ 弊社は原材料や包材関係の取り扱いもございますので  
お任せください。開業をトータルでサポート  
させていただきます。



5  
STEP

### 店舗完成・試作準備期間

厨房機器など納品、設置を行い店舗を完成させます。その後は商品の試作をしたり、スタッフの教育をしたりオープンに向けて準備をします。

- ◎ 厨房機器の搬入、使用説明は弊社が責任を持って行います。

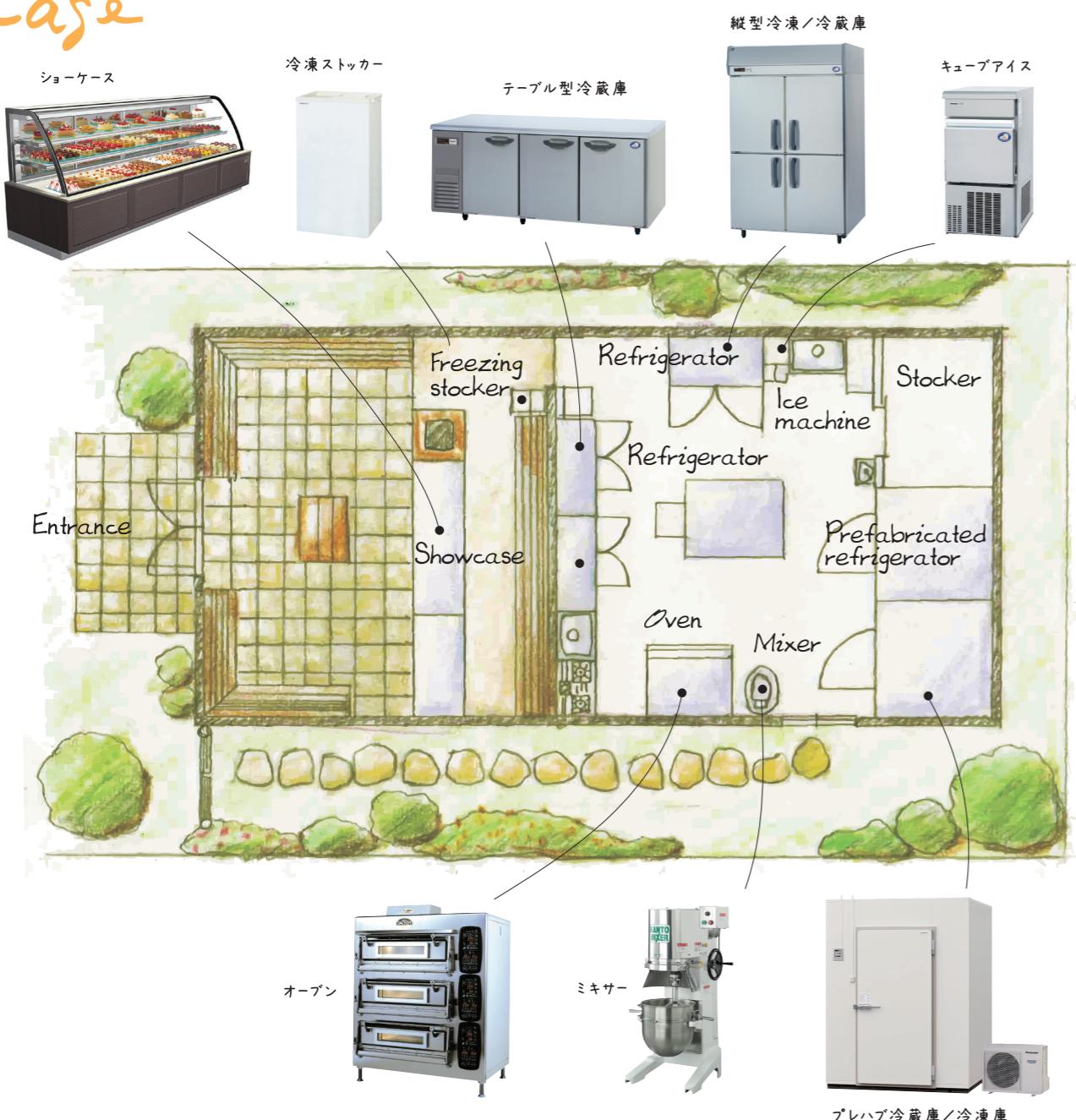
6  
STEP

### いよいよオープン

オープン後の機械のメンテナンス体制も万全です。  
安心して当社のスタッフ、メーカーにお任せください。  
末永いお付き合いをお願いいたします ◎



image



## 洋菓子店に必要な器具一覧

- ボール
- ホイッパー
- 粉ふるい・茶こし（仕上げ用）
- うらごし 濾し器
- シリコンヘラ・ゴムヘラ
- ドレッジ
- パレットナイフ
- めん棒
- 絞り袋
- 口金（丸・星・モンブラン等）
- 種おとし
- 計量カップ
- デジタルはかり
- 温度計
- 回転台
- 刷毛
- 鍋
- ペティナイフ・牛刀
- ケーキ・カステラ包丁
- オープン天板
- 天板用セルクル
- ベーキングシート
- シルパン・シルパット
- オープニミトン
- ケーキクーラー
- 焼き菓子用天板・シリコン製焼型
- デコ缶
- パウンド型
- タルト型・タルトストーン
- セルクル（各種）
- パテ抜・クッキー抜型
- 霧吹き
- コンテナー・バット
- ケーキトレー
- プライスカード・カード立て

## 機械導入で効率 UP !

POINT!

機械のポイントをチェック！

### デポジッター

▶p.23

シュー、マカロンなど様々な生地を自動で定量に絞ることができます。機械で絞るので大きさがバラつくことがありません。口金を交換することで多種多様な商品に対応することができます。

### クッキー押し出し機

▶p.16

ラセンで押し出すことにより手もみ感覚のクッキーが短時間で生産できます。また口金を変える事により大きさも形も変更できます。

### ホイップマシン

▶p.29

使いたいときに使いたいだけ生クリームをホイッピングすることができます。立て具合も調整でき、加糖をしてもホイップできる機器があります。

### 洗浄機

▶p.26

手洗いする手間を省けるだけでなく高温ですぐ為殺菌効果もあり衛生的です。また効率よく洗浄する為節水効果もあります。

### スチームコンベクションオーブン

▶p.19 p.20

焼くだけでなく、蒸す、煮る、茹でるなど様々な加熱調理ができます。また大量調理ができたり自動調理ができたりする為、時短につながります。現在は風の当て方などが改良されシュークリームなどもきれいに焼けます。

### プラスチラー

▶p.25

出来立ての商品を熱いま投入することができ素早く粗熱をとることができます。また菌が増加しやすい温度帯を急速に冷やす為、菌の発生を抑えることができます。

### 包装機

▶p.28

今まで商品を袋に手で詰めてから包装しなければならなかったものが、包装機は商品を置くだけで自動包装をしてくれます。オリジナル柄のフィルムを作るとお店のオリジナル包装ができます。

### 水平切リスライサー

▶p.22

シート生地、スポンジを均一にスライスできます。帯刃を2層にした特殊刃なのでカット面がきれいです。

### カスタードクッカー

▶p.29

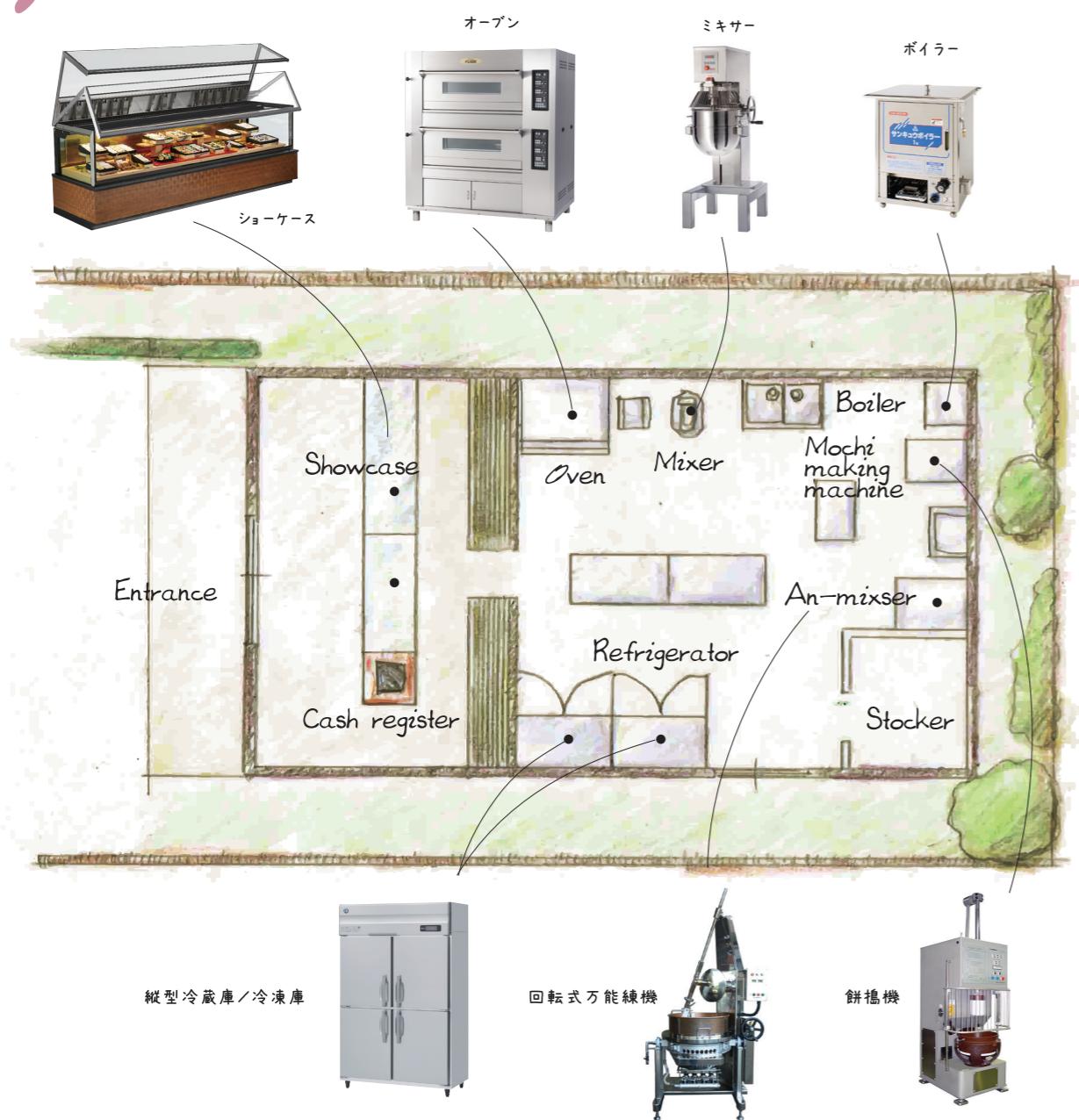
今まで手間のかかっていたカスタードクリームを自動で温度調整をしながら調理してくれます。機種によってはジェラートを作る事ができる機械もあります。

### フードプリンター

▶p.29

食べ物へフルカラー印刷する事ができる為、新商品開発やお客様のニーズにあった商品を作り出すことができます。

image



## 和菓子店に必要な器具一覧

- |                  |               |                |
|------------------|---------------|----------------|
| ○ボール             | ○温度計          | ○カステラ枠         |
| ○ホイッパー           | ○糖度計          | ○渋紙            |
| ○粉ふるい・茶こし (仕上げ用) | ○PH計          | ○あわきり          |
| ○うらごし 濾し器        | ○刷毛           | ○羊羹舟・羊羹トヨ型・羊羹切 |
| ○シリコンヘラ・ポリヘラ     | ○鍋            | ○生抜・錦玉型        |
| ○アンベラ            | ○ペティナイフ・牛刀    | ○三角棒・細工はさみ     |
| ○丸・角杓子・みやじま      | ○カステラ包丁       | ○真中丸さじ・ヘガシ金    |
| ○めん棒・のし台         | ○オープン天板       | ○焼印・焼印バーナー     |
| ○絞り袋             | ○オープンミトン      | ○取り板           |
| ○口金 (丸・星)        | ○ベーキングシート     | ○霧吹き           |
| ○種おとし・チャックリ      | ○セロベーター       | ○菓子陳列トレー       |
| ○計量カップ           | ○角セイロ・スダレ     | ○コンテナー・バット     |
| ○デジタルはかり         | ○餅ふきん (蒸しふきん) |                |

## 機械導入で効率 UP !

**POINT!** 機械のポイントをチェック！

### プラスチラー

▶ p.25

出来立ての商品を熱いままで投入することができ素早く粗熱をとることができます。また菌が増加しやすい温度帯を急速に冷やす為、菌の発生を抑えることができます。

### 洗浄機

▶ p.34

手洗いする手間を省けるだけでなく高温ですぐ殺菌効果もあり衛生的です。また効率良く洗浄をする為、節水効果もあります。

### 包装機

▶ p.34

今まで商品を袋に手で詰めてから包装しなければならなかったものが、包装機は商品を置くだけで自動包装をしてくれます。オリジナル柄のフィルムを作るとお店のオリジナル包装ができます。

### スチーマーボックス

▶ p.30

一度に庫内の商品を蒸せる為、蒸し時間も短縮することができます。

### スチームコンベクションオーブン

▶ p.19

焼くだけでなく、蒸す、煮る、茹でるなど様々な加熱調理ができます。蒸し饅頭を作ったり、水ようかんなどの殺菌にもご利用いただけます。

### 包餡機

▶ p.31

今まで職人の手でしかできなかつた包餡を自動ですることができます。オプションを追加することにより三重包餡など多品種に対応することができます。

### 餅切機

▶ p.32

今まで手間だった餅切を自動で行います。刃やラセンの速度を変更することで餅の大きさを調整することができます。

### 充填機

▶ p.31

固形物が入った物も定量充填する事が出来るため粒餡の充填などにもご利用いただけます。ピストン式の為、小豆を傷つけることもありません。

image



## ベーカリーに必要な器具一覧

- ボール・ザル
- ホイッパー
- 粉ふるい・茶こし（仕上げ用）
- うらごし
- シリコンヘラ・ポリヘラ
- アンペラ
- ドレッジ
- めん棒・のし台
- 絞り袋
- 口金（丸・星）
- 計量カップ
- デジタルはかり
- 温度計
- タイマー
- 刷毛
- 鍋・フライパン
- まな板
- ベティナイフ・牛刀
- パン切庖丁
- オープン用天板
- ベーキングシート
- オープンミトン
- ケーキクーラー
- パンマット
- 食型（各種）
- 発酵かご
- クーブナイフ
- 食パン天板刷毛
- 取り板
- 霧吹き
- ばんじゅう・バット
- 陳列用すのこ・トレー
- セルフトレー
- ベーカリートンング
- プライスカード・カード立て

## 機械導入で効率 UP !

POINT!

機械のポイントをチェック！

### 洗浄機

▶ p.44

手洗いする手間を省けるだけでなく高温ですぐ為、殺菌効果もあり衛生的です。また効率良く洗浄をする為、節水効果もあります。

### スチームコンベクションオーブン

▶ p.37

焼くだけでなく、蒸す、煮る、茹でるなどさまざまな加熱調理ができます。また蒸気量や熱の当て方の改良により食パン等も焼けるようになりました。一度に大量焼きするのに最適です。

### 分割丸目機・成型機

▶ p.41

生地を自動で分割をしたり分割丸目をしてくれます。刃を交換することにより生地の大きさを変更できます。

### カスタードクッカー

▶ p.43

今まで手間のかかっていたカスタードクリームを自動で温度調整しながら調理してくれます。機種によってはジャムやカレーなどもできます。

### 包装機

▶ p.44

パンを衛生的に販売したい時や小規模の流通をさせたい時、パンを一つずつ包装する手間を省く事ができます。オリジナル柄のフィルムを作るとお店のオリジナル包装ができます。

### スライサー

▶ p.40

食パンなど1枚1枚切っていたものを一度にスライスすることができる機械や、サンドイッチを具が入ったまま断面をきれいにカットできる機械があります。

### モルダー

▶ p.41

ガス抜き作業とコッペパンや食パンの成形作業を行うことができます。食パンのニーズの高まりにより機械のニーズも高まっています。

# Event Calendar

## イベントカレンダー

	1月 Jan.	2月 Feb.	3月 Mar.	4月 Apr.	5月 May	6月 Jun.	7月 Jul.	8月 Aug.	9月 Sep.	10月 Oct.	11月 Nov.	12月 Dec.
祝日	元旦 成人の日	建国記念日 天皇誕生日	春分の日	昭和の日	憲法記念日 みどりの日 こどもの日		海の日 スポーツの日	山の日	防災の日 敬老の日 秋分の日	孫の日	文化の日 勤労感謝の日	大晦日
記念日	1/5 莢の日 1/5 ケーキの日 ガレットデロワの日	2/16 寒天の日	3/3 桃の日 3/9 ありがとうの日 3/13 サンドイッチデー	4/1 エイプリルフール 4/12 パンの日	5/9 アイスクリームの日 5/15 ヨーグルトの日 5/30 消費者の日	6/6 ロールケーキの日 6/10 キャラメルの日 6/16 和菓子の日 6/28 パフェの日	7/3 ソフトクリームの日 7/14 ゼリーの日 7/15 マンゴーの日 7/15 かき氷の日 7/27 スイカの日	8/7 世界ビールデー 8/7 バナナの日 8/17 パイナップルの日	9/1 キウイの日 9/9 ロールケーキの日 9/29 洋菓子の日 9/30 ミルクの日	10/13 さつまいもの日 10/25 ハンドメイドの日	11/5 いいりんごの日 11/11 チーズの日 11/16 いい色の日 11/22 いい夫婦の日	12/4 あんパンの日 12/12 パンの記念日 12/28 仕事納めの日
イベント	正月 七草 鏡開き 小正月	節分 バレンタインデー	ひな祭り ホワイトデー	イースター オレンジデー	端午の節句 母の日	父の日 食育月間	七夕 サマーバレンタイン 土用の丑の日	サマークリスマス	十五夜 お彼岸	ハロウィン 秋の土用の丑の日	七五三 ボジョレー・ヌーボー解禁	クリスマス
ギフト	●お年賀	●バレンタインデー	●ホワイトデー ●ひな祭り ●引っ越し ●お彼岸	●オレンジデー ●新生活祝い	●端午の節句 ●母の日	●父の日 ●ブライダル	●お中元 ●暑中・残暑見舞い	●帰省の手土産 ●お盆	●お彼岸	●ブライダル ●ハロウィン	●七五三	●お歳暮 ●クリスマス
展示会情報	<p style="text-align: center;">●夏デザート展示会</p> <p style="text-align: center;">●クリスマス・ハロウィン展示会</p> <p style="text-align: center;">●バレンタイン・ホワイトデー展示会</p> <p style="text-align: center;">●モバックショウ 2年に1回東京と大阪で交互に開催</p> <p style="text-align: center;">●FOODEX JAPAN</p> <p style="text-align: center;">●ファベックス ●中部パック</p> <p style="text-align: center;">●FOOMA JAPAN</p> <p style="text-align: center;">●アグリフードEXPO東京</p> <p style="text-align: center;">●国際ホテルレストランショー</p> <p style="text-align: center;">●ファベックス関西</p>											
連休・休暇	冬休み			春休み	ゴールデンウィーク		夏休み		4連休			冬休み
学生	受験		卒業式	入学式	運動会			運動会				
社会人	新年会		歓送迎会	入社式			夏ボーナス					冬ボーナス

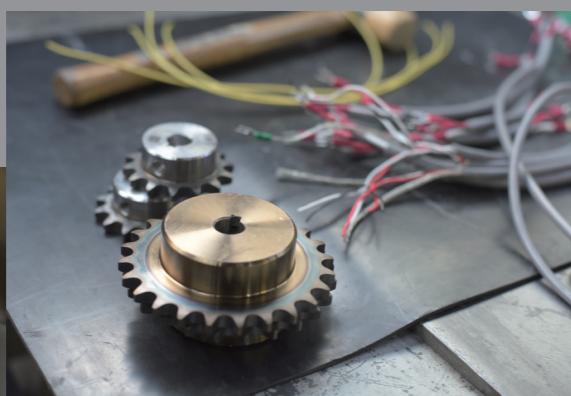
※過去実績



m a t s u y a m a m a r u s a n

# Original Machine ☺

クッキー自動成形機 ロングクッキー 200型  
オーケーカッター 定量分割機 100型  
オーケーカッター 餅切機 MB型



matsuyama marusan original machine

## クッキー自動成形機 ロングクッキー 200型

**60kg/1時間**

生地や分割量（口金のサイズ、形）  
により変わります。



ローラーコンベア仕様



コンベア収納時

- 生地を投入するだけでクッキー生地を棒状に成形！
- 手作業と違い均一に成形でき、商品サイズのばらつきがなく生地を傷めません
- 女性の方でも簡単に取り扱えます
- 衛生的なステンレスボディ
- ステンレス製の2本ラセンで手もみ感覚のクッキーが、短時間で生産できます
- ボリュームコントローラ1つで生産量変更が可能



### 口金3個付属

※樹脂製

チョコレートやチーズを使った <b>柔らかめのクッキー生地</b> に最適		クッキーを量産したい場合や <b>硬めのクッキー生地</b> に最適
TypeA ローラーコンベア仕様	TypeB 電動コンベア仕様	
能力	200~3,500g/分	200~4,000g/分
電気容量	単相 100V 414W 三相 200V 414W	単相 100V 439W 三相 200V 439W
サイズ	w400 x d1,125 x h1,140 (mm)	w400 x d1,125 x h1,140 (mm)
重量	74kg(コンベア含む)	79.4kg(コンベア含む)

### オプション <TypeA TypeB 共通>

ホッパー 大	大容量のクッキー生地セットで、効率化アップ
アルミテフロン口金	テフロン加工によりお手入れがしやすくなり、ラクラクです
別注口金	ご希望のオリジナル口金で、商品力をアップ ※複雑な形の口金はクッキー生地との相性で再現できない可能性がございます

※仕様は予告なく変更する場合がございます。

## オーケーカッター 定量分割機 100型



40~100ヶ/1分間

生地や分割量(口金のサイズ、形)により変わります。

**手作業では大変な生地や餡の切り分けが  
衛生的&誰でもラクラク完了!**

### 洋菓子

クッキー、ポテト、  
栗ペースト、チーズ

### 和菓子

餡、団子、酒まんじゅう、  
桃山、煎餅

### その他

メロンパンクッキー生地、  
五平餅、きりたんぽ、  
中華饅頭、餃子の皮、  
ミニチ、硬めの求肥

- ボリュームコントローラで分割生産の調整ができ、能率アップ!
- 口金とセンサーを調整するだけで、製品の仕上がりグラム数を自在に設定!
- 女性の方でも簡単に取り扱え、お手入れも簡単です
- コンパクトなので、お手持ちの作業台に乗せて使用可能!
- 100Vか200V、お好きな仕様を選べます!
- 衛生的なステンレスボディです

## まるめ機 架台セット

定量分割機100型  
オプションタイプ

定量分割機100型+まるめ機+ターンテーブル 仕様



**定量分割機100型でカットした  
生地や餡などを「球形成形」**

- 簡単な部品交換で、球形製品の仕上がりサイズ調整が可能です!

- 電気容量  
単相 100V 668W
- サイズ (mm)  
w590 x d1,130 x h1,322
- 重量  
110.2kg (内 まるめ機 33kg)

※仕様は予告なく変更する場合がございます。

## オーケーカッター 餅切機 MB型



**餅の大きさの調整がラクラク!  
手揉みいらず!**

餅

200kg / 1時間

餅の状態や分割量(口金のサイズ)により変わります。

口金サイズ	Φ20mm	Φ25mm	Φ32mm
分割量	20~30g	40~70g	70~140g
能力	200kg/時間		
電気容量	単相 100V 614W 三相 200V 614W		
サイズ	w470 x d730 x h570 (mm)		
重量	67.3kg		

※口金のサイズは調整可能です。ご相談ください。  
※仕様は予告なく変更する場合がございます。

## ユスリ機 粉タンクセット

餅切機 MB型  
オプションタイプ

餅切機MB型+粉タンク+ユスリ機 仕様



**手粉を使って  
丸餅の生産量アップ**

設置場所に応じて  
三方向に取り付け可能

- 電気容量  
単相 100V 830(810)W  
三相 200V 830W
- サイズ (mm)  
スタンダード設置  
w505 x d1,150 x h1,370  
変則設置  
w815 x d950 x h1,370
- 重量  
123.6kg

## ターンテーブル 架台セット

餅切機 MB型  
オプションタイプ

餅切機MB型 + ターンテーブル 仕様



**手粉を使わない  
丸餅の生産に**

- 電気容量  
単相 100V 628W  
+40W (ターンテーブル)
- サイズ (mm)  
w606 x d1,130 x h1,374
- 重量  
97.9kg

# 洋菓子 オーブン



●外形寸法 (mm)  
W1,355 x D998 x H1,649  
●電気容量 三相 200V 15.2kW

(株)七洋製作所  
**BKS-F23T**

## 南蛮窯パッケン

扉の構造と、特殊炉内構造が、究極の密閉性を実現します。一定した抜きを作る扉・開閉角度調整羽（特許）を装備。炉内のすみずみまで見える、ワイドガラスを採用。菓子に合わせて、3つの火が選べます。



●外形寸法 (mm)  
W1,355 x D998 x H1,900  
●電気容量 三相 200V 12kW

(株)七洋製作所  
**ECO・BKS-F23T**

## ECOパッケン

焼成能力はそのままに、「ECOシステム」が基本電気料金の約20%削減を実現しました。2段の電力量で3段、3段の電力量で4段が使えます。オーブンの状態を常に監視、調整し「基本電力」を削減します。



●外形寸法 (mm)  
W960 x D925 x H1,660  
●電気容量 三相 200V 8.9kW  
●給水 ●排水

(株)ツジ・キカイ  
**BX-5S**

## ベイキープロ

従来のコンベクションオーブンの枠を超えて、数多くのアイテムに最適な焼成方法を見つけてきました。風による悪影響から生地を解放し、ムラなくバランス良く加熱し、庫内の水分量を整えることで理想的な焼きへと進化させました。



●電気 ●給水 ●排水

(株)ラショナル・ジャパン  
**I Combi pro**

## スチームコンベクション オーブン

iDensity Controlが効率的に空気循環と除湿をおこなうことになり、調理時間が約10%短縮され、生産性が約50%向上します。そして、安定した均一な仕上がりをもたらします。



●外形寸法 (mm)  
W1,350 x D975 x H1,760  
●電気容量 三相 200V 15kW

(株)ワールド精機  
**JE II -23T**

## オーブン

電熱ヒーターの張り方を見直し、熱効率をアップ、商品投入時の温度復帰にも効果があります。更に炉内構造板を従来機の約2倍の厚みにし、蓄熱効果と耐久性を向上。また、排気ダンパーの開口部を従来機の約2倍に広げ、さらなる排気効率をアップしました。



●外形寸法 (mm)  
W1,385 x D880 x H1,700  
●電気容量 三相 200V 15kW

(株)明和エンジニアーズ  
**MSC-23W**

## オーブン

高い密閉性と安定した熱が「おいしさ」を逃しません。密閉された炉内に安定した熱を加えることにより、生地に含まれた水分を炉内に閉じ込め「ふんわり」「しっとり」とした菓子作りを可能にします。



●外形寸法 (mm)  
W1,035 x D655 x H800  
●電気容量 三相 200V 10.1kW  
●給水 ●排水

ニチワ電機(株)  
**SCOS-610RH-RT**

## スチームコンベクション オーブン

シンプル操作で省エネ調理。庫内ヒーターのみで安定的に蒸気を発生・対流させる新方式蒸気発生システムと独自の排熱回収装置の採用により、大幅な省エネを実現。操作性の向上と高機能化で、幅広い調理に対応しました。



●外形寸法 (mm)  
W1,200 x D1,185 x H1,800  
●電気容量 単相 100V 0.12kW  
●ガス

(株)ホップ技研  
**HB-02**

## バームクーヘンオーブン

シュパンクバーナー使用でソフトタイプからハードタイプまで対応。前面シャッターの窓から焼成具合の確認が可能。6個のバーナーを個々に調整し焼きムラを防止します。焼成タイマー、庫内温度計搭載で安定した焼成を実現します。庫内遮熱シャッターで熱源より回避、焼成効率をアップできます。



●外形寸法 (mm)  
W1,330 x D1,070 x H1,800  
●電気容量 三相 200V 13.5kW

三幸機械(株)  
**SYC-CCC-11**

## miyabi

蓄熱性 / ヒーターバランス / 装備 / 使い易さ / デザインのすべてを菓子用に新設計したNewブランド。使いやすさと高効率を両立したスタンダードモデルです。



●外形寸法 (mm)  
W1,690 x D1,400 x H1,823  
●電気容量 三相 200V 26.7kW

(株)大久保商会  
**CS-21**

## コンビネーションオーブン

パヴァイエコンビネーションオーブンは、デッキオーブンとコンベクションオーブンを一体化したものです。省スペースで十分な焼成能力が得られ、それ故がもつ焼き上がりの特徴を商品ごとに使い分けることができるため、効率よく高品質なお菓子やパンを焼成できます。

# 成形機／シーティングマシン



●外形寸法 (mm)  
W2,300 x D650 x H1,012  
●電気容量 三相 200V 0.4kW

(株)鎌田機械製作所  
**KR16**

## リバースシート

『麵棒かけ』の重労働をこの機械が簡単に処理してくれます。ローラーは直径120φあり、生地の圧延効率に優れています。カキ板は軽量で取り外ししやすい樹脂製を装備。インバーター式変速装置付属。フットスイッチ、安全力バー付き。



●外形寸法 (mm)  
W2,300 x W750 x H1,140  
●電気容量 三相 200V 0.4kW

正城機械(株)  
**PXC型**

## パイローラー

ロール間隔は0.5~25mmのワイドな設定で生地が直接触れるメインロールは安心・衛生的なステンレス製ロールに完全移行済み。使用時間が長い場合や厚めの生地を通すなど耐久性と使いやすさで選ばれるガッチャリパイローラー。



●外形寸法 (mm)  
W1,420 x D1,595 x H2,463  
●電気容量 三相 200V 37kW  
●給水 ●排水

(株)七洋製作所  
**SRZ-SE**

## スチームラックオーブン ZEN

「ラックオーブンでは焼けない」とされていた、ジェノワーズ、ロールケーキのシートもきれいに上がり、パイも大きくふくらみます。固定釜の浮きど、ラックのスピードを合わせ持った、世界初のスチームラックオーブンです。



●電気 ●給水 ●排水

(株)エフ・エム・アイ  
**XJBC-10EU-E1RM**  
**XJBC-06EU-E1RM**

## スチームコンベクション オーブン

繊細な調理を最大限可能にする操作方法「マインドマップ」や多彩なオート機能、使いやすさにもこだわった操作パネル、全自动洗浄機能も新たに搭載し、画期的かつ利便性の高いマシンに進化しました。



●外形寸法 (mm)  
W1,550 x D1,040 x H500  
●電気容量 三相 200V 0.5kW

(株)大久保商会  
**エコノム STM5303**

## 卓上シーター

スクレーパーは上下一对型、ワンタッチで取り外し取り付けが出来るので、毎日の掃除が楽で大変衛生的です。メカはさるしながら、シーティング生地は痛みがなく、商品の品質を高めます。



▶詳しくは p.16

(株)松山丸三  
**ロングクッキー 200型**

## クッキー押し出し機

生地を投入するだけでクッキー生地を棒状に成形。手作業と違い均一に成形でき、商品サイズのばらつきがなく生地を傷めません。ステンレス製の2本ラセインで手もみ感覚のクッキーを短時間で生産。用途にあわせて仕様が選べます。

# 洋菓子 ミキサー



●外形寸法 (mm)  
W681 x D765 x H1,236  
●電気容量 三相 200V 1.5kW



●外形寸法 (mm)  
W532 x D647 x H1,360  
●電気容量 三相 200V 0.75kW



●外形寸法 (mm)  
W680 x D772 x H1,480  
●電気容量 三相 200V 3.8kW



●外形寸法 (mm)  
W270 x D340 x H415  
●電気容量 単相 100V 0.25kW

関東混合機工業(株)  
**HPI-30M**

## 縦型ミキサー

インバータ制御によるスムーズな回転を実現。さまざまな形の攪拌子をバリエーション豊かに取り揃えており、それぞれの生地に合ったフレキシブルなミキシングが可能です。全面密閉式安全ガードにより作業中の粉塵発生や異物混入を防ぎます。プロダクトゾーンは衛生的にステンレス化を行っています。



●外形寸法 (mm)  
W550 x D790 x H1,400  
●電気容量 三相 200V 1.9kW

(株)愛工舎製作所  
**MS-30**

## 縦型ミキサー

攪拌エリアにステンレス部品を多用することで、経年劣化や衝撃で起こる塗装はがれによる異物混入を防ぎます。全高が高く、容器と昇降ハンドル位置が高く、腰をかがめずボールの取り付け取り外しができます。作業者の体への負担を削減します。

エスケーミキサー(株)  
**SK-30**

## ミキサー

静かでパワフル、兼用ボウルでさらに便利にご使用いただけます。豊富な機能とスマートなスタイルで、扱いやすいギア式の4段変速。



●外形寸法 (mm)  
W660 x D790 x H1,630  
●電気容量 三相 230V 3kW

ルーツ貿易(株)  
**SM30SS**

## レゴーミキサー

首振り角度が無段階で調整可能。デジタル表示（無段变速）でマニュアル化しやすいスピード調整。脚付きモデルで機下の清掃が簡単です。オールステンレスモデルは更に安全性（防異物混入）に配慮しました。静音設計です。作業性・生産性・品質・利益性の4つの向上力を実現します。

中井機械工業(株)  
**THM-30**

## ホットミックス

鍋全体にムラなくミキシングができる構造。粉あわせも問題なく均一に行えます。タッチャパネルによる自動運転で、作業効率が向上します。またワイヤレス温度計による生地の温度管理ができるので、作業工程のマニュアル化が可能となり、誰でも安定した製品づくりができます。



●外形寸法 (mm)  
W240 x D400 x H350  
●電気容量 単相 100V 0.5kW

(株)愛工舎製作所  
**KPL9000S**

## ケンミックス

泡立ての際に使用する「ホイッパー」の独特なフォルムと細いホイッパー線が、きめ細かいエアレーションを生み出します。また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に。モーターシャフトベアリング方式を採用し耐久性も向上。

(株)エフ・エム・アイ  
**KSM-5**

## 卓上ミキサー

安定した攪拌。信頼のスタンダードミキサー。用途にあわせて低速から高速回転まで6段階のスピード調節が可能です。6本組ワイヤーホイップ。オプションで12本組ワイヤーホイップもご用意しています。



●外形寸法 (mm)  
W280 x D320 x H535  
●電気容量 三相 200V 2kW

(株)エフ・エム・アイ  
**BLIXER-6**

## ブリクサー

安全で衛生的に短時間で処理するために開発されたミキサーです。粉碎・攪拌・乳化などの手間がかかる作業を短時間に加工。食材の水分のみで滑らかなペースト状に。毎分3,000回転で短時間で非常に滑らかな仕上がりです。従来のフードプロセッサーの倍の回転数。

# カッター・スライサー



株式会社  
**EXR-7**

## カッター

●外形寸法 (mm)  
W1,350 x D1,640 x H1,600  
●電気容量 単相 200V 2.0kW  
●エアー



丸菱  
**HS-3**

## 水平切スライサー

●外形寸法 (mm)  
W790 x D1,150 x H1,165  
●電気容量 単相 100V 0.42kW



富士島工機(株)  
**CRYSTAL305**

## テンパリングマシン



日仏商事(株)  
**XM180**

## コーティングマシン

●外形寸法 (mm)  
W1,570 x D550 x H1,260  
●電気容量 単相 200V 0.7kW



日仏商事(株)  
**CRYSTAL305**

## テンパリングマシン

手間がかかるコーティングが短時間ででき効率アップ。薄く均一にコーティングができるのでチョコレートのロスが減少します。手作業によるコーティング作業に比べ、安定した仕上がり具合で作業スピードは圧倒的です。各パーツが分解でき、清掃も簡単に行えます。



日仏商事(株)  
**T20**

## テンパリングマシン

アタッチメント装着によりテンパリングケトルからエンローバーに早変わり。バイブレーター機能搭載で、モールド作業もラクラク。フレーム及び外部パネルはオールステンレス。入口コンベアと出口コンベアは別々に稼働。一人の作業もラクラクです。



シーピーエム(株)  
**SELMI PLUS-EX**

## テンパリングマシン

取り外し可能なスクリューポンプとデジタルコントロールパネルの新バージョン。低ランニングコストで高い汎用性。チョコレートの流れを制御するペダルと体積ディスペンサー。低電圧加熱振動台。マシンは、射出プレートを介してアクセサリ R200 または R200 トリュフ、成形コーティング用途のために備えることができます。

# 洋菓子 デポジッター／充填機



●外形寸法 (mm)  
W1,100 × D1,850 × H1,550  
●電気容量 単相 200V 2.5kW  
●エアー

㈱七洋製作所  
**DPO-001**

## パッケン・デボ

シュー、マカロン、シート、エクレアなど様々な生地や絞りの形に対応。単純な絞りの作業を機械化することで、効率化を図り、人の時間を有効に使うことができます。



●外形寸法 (mm)  
W1,200 × D1,150 × H1,450  
●電気容量 三相 200V 1.95kW  
●エアー

㈱型久堂  
**KT-BL250XYE**

## 天板移動式ピストン式デポジッター

天板が自動的に移動するピストン式デポジッターです。天板を動かす必要がないため、その分の省人化が可能になります。点絞りだけでなく、エクレアやパリブレストの充填成型が可能な機種もあります。工具レスで分解洗浄が可能です。

# ジェラート・ソフトクリーム



●外形寸法 (mm)  
W510 × D800 × H1,400  
●電気容量 三相 200V 6.3kW  
●給水 ●排水

㈱エヌワイビー  
**TR-305 エグゼクティブ EVO**

## トリティコ (ジェラート製造 / 洋菓子)

加熱・殺菌タンクと冷却タンクが一台に集約。従来のエンジンタイムを取らずに急速冷却が可能。欲しい時に必要な分だけ小ロットでお作りいただけます。洋菓子製造プログラムを搭載しており、夏場の売上アップから冬場のお菓子作りにフル活用していただけます。



●外形寸法 (mm)  
W505 × D730 × H1,160  
●電気容量 三相 200V 5.9kW  
●給水 ●排水

カルビジャーニ・ジャパン(株)  
**MY CHEF12**

## ジェラート製造 / 洋菓子

カスタークリームの焼き上げも、液体ミックスの加熱も製造時間を短縮できます。攪拌システムはパート・シューのような固形にも、ジェラートミックスのような液体にも対応します。製品に適した攪拌スピードで製造します。



●外形寸法 (mm)  
W298 × D739 × H949  
●電気容量 三相 200V 2.2kW  
●給水

日世(株)  
**CI-9624AE**

## ソフトフリーザー

スリムかつシンプル設計の卓上型シングルタイプのソフトサーバー。200V・排水不要の空冷式なので、狭いスペースにもラクラク設置。お手入れは手軽なボタン操作で簡単。フリーザーが自動的に加熱殺菌するため衛生的です。



●外形寸法 (mm)  
W350 × D400 × H580  
●電気容量 三相 200V 0.4kW

(有)光陽機械製作所  
**K-3**

## 卓上型デポジッター

食品衛生を追求したカートリッジ式ポンプです。バリエーションも豊富で使用に応じた充填が可能です。カートリッジと本体は工具なしで完全分離でき、洗浄が可能です。お客様の仕様に合わせた専用ノズルも製作できます。



●エアー  
※仕様によりサイズが異なります

㈱アラハタフードマシン  
**ESMDX**

## 卓上充填機

テーブルの上に置くだけのコンパクトサイズ。瓶やボトル、パウチなど様々な容器に対応。具入りのジャムやデリケートな洋菓子生地もつぶさず傷めず充填します。また、オールエアータイプで電気関係の故障の心配もありません。



●外形寸法 (mm)  
W528 × D941 × H1,405  
●電気容量 三相 200V 9kW  
●給水 ●排水

カルビジャーニ・ジャパン(株)  
**LABOTRONIC 2090HE-H**

## ジェラートマシン

加熱殺菌が可能。コントロールシステムが搭載。6つのプログラムにより全てのタイプのミックスを完璧なジェラートに仕上げます。カルビジャーニ社の従来のモデルに比べ短時間でのフリージングが可能。水・電気の消費も少なく、ショーケースの準備にも時間がかかりません。



●外形寸法 (mm)  
W390 × D230 × H505  
●電気容量 単相 100V 0.06kW

㈱アラハタフードマシン  
**エドハード 60W 型**

## 注入 & 充填機

モーターの回転する時間を設定し、ほぼ一定の量を充填できます。ステンレス式にするとゴム部品以外は洗浄機にかけることができます。ノズルや口金を変えることにより、幅広い商品に対応可能です。



●電気容量 単相 100V 0.2kW

㈱ナオミ  
**RD703**

## 充填機

ヘッド部の交換だけで「液体」「粘体」「粉体」の充填に対応できる1台3役のパズル充填機です。また、ヘッド部の交換もワンタッチでスムーズです。重量で制御する計量タイプなので精度抜群です。



●外形寸法 (mm)  
W378 × D612 × H762  
●電気容量 単相 100V 1.13kW  
●給水

日世(株)  
**NA-1412AE**

## ソフトフリーザー

オートリターンハンドル。簡単操作で自動殺菌が可能。フロント未装着時の誤動作を防止する「ダッシャーセーフティ機構」を搭載。取り出し時のロスを少なくする「リフレッシュ機構」を装備。漏電遮断器付きプラグを標準装備。

日世(株)  
**CI-9624AE**

## ソフトフリーザー

スリムかつシンプル設計の卓上型シングルタイプのソフトサーバー。200V・排水不要の空冷式なので、狭いスペースにもラクラク設置。お手入れは手軽なボタン操作で簡単。フリーザーが自動的に加熱殺菌するため衛生的です。

# 洋菓子

## ショックフリーザー／冷凍／冷蔵／製氷機



コマジャパン㈱  
**H-4/H-8**

### 急速冷凍庫

温度・湿度・気流を完璧なバランスでコントロール。強力で高効率の急速冷凍と製品にストレスを与えない保存冷凍技術の融合は、世界中で高い評価を得ています。フレッシュな作りたての風味を「鮮度」「質感」「水分」を損なうことなく冷凍。最良の状態でお客様に提供できます。

●電気



ルーツ貿易㈱  
**M950**

### 高湿度冷蔵庫

作りたての状態で製品を維持できる、高湿度冷蔵庫。自動霜取り機能つき。製品に直接風をあてずに冷気を届ける空気循環システム。ケースをラップなしで保存できます。凹凸や継ぎ目が少なく、水に強い設計で高い衛生環境を維持。

●外形寸法 (mm)  
W820 x D1,065 x H2,205  
●電気容量 単相 200V 0.67kW



フクシマガリレイ㈱  
**キューブアイス / チップアイス**

### 製氷機

不純物の少ない透明度の高い氷ができます。新型構造の水タンクでさらに省エネ性が向上しました。



ホシザキ㈱  
**キューブアイス / チップアイス**

### 製氷機

製氷に必要な2大コスト、水と電気の使用を抑えるために、製氷機構部の見直しを図り、製氷能力はそのままに経済性を大幅にアップさせました。

●電気 ●給水 ●排水



ルーツ貿易㈱  
**SF950**

### 急速冷凍庫

冷気を吸い上げる独自の循環システムにより製品に直接風があたらず、アルミ製ブラックの熱伝導で一気に素早く冷凍できます。また、省スペースで大量に収納できるため、設置場所の選択肢が広がります。プレハブ式冷凍庫などと比べても、中が見やすく取り出しやすいため、作業の効率化が図れます。

●外形寸法 (mm)  
W820 x D1,065 x H2,242  
●電気容量 単相 200V 1.81kW



〔株〕エフ・エム・アイ  
**EF20.1**

### プラスチック＆ショックフリーザー

オープンから取り出した焼き立ての熱々お菓子をそのまま急速冷却・急速冷凍するので、衛生的に食材の美味しさを逃しません。また製造時間の短縮で出庫の調整、追加ができるので、当日販売する商品を当日に作ることも可能です。

●外形寸法 (mm)  
W790 x D770 x H870  
●電気容量 単相 200V 1.5kW



パナソニック産機システムズ㈱  
**プレハブ冷凍 / 冷蔵庫**

### プレハブ冷凍 / 冷蔵庫

高断熱パネルと優れた冷却設備機器で高精細な温度制御と省エネを実現。高機密設計は、効率的な冷却性能をキープしつつ、害虫や粉塵の侵入を防ぎ、衛生管理に貢献します。



パナソニック産機システムズ㈱  
**冷凍ストッカー**

### チェストフリーザー

強力5面冷却方式採用。庫内の温度異常をランプで知らせる高温警報ランプ付きです。

●電気



パナソニック産機システムズ㈱  
**KB シリーズ**

### 縦型冷蔵庫 テーブル型冷蔵庫

インバーターコンプレッサーを搭載し、新規制御プログラムで構成部品をコントロール。細部まで省エネ性能を追求。

●電気 ●排水



フクシマガリレイ㈱  
**The Galilei シリーズ**

### 縦型冷蔵庫 テーブル型冷蔵庫

TheGalileiシリーズでは、省エネの進化により、縦型、横型に従来のシリーズ（インバーター制御）よりもさらなる省エネを実現しました。横型冷凍冷蔵庫にもインバーター機種が新登場しました。

●電気 ●排水



〔株〕ウインター・ハルター・ジャパン  
**UC/UF シリーズ**

### 洗浄機

ランニングコストを削減することができ、環境にもやさしく、効率的に稼働、洗浄物に合わせた洗浄システムです。UC-XLはアンダーカウンタータイプで600x400天板や30コートミキサー・ボウルを入れることができます。UF-Mは、大きな洗浄物も出し入れしやすい開口高640mmです。



タニコー㈱  
**TDWC-406UE3  
TPWD-75E**

### 洗浄機

洗浄・すすぎには上下圧力噴射回転ノズル方式を採用しており、高い洗浄力が特徴です。使い勝手の良い操作パネルで、どなたでも簡単に使用できます。狭い空間にも設置可能なアンダーカウンタータイプと600x400天板も洗浄可能な容器洗浄機があります。



ホシザキ㈱  
**A タイプシリーズ**

### 縦型冷蔵庫 テーブル型冷蔵庫

省エネ運転中は、エコインジケーターが自動で点灯。冷蔵庫の状態が一目で分かる新・表示パネルを採用。フィルターのお掃除タイミングをお知らせし、フィルターの出し入れもカンタンに。

●電気 ●排水



パナソニック産機システムズ㈱  
**キューブアイス / チップアイス**

### 製氷機

使いやすさを追求してのデザイン。優れた節水性能、更に進んだ省エネ機能、それに加えチップアイスは製氷能力もアップしました。

●電気 ●給水 ●排水

# 洋菓子 ショーケース



㈱保坂製作所  
**HMX-2**

## 冷蔵ショーケース

つくりたての鮮度を保つ高性能冷却システム HSQ。HSQ は温度 2°C、高湿度を実現するシステムです。

- 外形寸法 (mm)  
W2,400 × D850 × H1,200  
(仕様により異なります)
- 電気容量  
三相 200V/1.32kW  
単相 100V/0.22kW



㈱保坂製作所  
**HMK-1**

## 冷蔵ショーケース

商品の個性を引き立たせ、より鮮やかで美しく、低消費電力による高効率運転を重視した HOSAKA オリジナル LED 装備。

- 外形寸法 (mm)  
W2,400 × D800 × H1,150  
(仕様により異なります)
- 電気容量  
三相 200V/1.3kW  
単相 100V/0.16kW



㈱保坂製作所  
**EGI**

## 冷蔵ショーケース

いつも庫内を清潔に保つ HOSAKA クリーンシステムにより、お手入れしやすい設計になっています。

- 外形寸法 (mm)  
W1,500 × D780 × H1,070  
(仕様により異なります)
- 電気容量  
三相 200V/0.82kW  
単相 100V/0.05kW



㈱保坂製作所  
**MKZ**

## 冷蔵ショーケース

更なる使いやすさ、品質管理、衛生面の充実、高い演出性により、完成度の高い空間を演出します。

- 外形寸法 (mm)  
W1,500 × D850 × H1,630  
(仕様により異なります)
- 電気容量  
三相 200V/1.2kW  
単相 100V/0.17kW



ダイヤ冷ケース(㈱)  
**ダイヤモンドクリスタルII**  
**冷蔵ショーケース**  
ダイヤモンドシリーズがこだわる「透明感」。クリスタルシリーズは美しく、上品に「クリスタルなダイヤモンド」として誕生しました。美しい複合曲線が織りなす優雅でダイナミックなガラス越しに、商品がより一層の輝きを放ちます。

- 外形寸法 (mm)  
W2,400 × D800 × H1,200  
(仕様により異なります)
- 電気容量  
三相 200V/1.3kW  
単相 100V/0.33kW



ダイヤ冷ケース(㈱)  
**ダイヤモンドカットI**  
**冷蔵ショーケース**

限りなく透明な箱。ダイヤモンドカットシリーズは、板ガラスの美しさを極限まで追求したショーケースです。ペアガラスの宿命であるスペーサーを無くし、45°カットで貼り合わせる技術によって、抜群の透明感を創り出し、商品を宝石のように輝かせます。

- 外形寸法 (mm)  
W2,400 × D800 × H1,200  
(仕様により異なります)
- 電気容量  
三相 200V/1.3kW  
単相 100V/0.28kW



ダイヤ冷ケース(㈱)  
**ダイヤモンドカットII**  
**冷蔵ショーケース**  
限りなく透明な箱。ダイヤモンドカットシリーズは、板ガラスの美しさを極限まで追求したショーケースです。ペアガラスの宿命であるスペーサーを無くし、45°カットで貼り合わせる技術によって、抜群の透明感を創り出し、商品を宝石のように輝かせます。

- 外形寸法 (mm)  
W2,400 × D800 × H1,100  
(仕様により異なります)
- 電気容量  
三相 200V/1.13kW  
単相 100V/0.33kW



ダイヤ冷ケース(㈱)  
**パオスミニショコラE II**  
**冷蔵ショーケース**

ダイヤ独自のパワーアシストオープンシステム (PAOS) をよりコンパクトにしたパオスミニ。「カンタンディスプレイ」「カンタンお手入れ」ができるチョコレート専用ケースです。

- 外形寸法 (mm)  
W1,500 × D800 × H1,300  
(仕様により異なります)
- 電気容量  
三相 200V/0.66kW  
単相 100V/0.16kW

# 包装機・シール機



㈱川島製作所  
**KBF-700e**

## 小型横ピロー包装機

洗練された小型ボディに大型横ピロー包装機の頭脳を搭載し、高速 120 包み／分を実現しました。メンテナンスが容易にできるよう、駆動・電動関係をまとめて配置。カラータッチパネルを採用し、見やすいように、操作側に配置しました。

- 外形寸法 (mm)  
W3,130 × D961 × H1,436
- 電気容量 三相 200V 4kW
- エアー



日本ポリスター(㈱)  
**eg1**

## 逆ピロー包装機

1.0 m<sup>2</sup>あれば設置できるミニサイズ。このクラスで初めてコンピュータ制御を搭載しています。初心者でもわかりやすく、操作しやすいタッチパネル。カット位置などの調整もかんたんです。包装フィルムの材質や厚みに合わせてフィルム張力を微調整できるので、幅広い製品の包装に対応できます。



シール栄登㈱  
**TM15**

## コンパクトシール機

シール部・駆動部をフルカバーすることにより、安全性が飛躍的に向上しました。前面カバーは工具不要で開閉できます。コンパクトで軽量な設計なので、設置スペースをとりません。

- 外形寸法 (mm)  
W545 × D370 ~ 450 × H320
- 電気容量 単相 100V 0.56kW

- 外形寸法 (mm)  
W640 × D420 ~ 490 × H245
- 電気容量 単相 100V 1.2kW



富士インパルス(㈱)  
**FA-200-10WK**

## 卓上電動シーラー

強力なシール加圧で高精度のシーリングを行うことができる卓上型電動シーラーです。シール条件をコントロールユニットで設定し、設定した条件で駆動するので作業者による仕上がりのばらつきを軽減できます。

業界初のインパルスシール方式ベルトシーラーです。スピーディな熱板式ベルトシーラーの長所と美しく高精度なシーリングを行うインパルスシーラーの長所を兼ね備えた画期的なシーラーで、加熱温度制御機能を標準搭載しています。

# 洋菓子 その他



●外形寸法 (mm)  
W300 x D400 x H520  
●電気容量 単相 100V 0.85kW



●外形寸法 (mm)  
W450 x D600 x H300  
●電気容量 三相 200V 3.4kW



▶詳しくは p.17

ルーツ貿易(株)  
**ユーロ・クリーム 6L**

## ホイップマシン

国際特許も取得したザノマットホイップマシンの高い冷却性能。夏場でも生クリームを衛生的に管理できるため、安全なサービスを可能にし、ロスが少なく低コスト化が図れ、フレッシュで美味しいホイップクリームを作り出すことができます。



●外形寸法 (mm)  
W450 x D662 x H1,330  
●電気容量 三相 200V 3.2kW

ニチワ電機(株)

## MIR-3T

### IH調理器

素早い立ち上がりの IH 加熱でスムーズ調理。火力は火力調節ダイヤルを回すことでの加熱調整が自在に行えます。保温をはじめ、各種の加熱調理ができます。



●外形寸法 (mm)  
プリンタ部 W646 x D388 x H289  
●外形寸法 (mm)  
ベース部 W466 x D795 x H321  
●電気容量 単相 100V

中井機械工業(株)  
**VK-11L-3**

## IHカスタークッカー

カスター用に開発した攪拌羽根の効率よい攪拌作用により、卵黄や粉が固まらず、ダマのないなめらかで艶のあるカスタードクリームを作ることができます。IHによる加熱のみ、省スペースを実現できます。

# 和菓子 オーブン



●外形寸法 (mm)  
W1,355 x D998 x H1,649  
●電気容量 三相 200V 10.1kW

㈱七洋製作所  
**ONS-622T**

## 南蛮窯

扉の構造と、特殊炉内構造が、究極の密閉性を実現します。一定した抜きを作る扉・開閉角度調整羽を装備。炉内が見やすいワイドガラスを採用。菓子に合わせて、3つの火が選べます。



●外形寸法 (mm)  
W1,350 x D975 x H1,620  
●電気容量 三相 200V 10kW

㈱ワールド精機  
**JE II-22T**

## フラームオーブン

電熱ヒーターの張り方を見直し、熱効率をアップしました。商品投入時の温度復帰に効果があります。炉内構造板を従来機の約2倍の厚みにし、蓄熱効果と耐久性をアップしました。

# スチーマー



●外形寸法 (mm)  
W462 x D570 x H746  
●蒸気配管必要

㈱アラハタフードマシン  
**K-0 DX型 5枚差**

## スチーマーボックス

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です。一度に上から下まで蒸せるので、蒸し時間の大大幅減につながります。セイロに比べ、つゆも落ちずふくら出来上がり、衛生的。



●外形寸法 (mm)  
W660 x D655 x H770  
●給水 ●排水 ●ガス

㈱品川工業所  
**SB-1型**

## サンキュウボイラ

“蒸し”を追求した簡易ボイラです。空焚き安全装置、立ち消え安全装置付きで、シンプルを求める設計でも安全面はしっかりサポートしています。省エネ+省スペースで経済的。

# ミキサー



●外形寸法 (mm)  
W681 x D765 x H1,236  
●電気容量 三相 200V 1.5kW

関東機械工業(株)  
**HPi-30M**

## 縦型ミキサー

インバータ制御によるスムーズな回転を実現。アタッチメントを交換することで、多様なミキシングに対応します。全面密閉式安全ガードにより、ミキシング中の粉塵発生や異物混入のリスクを軽減。



●外形寸法 (mm)  
W550 x D790 x H1,400  
●電気容量 三相 200V 1.9kW

㈱愛工舎製作所  
**MS-30**

## 縦型ミキサー

全高が高く、容器と昇降ハンドル位置が高く、腰をかがめずボールの取り付け取り外しができます。作業者の体への負担を削減します！

# 餅搗関係



●外形寸法 (mm)  
W800 x D955 x H2,230  
●電気容量 三相 200V 2.3kW  
●給水

中井機械工業(株)  
**クランク式全自動餅搗機**

## 餅搗機

テフロン加工を全面に施しているひつつきにくく、常に衛生的に使用できます。タイマーにより、搗きあげ・水入れ・水切り時間が自由にセット可能。手水の量も調節でき、粗熱を抜いたための扇風機も組み込まれています。



●外形寸法 (mm)  
W930 x D800 x H1,050  
●電気容量 三相 200V 1.5kW

㈱品川工業所  
**STMM-T**

天然みかけ石製の臼を使用。菓子生地作りに適した温度を保持します。餅、団子、すはまや落雁まで、あらゆる素材を素早く確実にまとめて上げます。

# 和菓子充填機



●外形寸法 (mm)  
W350 × D900 × H700  
●電気容量 単相 100V 0.03kW  
●エアー

(株)久堂  
**KT-A250X**

## ピストン式充填機

サラサラした生地から粘度の高い生地まで幅広い特性の生地を充填可能。定量性が高いピストン式を採用しており、生地へのダメージがありません。シンプル構造で分解・組立が簡単。オールステンレスで衛生的です。



●エアー  
※仕様によりサイズが異なります

(株)アラハタフードマシン  
**ESMDX**

## コンパクト充填機

テーブルの上に置くだけのコンパクトサイズ。瓶やボトル、パウチなど様々な容器に対応。具入りのジャムやデリケートな洋菓子生地もつぶさず傷めず充填します。また、オールエアーモードで電気関係の故障の心配もありません。

# 成形



▶詳しくは p.18

(株)松山丸三  
**オーケーカッター  
餅切機 MB型 &  
ユスリ機粉タンクセット**

## 餅切機

「送り出し速度」と「カット速度」が変速可能。誰でも簡単に分割量の調整ができます。球のように丸く膨らんだ状態で餅をカットするので面倒な「手もみ」不要。ユスリ機を併用することで餅の表面に手粉を付けることができ生産量を上げます。



▶詳しくは p.18

(株)松山丸三  
**オーケーカッター  
餅切機 MB型 &  
ターンテーブル 架台セット**

## 餅切機

「送り出し速度」と「カット速度」が変速可能。誰でも簡単に分割量の調整ができます。球のように丸く膨らんだ状態で餅をカットするので面倒な「手もみ」不要。テフロン加工を施したテーブルを回転させ、分割した餅が重ならない設計です。

# 餡練機・包餡機・どら焼き機



●外形寸法 (mm)  
W1,380 × D1,043 × H2,550  
●電気容量 三相 200V 0.6kW  
●ガス

(株)フジイ機械製作所  
**KIM660型**

## 回転式万能練機

鍋の自転・かいの円周回転により、手練りと同じ様に空気を抱き込ませながらの自然な攪拌や煮炊きをします。鍋の回転にベルギヤを使用しているので音が小さく、耐久性にも優れています。



●外形寸法 (mm)  
W925 × D850 × H1,500  
●電気容量 単相 200V 0.8kW  
●ガス

(中井機械工業)(株)  
**VKD-30L**

## 餡練機

ガスの直火式で炊きあげる為、砂糖が還元糖になり砂糖独自の甘みが変化してあっさりした甘さのカスターに仕上がります。カスター用に開発した搅拌羽根により、滑らかでつやのあるカスターを作ることができます。



▶詳しくは p.17

(株)松山丸三  
**オーケーカッター  
定量分割機 100型 &  
まるめ機 架台セット**

## 定量分割機 まるめ機

手作業では大変な生地や餡の定量分割と球形成形が自動で完了。幅広い種類の生地に使用できます。口金とセンサーを調節するだけで製品の仕上がりグラム数を自在に設定できます。



●外形寸法 (mm)  
W580 × D305 × H500  
補助ローラー +430  
●電気容量 三相 200V 0.2kW

(株)渡辺工業  
**WK-TN20**

## 切断機

かき餅を簡単にカットすることができる小型切断機です。切断寸法も目盛が実寸になりました。衛生面もベルトが簡単に取り外しできるので清潔にご使用いただけます。



●外形寸法 (mm)  
W1,275 × D918 × H1,297  
●電気容量 三相 200V 2.47kW

(株)レオン自動機  
**火星人 CN580**

## 包餡機

自在に制御可能なインクラスターにより、均一な皮まわりで美しい形状に包ん成形できます。素材に合わせて調整可能な送り速度により、「あん」のようなデリケートな素材でも、みずみずしさをそのままに吐出することができます。



●火床寸法 (mm)  
W2,080 × D660 × H800  
●電気容量 単相 100V 0.06W  
●ガス

(株)アラハタフードマシン  
**T-DXEO 大ガス式**

## どら焼き機

手動式と違って、ボタンを押すだけで生地が1列分落ちます。生地が出る先端の口の部品を変える事で、いろいろな商品に対応可能です。  
大タイプ: 9cm程度のどら焼き  
1度に40枚  
ミニタイプ: 9cm程度のどら焼き  
1度に24枚

# ショーケース



●外形寸法 (mm)  
W2,400 × D800 × H1,100  
※仕様により異なります  
●電気容量 三相 200V 1kW  
※照明用電源  
単相 100V 0.16kW

(株)保坂製作所  
**SKW-1**

## 冷蔵ショーケース

演色性に優れ、鮮やかで美しく、低消費電力による高効率運転を重視した HOSAKA オリジナル LED を標準装備しました。正面・側面ガラスには高透過クリアガラス、引戸には気密性・保温性に優れ、衛生面の機能もアップしたアイポス引戸を採用。



●外形寸法 (mm)  
W2,400 × D800 × H1,050  
※仕様により異なります  
●電気容量 三相 200V 1kW  
※照明用電源  
単相 100V 0.18kW

(株)保坂製作所  
**SKW-0**

## 冷蔵ショーケース

演色性に優れ、鮮やかで美しく、低消費電力による高効率運転を重視した HOSAKA オリジナル LED を標準装備しました。框・腰には御影石を使用し、落ち着いた風合いの和菓子用ショーケースになっています。



●外形寸法 (mm)  
W1,260 × D845 × H1,292  
●電源 三相 200V 0.4kW  
●熱源 ガス (電気・IH 仕様あり)  
●給水 ●排水

(株)マスタックマシナリー  
**SDR-SGA(ガス式)**

## 小型どら焼機

どら焼きを生産できるコンパクトな機械です。上火により、ふっくら、ソフトに焼き上げます。生地タンクを水冷式にしているので生地を傷めません。

「(株)マスタック提供資料」



●外形寸法 (mm)  
W2,400 × D1,025 × H1,100  
※仕様により異なります  
●電気容量 単相 100V 0.22kW

(株)ダイヤ  
**莫凍 -100PAOS**

## ディスプレイケース

ダイヤ独自開発機能「PAOS」を搭載したディスプレイケース。行き届いたディスプレイで販売力をアップに繋げます。店舗に合わせた仕様をお選びいただけます。

# 和菓子

## ショックフリーザー／冷凍・冷蔵



パナソニック産機システムズ株

**KB シリーズ**

縦型冷蔵庫

テーブル型冷蔵庫

インバーターコンプレッサーを搭載し、新規制御プログラムで構成部品をコントロール。細部まで省エネ性能を追求。

●電気 ●排水



フクシマガリレイ株

**The Galilei シリーズ**

縦型冷蔵庫

テーブル型冷蔵庫

The Galilei シリーズでは、省エネの進化により、縦型、横型に従来のシリーズ（インバーター制御）よりもさらなる省エネを実現しました。横型冷凍冷蔵庫にもインバーター機種が新登場しました。

●電気 ●排水



ホシザキ株

**A タイプシリーズ**

縦型冷蔵庫

テーブル型冷蔵庫

省エネ運転中は、エコインジケーターが自動で点灯。冷蔵庫の状態が一目で分かる新・表示パネルを採用。フィルターのお掃除タイミングをお知らせし、フィルターの出し入れもカンタンに。

●電気 ●排水



パナソニック産機システムズ株

**キューブアイス / チップアイス**

製氷機

使いやすさを追求してのデザイン新。優れた節水性能、更に進んだ省エネ機能、それに加えチップアイスは製氷能力もアップしました。

●電気 ●給水 ●排水



フクシマガリレイ株

**キューブアイス / チップアイス**

製氷機

不純物の少ない透明度の高い氷ができます。新型構造の水タンクでさらに省エネ性が向上しました。

●電気 ●給水 ●排水



ホシザキ株

**キューブアイス / チップアイス**

製氷機

製氷に必要な2大コスト、水と電気の使用を抑えるために、製氷機構部の見直しを図り、製氷能力はそのままに経済性を大幅にアップさせました。

●電気 ●給水 ●排水



パナソニック産機システムズ株

**プレハブ冷凍 / 冷蔵庫**

業務用冷凍 / 冷蔵庫

高断熱パネルと優れた冷却設備機器で高精細な温度制御と省エネを実現。高機密設計は、効率的な冷却性能をキープしつつ、害虫や粉塵の侵入を防ぎ、衛生管理に貢献します。

●電気 ●排水



パナソニック産機システムズ株

**スライド扉タイプ / ワイドタイプ**

冷凍ストッカー

強力5面冷却方式採用。庫内の温度異常をランプで知らせる高温警報ランプ付きです。

●電気

## 洗浄機



㈱ウインターハルター・ジャパン

**UF シリーズ**

食器洗浄機

3つの洗浄プログラムがあり、汚れの程度や洗浄する食器の種類によって自動的にコントロールされます。お客様の個別のニーズに最適化された食器洗浄機にお任せください。確かな洗い上がりを実感できます。

●電気 ●給湯 / 給水 ●排水



タニコー株

**TDWC-406UE3  
TPWD-75E**

洗浄機

洗浄・すすぎには上下圧力噴射回転ノズル方式を採用しており、高い洗浄力が特徴です。使い勝手の良い操作パネルで、どなたでも簡単に使用できます。狭い空間にも設置可能なアンダーカウンタータイプと600x400天板も洗浄可能な容器洗浄機があります。

## 包装機・シール機



㈱川島製作所

**GW-4KMC**

角折り包装機

丸い製品を四角く包装する「角折り包装機」の元祖。紙送り台とマークセンサーの移動で正確な模様合わせができます。異常が発生した場合は機械が停止し異常箇所が表示されます。



日本ポリスター株

**KU-9**

角折り包装機

柔らかい和洋菓子も包装でき、仕上がりはあるで手で包んだような美しさです。シール性がよく、商品の乾燥を防いでくれます。卓上タイプのコンパクト設計。設置台（付属品）に乗せれば、移動も簡単です。



㈱東光機械

**TK-7AS**

小型カップシール機

フィルムトリミングカット、フィルム自動巻取り装置が付いた半自動モデルのシール機です。ゼリー、プリン、水ようかんなど様々な商品にお使いいただけます。また、オプションで光電管組合せ装置、日付印字装置を付けることもできます。



シール栄登株

**TM15型**

コンパクトシール機

シール部・駆動部をフルカバーすることにより、安全性が飛躍的に向上しました。前面カバーは工具不要で開閉できます。コンパクトで軽量な設計なので、設置スペースをとりません。



富士インパルス株

**FA-200-10WK**

卓上電動シーラー

強力なシール加圧で高精度のシーリングを行なうことができる卓上型電動シーラーです。シール条件をコントロールユニットで設定し、設定した条件で駆動するので作業者による仕上がりのばらつきを軽減できます。

## 和菓子

## ソフトクリーム・かき氷



●外形寸法 (mm)  
W298 x D739 x H924  
●電気容量 三相 200V 2.2kW  
●給水

日世(株)  
**CI-9624AE**

## ソフトフリーザー

スリムかつシンプル設計の卓上型シングルタイプのソフトサーバー。200V・排水不要の空冷式なので、狭いスペースにもラクラク設置。お手入れは手軽なボタン操作で簡単。フリーザーが自動的に加熱殺菌するため衛生的です。



●外形寸法 (mm)  
W378 x D612 x H762  
●電気容量 単相 100V 1.13kW  
●給水

日世(株)  
**NA-1412AE**

## ソフトフリーザー

オートリターンハンドル。簡単操作で自動殺菌が可能。フロント未装着時の誤動作を防止する「ダッシャーセーフティ機構」を搭載。取り出し時のロスを少なくする「リフレッシュ機構」を装備。漏電遮断器付きプラグを標準装備。

製パン  
オーブン

●外形寸法 (mm)  
W1,730 x D1,526 x H1,720  
●電気容量 三相 200V 28.65kW  
●給水 ●排水

日仏商事(株)  
**M4-C H0/L3**

## Soleo オーブン

焼成室に特殊鋼、フロントガラスに熱反射ガラス採用で熱効率アップしました。蓄熱性の高い特殊な石床により、パティスリーにもベーカリーでも最良な焼き上がりを実現します。



●外形寸法 (mm)  
W1,400 x D1,550 x H1,900  
●電気容量 三相 200V 24kW  
●給水 ●排水

(株)ベーカーズ・プロダクション  
**MB-43**

## 武藏オーブン

「焼きの火力」が自慢で、デニッシュ系もハード系もしっかりと焼き上げる性能を兼ね備えたオールマイティーなオーブンです。スチームタンクの剛性もアップし、高温での使用時に起こる扉のゆがみも抑えた事により、焼きムラのない安定した仕上がりに。

## その他



●形状寸法 (mm)  
W355 x D402 x H759.5  
●電気容量 単相 100V 0.19kW

(株)中部コーポレーション  
**HB320A**

## 氷削機

氷を削らずに放置した場合に、氷が溶けにくく、長持ちさせるためのリフトアップ機構。円盤が着脱でき清掃も簡単です。  
※ベースが一体型の為、器とあわせて高さ 20cm を超える盛り付けは出来ません。



●形状寸法 (mm)  
W297 x D390 x H703  
●電気容量 単相 100V 0.18kW

池永鉄工(株)  
**SI-150C**

## かき氷機

軽量で洗練されたデザインでありながら、操作性抜群の新世代かき氷機。静音ベルト駆動ながらハイパワー モーターを搭載しており最上位機と同等クラスの氷削能力。プレートからトレーまでの有効高を大きくし操作性アップ。巻き上げハンドルも操作しやすい設計。



●外形寸法 (mm)  
W1,350 x D1,575 x H1,760  
●電気容量 三相 200V 21kW  
●給水 ●排水

(株)ワールド精機  
**JE II-43T**

## フラームオーブン

電熱ヒーターの張り方を見直し熱効率をアップ。スチーム発生時の炉内温度下降の防止効果があり、更に商品投入時の温度復帰にも効果があります。  
ガスオーブンにて実績のあったスチームユニットを改良し板厚を増加しました。



●外形寸法 (mm)  
W2,075 x D1,728 x H2,409  
●電気容量 三相 200V 42kW  
●給水 ●排水

(株)七洋製作所  
**SVN-F64TL-SP**

## ベーカリーオーブンセブン

「炉床を冷ます」業界初の新システムで時間のロスなく、スムーズな焼成ローテーションが可能になります。  
また、オーブンの密閉性の高さから窯伸びも良く、ハード系も、ソフト系も焼ける万能ベーカリーオーブンです。



●外形寸法 (mm)  
プリンタ部 W646 x D388 x H289  
ベース部 W466 x D795 x H321  
●電気容量 単相 100V

(株)マスターマインド  
**MMP-F13**

## フードプリンタ

ホワイトチョコレートにもプリント可能! 見やすく、扱いやすいタッチパネルを使用。素材とプリンタヘッドとの接触を防ぐため、センサーで素材を感知し高さを自動調整。フロントカバーが広く開口し、プリンタのお手入れが簡単にできます。



●外形寸法 (mm)  
W144 x D228 x H198  
●電気容量 単相 100V 0.06kW

マックス(株)  
**LP-700SA**

## ラベルプリンタ

食品原材料表示ラベル作成専用プリンタ。専用ソフト「楽らくラベル Standard」で思うままにラベルをデザイン。本体にメモリを搭載、外部メモリ(USB)にも対応しており、完成したデータの保存や呼び出しが便利です。



●外形寸法 (mm)  
W1,790 x D1,235 x H1,860  
●電気容量 三相 200V 25.5kW  
●給水 ●排水

戸倉商事(株)  
**T-100 UT**

## トーキオーブン

ワイドな焼成室、スチーム、蓄熱板、断熱材など、最新の技術を多用して製作された個々の焼成室によって、多種類の商品を焼成することができます。



●外形寸法 (mm)  
W1,330 x D1,740 x H1,750  
●電気容量 三相 200V 24kW  
●給水 ●排水

三幸機械(株)  
**STT-GGG-II**

## kamado

熱の逃げを抑えた炉体構造で常に安定した温度を保ちます。  
炉床板には蓄熱性にとても優れた天然石を使用しています。特にフランスパンなど炉床に直焼きする製品はボリューム・焼き色ともにバランスがとれた理想的な焼き上がりを実現します。



●外形寸法 (mm)  
プリンタ部 W646 x D388 x H289  
ベース部 W466 x D795 x H321  
●電気容量 単相 100V

マックス(株)  
**ODB-S43R**

## オーブン

8つの焼成メモリと手動・オートスチーム(3つ)のメモリで様々なレシピも簡単マニュアル化。庫内の有効焼成高が220mmなので、定番の菓子パンはもちろん、背の高い山型イギリストパンまで幅広いパンの焼成が可能です。



●外形寸法 (mm)  
W1,320 x D1,660 x H1,800  
●電気容量 三相 200V 24kW  
●給水 ●排水

共立プラント工業(株)  
**ODB-S43R**

## オーブン

タニコー独自のワンウェイ排気方式による炉体構造で排気効率アップを図り、フランスパンやシュークリームなどの乾燥と、焼き上げの微調整を可能にしました。



●外形寸法 (mm)  
W1,320 x D1,660 x H1,800  
●電気容量 三相 200V 24kW  
●給水 ●排水

タニコー(株)  
**TVO-4R-SSS**

## デッキオーブン

タニコー独自のワンウェイ排気方式による炉体構造で排気効率アップを図り、フランスパンやシュークリームなどの乾燥と、焼き上げの微調整を可能にしました。

# 製パン オーブン



●外形寸法 (mm)  
W780 x D1,025 x H540  
●電気容量 三相 200V 10.2kW  
●給水 ●排水

日仏商事株式会社  
**NR-04P-10B-J(IV)**  
コンベクションオーブン

ファンで熱風を循環させながら焼き上げる熱風循環（コンベクション）方式オーブン。庫内をまんべんなく熱風が循環するので、焼きムラが非常に少なくお菓子やパンの旨味をひきだします。デニッシュやクロワッサンなどの焼成にも最適です。



●電気 ●給水 ●排水

イエフ・エム・アイ  
**XJBC-10EU-E1RM**  
**XJBC-06EU-E1RM**

スチームコンベクション  
オーブン

繊細な調理を最大限可能にする操作方法「マインドマップ」や多彩なオート機能、使いやすさにもこだわった操作パネル、全自动洗浄機能も新たに搭載し、画期的かつ利便性の高いマシンに進化しました。



●外形寸法 (mm)  
W960 x D925 x H1,660  
●電気容量 三相 200V 8.9kW  
●給水 ●排水

㈱ツジ・キカイ  
**BX-5-S**  
ベイキープロ

従来のコンベクションオーブンの枠を超えて、数多くのアイテムに最適な焼成方法を見つけ出しました。風による悪影響から生地を解放し、ムラなくバランス良く加熱し、庫内の水分量を整えることで理想的な焼きへと進化させました。



●電気 ●給水 ●排水

㈱ラショナル・ジャパン  
**i Combi pro**

スチームコンベクション  
オーブン

iDensity Control が効率的に空気循環と除湿をおこなうことになり、調理時間が約 10% 短縮され、生産性が約 50% 向上します。そして、安定した均一な仕上がりをもたらします。



●外形寸法 (mm)  
W810 x D1,120 x H1,490  
●電気容量 三相 200V 9.2kW  
●給水 ●排水

㈱ワールド精機  
**ECO-51T-R**  
コンベクションオーブン

新開発の特殊搅拌ファンの採用と、ファン速度を 4 段階に切替え可能。風量を制御することでソフトな焼き上がりを実現。スチーム発生装置により蒸気量も自由に調整ができます。



●外形寸法 (mm)  
W790 x D1,250 x H1,715  
●電気容量 三相 200V 8.4kW  
●給水 ●排水

(有)大久保商会  
**トペーズ 5**

コンベクションオーブン

特殊熱風ファンにより隅々にまでまんべんなく熱風が行き渡り、均一に焼き上げることで焼きムラが非常に少ないのが特徴。既に定番商品であるマカロンや焼きムラを嫌う商品に高いパフォーマンスを発揮します。



●外形寸法 (mm)  
W825 x D980 x H540  
●電気容量 三相 200V 8.5kW  
●給水 ●排水△

タニコー(株)  
**TBO-4E**  
コンベクションオーブン

タニコー独自の排気構造で生地から発生した水分を庫内に密閉・開放が自在です。これにより「しっとり」から「サクッ」とまで、思いのままに食材を焼くことが可能となりました。



●外形寸法 (mm)  
W635 x D700 x H645  
●電気容量 単相 200V 4.4kW

イエフ・エム・アイ  
**EN-500N**

ナポリピッツァ用石窯

1 枚焼きモデルの電気式ナポリピッツァ用石窯です。窯内は、天井も床も側面も全て分厚い石（独自開発の専用セラミック）で構成されています。奥行 60cm のカウンターにも設置可能なコンパクト設計です。

# ドゥコンディショナー・ホイロ・フリーザー



●外形寸法 (mm)  
W770 x D1,190 x H1,950  
●電気容量 三相 200V 1.3kW  
●給水 ●排水

共立プラント工業株式会社  
**DP-3222A**  
ドゥコンディショナー

冷凍→冷藏→予熱→ホイロのサイクル運転の設定値を 3 パターンまで記憶可能。庫内灯に LED を採用し、扉窓を從来より広げたことで、これまで以上に庫内が明るく見やすくなりました。-19℃～45℃のワイド設定温度で細やかなごだわりにお応えします。



●外形寸法 (mm)  
W900 x D1,014 x H1,904  
●電気容量 三相 200V 1.2kW  
●給水 ●排水



●外形寸法 (mm)  
W750 x D1,070 x H2,175  
●電気容量 三相 200V 2.4kW  
●給水 ●排水

㈱ベーカーズ・プロダクション  
**FRB-32V2**  
ドゥコンディショナー

上室下室が別々に動作&設定ができるので効率の良い作業が可能です。新たなエアコン方式を採用した事で、過剰な温度上昇がなくなり、さらにきめ細やかな発酵が可能になりました。



●外形寸法 (mm)  
W770 x D1,040 x H1,950  
●電気容量 三相 200V 0.85kW  
●給水 ●排水

共立プラント工業株式会社  
**PN-3211**  
ホイロ

広角で視認しやすい操作パネルを採用し、厨房のどこからでも確認がしやすくなりました。庫内の温度・湿度がより均一になります、パン生地をふっくらと仕上げます。



●外形寸法 (mm)  
W620 x D976 x H1,905  
●電気容量 三相 200V 0.79kW



●外形寸法 (mm)  
W750 x D1,070 x H2,175  
●電気容量 三相 200V 2.4kW  
●給水 ●排水

戸倉商事株式会社  
**PDD-S2**  
ドゥコンディショナー

上・下室を完全独立制御。ドゥコン + ドゥコンの組み合わせの他にホイロ、フリーザーとの組み合わせも可能です。風が生地に直接当たらない独自の対流方法により生地を乾燥させることなく庫内の温度・湿度を均一に保ちます。

フクシマガリレイ株式会社  
**BFX-118LT**  
ドウフリーザー

庫内温度変化を抑え、パン生地を高鮮度長期保管できます。-30℃から 5℃の広い温度帯にて管理することができます。

# 製パン ミキサー



関東混合機工業(株)

## HPI-60

### 縦型ミキサー

パン作りに最適な中型ミキサーです。アタッチメントを交換することで、多様なミキシングに対応します。  
全面密閉式安全ガードにより、ミキシング中の粉塵発生や異物混入のリスクを軽減。

- 外形寸法 (mm) W706 x D861 x H1,358
- 電気容量 三相 200V 2.2kW



株愛工舎製作所

## MS-60

### 縦型ミキサー

パネル操作で回転数を任意変更できるVパネルを標準装備。4工程プラス中間の3工程に一時停止を入力することができ、全7工程の自動運転ができます。  
スイッチ一つでボールが自動で昇降する機能も搭載しています。

- 外形寸法 (mm) W600 x D900 x H1,340
- 電気容量 三相 200V 3.0kW



エスケーミキサー(株)

## SK-131

### 縦型ミキサー

パワフルなのに静かな運転音。プラネタリーミキサーならではの効率の良いミキシングは定評のあるSKタイプの伝統です。  
扱いやすいギア式の4段階变速となっており、オプションにてボウル自動昇降やタイマーを取り付ける事も出来ます。

- 外形寸法 (mm) W860 x D890 x H1,645
- 電気容量 三相 200V 2.2kW



日仏商事(株)

## SPIRAL EVO50

### スパイラルミキサー

あらゆるパン生地に対応したスパイラルミキサー。  
スパイラルフックとボウル、センターバーのバランスで生地温度の上昇を抑制します。  
スパイラルミキサーの基本性能をそのままに、ムダを徹底的に省いて優れたコストパフォーマンスを実現しました。

- 外形寸法 (mm) W565 x D975 x H1,350
- 電気容量 三相 200V 1.5kW



日仏商事(株)

## SP-45

### スパイラルミキサー

ダイレクトボウルドライブ、強化ギアモーターによる適切なミキシングパワーを実現。  
高品質の生地をミキシングするための知識と技術が集約された1台です。

- 外形寸法 (mm) W782 x D1,085 x H1,265
- 電気容量 三相 200V 4.75kW



株愛工舎製作所

## KPL9000S

### ケンミックス

泡立ての際に使用する「ホイップバー」の独特なフォルムと細いホイッパー線が、きめ細かいエアレーションを生み出します。  
また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に。モーターシャフトペアリング方式を採用し耐久性も向上。

- 外形寸法 (mm) W240 x D400 x H350
- 電気容量 単相 100V 0.5kW

# ドゥシーター



株鎌田機械製作所

## KR4330

### リバースシート

旧型機と同じ圧延効率に優れた太いローラーを採用し、ローラー間隔を最大30mmまで開くように改良しました。  
生地の状態に合わせて、内側コンベアの速度のみ変更することができます。

- 外形寸法 (mm) W2,247 x D788 x H1,100
- 電気容量 三相 200V 0.8kW



正城機械(株)

## PXC型

### パイローラー

使用頻度が高いお店に最適。  
耐久性が高く長時間使用するユーザー様向けです。  
ロール間隔は25mmで大きなガードで危険を防止します。

- 外形寸法 (mm) W2,300 x D750 x H1,140
- 電気容量 三相 200V 0.4kW



(有)大久保商会

## STM5303

### 卓上シーター

スクレーパーは上下一対型、ワンタッチで取り外し取り付けが出来るので、毎日の掃除が楽で大変衛生的です。  
メカはさることながら、シーティング生地は傷みがなく、商品の品質を高めます。

- 外形寸法 (mm) W1,550 x D1,040 x H500
- 電気容量 三相 200V 0.5kW



株鎌田機械製作所

## KR25

### リバースシート

ローラーは直径が120φあり、生地の圧延効率に優れています。  
ローラー直徑が大きいため、生地が良く圧延できます。力キ板は堅牢で力取り効率の高く頑丈なメタル製を装備しています。

- 外形寸法 (mm) W2,230 x D690 x H1,050
- 電気容量 三相 200V 0.4kW

# カッター・スライサー



ハクラ精機(株)

## AT700Z

### 1枚切手動パンスライサー

大きい透明樹脂カバーで丸刃の露出が少ないコンパクトな設計の1枚切リスライサー。小型・軽量でメンテナンスが簡単です。  
ブレーキ機構付きで、スイッチを切ると丸刃が瞬時に止ります。  
ハード系のパンスライスに対応できるノコ刃仕様にも対応。

- 外形寸法 (mm) W590 x D565 x H320
- 電気容量 単相 100V 0.1kW



富士島工機(株)

## Soft-101

### 一枚切りスライサー

店舗の小型化に対応した、店頭用軽量・コンパクト設計です。  
スクレーパーによって、刃物の油脂が除去できるので切れ味が持続します。  
ブレーキモーター使用で、スイッチを切ると1~2秒で刃物が止まります。

- 外形寸法 (mm) W495 x D480 x H305
- 電気容量 単相 100V 0.13kW



ハクラ精機(株)

## KD-3

### 食パン1本切りスライサー

作業時に振動が少ない、ハクラオリジナル機構のレシプロ型スライサー。  
滑らかな切り口を実現したオリジナル刃形状と、スムーズなパンの送り込みができるローラー付き投入口が特徴です。刃替は交換が簡単な力セッタ方式です。

- 外形寸法 (mm) W1,150 x D660 x H1,185
- 電気容量 三相 200V 0.4kW

# 製パン

## 充填機



●外形寸法 (mm)  
W350 x D400 x H580  
●電気容量 単相 200V 0.4kW

(有)光陽機械製作所

### K-3

#### 充填機

食品衛生を追求したカートリッジ式ポンプを採用。豊富なノズルバリエーションで注入・充填・塗布・絞りに幅広く対応します。アレルゲン製品もポンプ別での管理が行え非常に安全です。食品と接する部品が全く工具なしで分解、洗浄が可能です。



●エアー  
※仕様によりサイズが異なります

(株)アラハタフードマシン

### ESMDX

#### コンパクト充填機

テーブルの上に置くだけのコンパクトサイズ。瓶やボトル、パウチなど様々な容器に対応。具入りのジャムやデリケートな洋菓子生地もつぶさず傷めず充填します。また、オールエアー型で電気関係の故障の心配もありません。

# ショックフリーザー／冷凍・冷蔵



パナソニック産機システムズ(株)

### KBシリーズ

#### 縦型冷蔵庫 テーブル型冷蔵庫

インバーターコンプレッサーを搭載し、新規制御プログラムで構成部品をコントロール。細部まで省エネ性能を追求。



フクシマガリレイ(株)

### The Galileiシリーズ

#### 縦型冷蔵庫 テーブル型冷蔵庫

The Galilei シリーズでは、省エネの進化により、縦型、横型に従来のシリーズ（インバーター制御）よりもさらなる省エネを実現しました。横型冷凍冷蔵庫にもインバーター機種が新登場しました。



ホシザキ(株)

### Aタイプシリーズ

#### 縦型冷蔵庫 テーブル型冷蔵庫

省エネ運転中は、エコインジケーターが自動で点灯。冷蔵庫の状態が一目で分かる新・表示パネルを採用。フィルターのお掃除タイミングをお知らせし、フィルターの出し入れもカンタンに。



パナソニック産機システムズ(株)

### キューブアイス / チップアイス

#### 製氷機

使いやすさを追求してのデザイン新。優れた節水性能、更に進んだ省エネ機能、それに加えチップアイスは製氷能力もアップしました。



ホシザキ(株)

### キューブアイス / チップアイス

#### 製氷機

不純物の少ない透明度の高い氷ができます。新型構造の水タンクでさらに省エネ性が向上しました。



ホシザキ(株)

### キューブアイス / チップアイス

#### 製氷機

製氷に必要な2大コスト、水と電気の使用を抑えるために、製氷機構部の見直しを図り、製氷能力はそのままに経済性を大幅にアップさせました。



パナソニック産機システムズ(株)

### プレハブ冷凍 / 冷蔵庫

#### プレハブ冷凍 / 冷蔵庫

高断熱パネルと優れた冷却設備機器で高精細な温度制御と省エネを実現。高機密設計は、効率的な冷却性能をキープしつつ、害虫や粉塵の侵入を防ぎ、衛生管理に貢献します。



パナソニック産機システムズ(株)

### スライド扉タイプ ワイドタイプ

#### 冷凍ストッカー

強力5面冷却方式採用。庫内の温度異常をランプで知らせる高温警報ランプ付きです。

# ガス抜き・成形



●外形寸法 (mm)  
W1,215 x D845 x H1,810  
●電気容量 三相 200V 1.1kW

日仏商事(株)

### パネオトラッド

#### 分割成形機

ホイロを必要としない製法でつくる、伝統的なパン“パネオトラッド”的パンを作るために開発された分割成形機です。特殊な成型分割刃により、生地のガスを抜かず生地を傷めず分割と成形を行なうことができます。



●外形寸法 (mm)  
W655 x D655 x H1,700  
●電気容量 三相 200V 1.3kW

戸倉商事(株)

### DR-ROBOT

#### 分割丸目機

基本の動作を油圧システムで行なうため、生地の傷みが少くなります。展圧の時間と丸めの時間は操作盤に10種類登録でき、生地の種類や大きさに合わせて簡単に呼び出することができます。



●外形寸法 (mm)  
W690 x D570 x H1,500  
●電気容量 三相 200V 1.1kW

日仏商事(株)

### BT30A

#### 分割丸目機

小規模ベーカリー向けに開発された省スペース全自動分割丸目機です。あらゆる生地に対応し、正確な分量で分割、丸めを自動的に行ないます。マシンヘッドが回転し掃除メンテナンスが簡単です。



●外形寸法 (mm)  
W625 x D707.5 x H1,759  
●電気容量 三相 200V 1.3kW

日仏商事(株)

### ERIS

#### 分割丸目機

パン生地の分割と丸目成形作業が一工程で完結します。重量を計った生地を成形プレートに乗せ、ヘッドと振動テーブルの間に置くとヘッド部が降下し分割します。テーブルが振動し生地を均一に丸めます。



●外形寸法 (mm)  
W550 x D930 x H1,085  
●電気容量 三相 200V 0.4kW

㈱鎌田機械製作所

### KY301

#### モルダー

モルダーは製パン工程上大切な『ガス抜き』と『成形作業』を行うための機械です。ワンローフなどの大きい生地もこなせます。カキ取り効果に優れています。シンプル構造のバネつり式ですので取り外し清掃が簡単にできます。

# 製パン ショーケース



パナソニック産機システムズ(株)  
**SAR-250TVC**  
**多段ロータイプショーケース**  
多彩に、ワイドに、使いやすさと収容効率をアップ。  
コンパクト大容量でどこにでも手軽に設置できます。  
横からも商品がよく見えるガラス側板を採用しました。壁にピタリ設置でき、背面スペースが不要です。

- 外形寸法 (mm) W600×D600×H1,500
- 電気容量 単相 100V 0.46kW



フクシマガリレイ(株)  
**IMC-45RGFSAX**  
**アイランドショーケース**  
四方から視認できる4面シースルーレー。  
ドレン水強制蒸発方式の採用で  
ドレン皿の排水処理作業を軽減します。

- 外形寸法 (mm) W1,071×D900×H850
- 電気容量 単相 100V 0.5kW

# 洗浄機



㈱ウインターハルター・ジャパン  
**Washerei UC**  
**Washerei PT**  
**洗浄機**  
ベーカリー向けの3つの専用洗浄プログラムと、用途に適した専用の付属品がセットになったベーカリー専用洗浄機「Washerei(ウォシャライ)」。お客様のニーズに合わせ、アンダーカウンタータイプ(UC)とバスルータイプ(PT)の2種類をご用意しています。

- 電気 ●給湯 ●排水



タニコー(株)  
**TDWC-406UE3**  
**TPWD-75E**  
**洗浄機**  
洗浄・すすぎには上下左右噴射回転ノズル方式を採用しており、高い洗浄能力が特徴です。使い勝手の良い操作パネルでどなたでも簡単に使用できます。狭い空間にも設置可能なカウンタータイプと、600×400天板も洗浄可能な容器洗浄機もあります。

- 電気 ●給湯 ●排水

# 加熱調理機



(株)サンテックコーポレーション  
**ST-1**  
**ワッフルベーカー**  
今やすっかり世界の定番スナックメニューとなったベルギー生まれのワッフルを簡単スピーディーに焼き上げます。様々なトッピングと組み合わせれば、人気メニュー作りも思いのままです。ティクアウトタイプ、ソフトタイプに対応。

- 形状寸法 (mm) W255×D445×H165
- 電気容量 単相 100V 0.75kW



タニコー(株)  
**TCFL-8B**  
**フライヤー**  
少量の揚げ物に最適な、卓上モデルです。シンプルな構造なので使い勝手が良く、油温も適温にコントロールすることができるです。

- 外形寸法 (mm) W265×D405×H190
- 電気容量 単相 100V 1.3kW



タニコー(株)  
**TGFL-45C**  
**フライヤー**  
ペローズ管の採用により、優れた熱効率。冷凍食品調理にも最適です。さらに新開発燃焼システムとの組み合わせにより、油温復帰力がアップしました。新型ハイカットサーべを搭載し、油の異常温度をより速く感知、ガスを遮断します。

- 外形寸法 (mm) W450×D600×H800
- ガス



中井機械工業(株)  
**VK-11L-3**  
**カスタードクリッパー**  
カスター用に開発した搅拌羽根の効率よい搅拌作用により、卵黄や粉が固まらず、ダマのないなめらかでつやのあるカスタードクリームを作ることができます。IHによる加熱の為、省スペースを実現出来ます。

- 外形寸法 (mm) W450×D662×H1,330
- 電気容量 三相 200V 3.2kW



カルビジャーニ・ジャパン(株)  
**MY CHEF 12**  
**カスタードクリッパー**  
ジェラートはもちろん、ジャムやカスタードクリーム、ムース等様々なデザート作りに対応するマルチクリッピングマシンです。特殊なホットガス加熱システムと大型コンプレッサーの搭載により、加熱・冷却・搅拌スピードを詳細に設定可能。

- 外形寸法 (mm) W505×D730×H1,160
- 電気容量 三相 200V 5.9kW
- 給水 ●排水

# 包装機・シール機



富士インパルス(株)  
**FS-215**  
**卓上型ショップシーラー**  
両手で袋を持ったままテーブルを押し下げてシールを行うことができる高い操作性も兼ね備えた卓上型のシーラーです。店頭での個包装や工場内で食品などを少量ずつ包装するのに最適です。加熱・冷却時間をランプの色でお知らせします。

- 外形寸法 (mm) W286×D376×H198
- 電気容量 単相 100V 0.4kW



富士インパルス(株)  
**FA-200-10WK**  
**卓上電動シーラー**  
強力なシール加圧力で高精度のシーリングを行うことができる卓上型電動シーラーです。シール条件をコントロールユニットで設定し、設定した条件で駆動するので作業者による仕上がりのばらつきを軽減できます。

- 外形寸法 (mm) W260×D580×H360
- 電気容量 単相 100V 1.45kW

# ラベルプリンタ



マックス(株)  
**LP-700SA**  
**ラベルプリンタ**  
食品原材料表示ラベル作成専用プリンター。専用ソフト「楽らくラベル Standard」で思うままにラベルをデザイン。本体にメモリを搭載、外部メモリ(USB)にも対応しており、完成したデータの保存や呼び出しが便利です。

- 外形寸法 (mm) W144×D228×H198
- 電気容量 単相 100V 0.06kW

# カフェ コーヒーマシン



- 外形寸法 (mm) W604 x D547 x H558
- 電気容量 単相 200V 2.5kW
- 給水 ● 排水

(株)エフ・エム・アイ  
**M26-DT/2CPT(TS)**

## コーヒーマシン

スチール及び ABS 製で、信頼性の高いチンバリ社サーマル・システムを搭載。これらにより、完璧な品質を実現し消耗を最低限に抑えます。エコノマイザー やエナジー・セービングライト機能などエネルギー消費にも配慮しています。



- 外形寸法 (mm) W317 x D517 x H916
- 電気容量 単相 100/200V 1.5kW/2kW
- 給水

(株)エフ・エム・アイ  
**FGtouch2+2(P)**

## コーヒーマシン

1 杯分のわずかな挽き豆から効率よくうまい成分を引き出す独自のサイフォン式システムを採用。また、ロールペーパーフィルターでスピーディー・高品質を同時に実現。店舗の環境に合わせて 100V 仕様もお選びいただけます。



- 外形寸法 (mm) W220 x D230 x H440
- 電気容量 単相 100V 1.3kW

(株)エフ・エム・アイ  
**STEALTH885**

## スマージーブレンダー

本体形状を見直し、防音カバーの密閉性を高め処理時の騒音を軽減しました。攪拌刃には、強靭な刃を使用しておりキューブアイスにも対応。舌触りの良い、清涼感あふれるスマージーが作れます。



- 外形寸法 (mm) W182 x D360 x H498
- 電気容量 単相 100V 0.87kW

(株)エフ・エム・アイ  
**PJ-2PLUS**

## 冷凍粉碎調理器

冷凍し、そのまま粉碎するため、食材のおいしさ、色、栄養価を逃がしません。高速回転する強靭な刃で加工することで 0.01mm 以下に粉碎、3 回裏ごしたような食感に。「8ml から粉碎でき、「必要な時に使うだけ」の加工が可能に。



- 外形寸法 (mm) W350 x D630 x H675
- 電気容量 単相 200V 1.3kW
- 給水 ● 排水

(株)エフ・エム・アイ  
**Q10**

## コーヒーマシン

世界特許を取得したスマートボイラーで常に安定したスチームを取り出します。0.15mm のマイクロフィルターを採用することできめ細かいクリマができ、美味しいエスプレッソが抽出できます。



- 外形寸法 (mm) W195 x D370 x H510
- 電気容量 単相 100V 0.22kW

(株)エフ・エム・アイ  
**ENEA(OD)**

## コーヒーミル

定量取り出しの他、好みに合わせたドーシングアップができるマニュアルボタンで簡単にグラインドできます。100V タイプながらグラインディングスピードが速く提供までの時間をより短縮できます。安全装置付でお手入れも安心。



- 外形寸法 (mm) W220 x D270 x H495
- 電気容量 単相 100V 0.04kW
- WiFi 環境下のみ  
カップ直径 110mm まで

(株)エフ・エム・アイ  
**RPM-1**

## ラテアートプリンター

わずか 15 秒足らずで普通のドリンクに Surprise を！革命的なプリント技術でお好みのイメージ画像やメッセージをドリンクの「泡」に転写します。スマホアプリからマシンへの画像転送も可能です。

# ソフトクリーム・ジェラート・グラニータ



- 外形寸法 (mm) W298 x D739 x H949
- 電気容量 三相 200V 2.2kW
- 給水

日世(株)  
**CI-9624AE**

## ソフトフリーザー

スリムかつシンプル設計の卓上型シングルタイプのソフトサーバー。200V・排水不要の空冷式なので、狭いスペースにもラクラク設置。お手入れは手軽なボタン操作で簡単。フリーザーが自動的に加熱殺菌するため衛生的です。



- 外形寸法 (mm) W480 x D804 x H908
- 電気容量 三相 200V 2.6kW
- 給水

日世(株)  
**CI-7548AE**

## ソフトフリーザー

従来のフロア型ダブル機の高性能をそのままコンパクトに濃縮し、スリムな設計を実現。各種運転記録やお知らせ機能を搭載し、衛生管理の向上を実現した国産初の卓上型ダブル機です。



- 外形寸法 (mm) W527 x D768 x H1,523
- 電気容量 三相 200V 2.8kW
- 給水 ● 排水

日世(株)  
**CI-6563WE**

## ソフトフリーザー

従来機よりも小さなボディに高性能を詰め込んだハイパフォーマンスフロア型ダブル機。ユーザー目線の液晶タッチパネル搭載でイラスト入りのガイダンス表示を採用しているので、不慣れな方でも安心して操作できます。



- 外形寸法 (mm) W455 x D749 x H766
- 電気容量 三相 200V 3.1kW
- 給水 ● 排水

カルピジャーニ・ジャパン(株)  
**READYCHEF**

## ジェラートマシン

コンパクトな卓上型にもかかわらず、1 台でジェラート製造の全工程をこなす機械です。ヒーティングシステムが搭載され、加熱殺菌が可能になりました。同じシリンドー内で加熱殺菌からフリージングが可能です。



- 外形寸法 (mm) W440 x D470 x H545
- 電気容量 単相 100V 0.61kW

(株)エフ・エム・アイ  
**BIGBIZZ**

## グラニータマシン

「ダブルブレードミキシングシステム」を採用しており、タンク内どこでも完璧な仕上がりになります。仕上がり調節機能により 3 段階の硬さ調節が可能です。



- 外形寸法 (mm) W400 x D400 x H630
- 電気容量 単相 100V 0.56kW

カルピジャーニ・ジャパン(株)  
**GRANISMARTZ**

## グラニータマシン

100V 電源仕様で電気設備の新設不要。その日から新メニュー、グラニータの提案が可能です。ジュース、シロップ、ピューレ、生果実をお使いいただけ、ジュースサーバーとしても使用可能です。

# ミキサー



- 外形寸法 (mm) W240 x D400 x H350
- 電気容量 単相 100V 0.5kW

㈱愛工舎製作所  
**KPL9000S**

## ケンミックス

泡立ての際に使用する「ホイッパー」の独特なフォルムと細いホイッパー線が、きめ細かいエアレーションを生み出します。またプラネットリーミキシングにより均一なミキシングが可能に。モーターシャフトベアリング方式を採用し耐久性も向上。



- 外形寸法 (mm) W270 x D340 x H415
- 電気容量 単相 100V 0.25kW

(株)エフ・エム・アイ  
**KSM5**

## キッチンエイド

安定した攪拌。信頼のスタンダードミキサー。用途にあわせて低速から高速回転まで 6 段階のスピード調節が可能です。6 本組ワイヤー・ホイップ。オプションで 12 本組ワイヤー・ホイップもご用意しています。

# カフエ 加熱調理機



●外形寸法 (mm)  
W450 x D600 x H300  
●電気容量 三相 200V 3kW

ニチワ電機(株)  
**MIR-3T**

## IH調理器

高い熱効率で煮込み、炒め物などの各種の加熱調理に対応。調理に合わせて加熱モードで保温もできます。本体はステンレス製、調理プレートはフラットでお手入れも楽々です。



●外形寸法 (mm)  
W450 x D450 x H180  
●電気容量 単相 200V 2.5kW

ニチワ電機(株)  
**CM-410H**

## クレープ焼器

焼き面は少し広めになっているため、形が整えやすく使いやすいサイズです。鋳鉄製熱板は厚さ 17mm で温度分布が均一、焼きむらが生じません。温度設定もダイヤル設定なので簡単にお使いいただけます。



●外形寸法 (mm)  
W900 x D600 x H300  
●電気容量 三相 200V 9kW

ニチワ電機(株)  
**TEG-900**

## グリドル

厚手の鉄板を採用したこと、むらの少ない熱廻りを実現。焼き面を広く活かし多量料理も一気にこなします。ワンタッチ操作で 90 ~ 300°Cまでの温度調節が可能。また、グリドル板の区分加熱も可能で電気の無駄を省きます。



●外形寸法 (mm)  
W450 x D300 x H165  
●電気容量 単相 200V 2kW

ニチワ電機(株)  
**PCG-450**

## パンケーキグリドル

操作はシンプル、デジタル温度表示式で温度確認も手軽に行えます。また、マイコン制御で 1°C単位で焼面温度の設定が可能。厚手の銅板で洋風・和風を問わずふんわりふっくら美しく焼き上げます。



●外形寸法 (mm)  
W900 x D600 x H800  
●ガス

タニコー(株)  
**TSGR-0921**

## ガスレンジ

オープン庫内高さを従来より高く 320mm に変更したことで幅広い調理機器に対応。着火不良を軽減する、連続スパーク方式を採用しています。



●外形寸法 (mm)  
W265 x D405 x H190  
●電気容量 単相 100V 1.3kW

タニコー(株)  
**TCFL-8B**

## フライヤー

少量の揚げ物に最適な卓上モデルです。シンプルな構造なので使い勝手が良く、油温も適温にコントロールすることができます。



●形状寸法 (mm)  
W255 x D445 x H165  
●電気容量 単相 100V 0.75kW

㈱サンテックコーポレーション  
**ST-1**

## ワッフルベーカー

今やすっかり世界の定番スナックメニューとなったベルギー生まれのワッフルを簡単スピーディーに焼き上げます。様々なトッピングと組み合わせれば、人気メニュー作りも思いのままです。テイクアウトタイプ、ソフトタイプに対応。

# オープン



●外形寸法 (mm)  
W1,035 x D665 x H800  
●電気容量 三相 200V 10.1kW  
●給水 ●排水

ニチワ電機(株)  
**SCOS-610RH-RT**

## スチームコンベクションオーブン

スチーミング、コンベクションオーブンのマルチ機能タイプです。加熱方式の自在な組み合わせにより、焼き物、蒸し物、解凍、真空調理…といった幅広いメニューに対応可能。自動冷却機能や自動洗浄機能も組み込まれています。



●外形寸法 (mm)  
W810 x D1,120 x H1,490  
●電気容量 三相 200V 9.2kW  
●給水

(株)ワールド精機  
**ECO-51T-R**

## コンベクションオーブン

タッチパネルでスムーズ操作！16 種類の単一プログラムと 8 種類のステッププログラムを記憶できます。また、新開発の特殊攪拌ファンの採用とファン速度を 4 段階に切り替え可能。風量を制御することでソフトな焼き上がりを実現できます。



●外形寸法 (mm)  
W730 x D905 x 1,270  
●電気容量 単相 200V 2.8kW

(株)ワールド精機  
**WEE-11T-R**

## ミックベーカー

上火・下火温度、火力焼成時間の 8 種類を記憶することができるので焼き方自在。また、高機能でありながらコンパクトなので設置場所が小さく済みます。蓄熱石板を使用した炉床なので、ハード系のパンなどを直接炉床で焼くことも可能です。



●外形寸法 (mm)  
W635 x D665 x H645  
●電気容量 単相 200V 4.4kW

(株)ツジ・キカイ  
**EN-500N**

## ナポリピッツァ用石窯

1 枚焼きモデルの電気式ナポリピッツァ用石窯です。窯内は、天井も床も側面も全て分厚い石（独自開発の専用セラミック）で構成されています。奥行 60cm のカウンターにも設置可能なコンパクト設計です。

# かき氷機



●形状寸法 (mm)  
W355 x D402 x H759.5  
●電気容量 単相 100V 0.19kW

(株)中部コーポレーション  
**HB320A**

## 氷削機

氷を削らずに放置した場合に、氷が溶けにくく、長持ちさせるためのリフトアップ機構。円盤が着脱でき清掃も簡単です。  
※ベースが一体型の為、器とあわせて高さ 20cm を超える盛り付けは出来ません。



●形状寸法 (mm)  
W297 x D390 x H703  
●電気容量 単相 100V 0.18kW

池永鉄工(株)  
**SI-150C**

## かき氷機

軽量で洗練されたデザインでありながら、操作性抜群の新世代かき氷機。静音ベルト駆動ながらハイパワーモーターを搭載しており最上位機と同等クラスの氷削能力。プレートからトレーラーまでの有効高を大きくし操作性アップ。巻き上げハンドルも操作しやすい設計。

# カフェ 冷凍・冷蔵庫



パナソニック産機システムズ(株)  
**KB シリーズ**

## 業務用冷凍・冷蔵庫

インバーターコンプレッサーを搭載し、新規制御プログラムで構成部品をコントロール。細部まで省エネ性能を追求。



●電気 ●排水

ホシザキ(株)  
**A タイプシリーズ**

## テーブル型冷蔵庫 縦型冷蔵庫

省エネ運転中は、エコインジケーターが自動で点灯。冷蔵庫の状態が一目で分かる新・表示パネルを採用。フィルターのお掃除タイミングをお知らせし、フィルターの出し入れもカンタンに。



●電気 ●排水

フクシマガリレイ(株)  
**キューブアイス /  
チップアイス**

## 製氷機

不純物の少ない透明度の高い氷ができます。そして新型構造の水タンクでさらに省エネ性が向上しました。



●電気 ●給水 ●排水

パナソニック産機システムズ(株)  
**冷凍ストッカー**

## 冷凍ストッカー

強力 5 面冷却方式採用。庫内の温度異常をランプで知らせる高溫警報ランプ付きです。



●電気



フクシマガリレイ(株)  
**TheGalilei シリーズ**

## 業務用冷凍・冷蔵庫

TheGalilei シリーズでは、省エネの進化により、縦型・横型に従来のシリーズ（インバーターコントロール）よりもさらなる省エネを実現しました。横型冷凍冷蔵庫にもインバーター機種が新登場しました。



●電気 ●排水



パナソニック産機システムズ(株)  
**キューブアイス /  
チップアイス**

## 製氷機

使いやすさを追求してのデザイン新。優れた節水性能、更に進んだ省エネ機能、それに加えチップアイスは製氷能力もアップしました。

●電気 ●給水 ●排水



ホシザキ(株)  
**キューブアイス /  
チップアイス**

## 製氷機

製氷に必要な 2 大コスト、水と電気の使用を抑えるために、製氷機構部の見直しを図り、製氷能力はそのままに経済性を大幅にアップさせました。

●電気 ●給水 ●排水



ホシザキ(株)  
**RTS-120STB2**

## 台下冷蔵ショーケース

耐荷重を備えたステンレス天板を採用しており、作業台としても、ディスペンサー類の置台としても活用できます。また3段で使用することで、ジョッキやグラス、冷酒のおちよこなどを収納するのに便利な設計です。

●外形寸法 (mm) W1,200 x D450 x H800  
●電気容量 単相 100V 0.18kW

# ディスペンサー



ホシザキ(株)  
**DCM-70K**

## ディスペンサー

氷入りのお冷やを簡単に、そして衛生的に注出。確かな注出能力はもちろん、操作性や清掃性にもこだわったチップアイスディスペンサーです。また設置も左右と背面に吸排気口が無い為、背面ピッタリに設置することができます。

●形状寸法 (mm) W350 x D525 x H695  
●電気容量 単相 100V 0.3kW



●外形寸法 (mm) W240 x D320 x H490  
●電気容量 単相 100V 0.8kW

日仏商事(株)  
**ホットチョコレート  
ディスペンサー**

## ディスペンサー

攪拌機能付き。操作は簡単で、タンクとコックを取り外せて衛生面も安心です。イタリアならではのデザインでお店の雰囲気も変わります。本体カラーもブラック・ゴールド・シルバーよりお選びいただけます。

# 洗浄機



㈱ウィンターハルター・ジャパン  
**UC-XLEnergy**

## 洗浄機

洗浄物に合わせた洗浄を行い、効率的に仕上げます。操作もタッチスクリーンを採用しており操作ミスを防ぎます。アンダーカウンタータイプで 6 取天板や 30 コートミキサーを組み立てることができます。

●外形寸法 (mm) W600 x D676 x H895  
ドアオープン時 D1,073  
●電気容量 三相 200V 6.9kW  
●給湯 ●排水



●外形寸法 (mm) W600 x D600 x H800  
●電気容量 三相 200V 4.2kW  
●給湯 ●排水

タニコー(株)  
**TDWC-406UE3**

## 洗浄機

狭い空間にも無駄なく設置が可能なアンダーカウンタータイプ洗浄機。洗浄・すすぎには上下圧力噴射回転ノズル方式を採用しており、高い洗浄能力が特徴です。使い勝手の良い操作パネルでどなたでも簡単に使用できます。

# ショーケース



㈱大穂製作所  
**OHGU-Td-900B**

## ショーケース

正面と側面にペアガラス、後引戸に真空ガラススペーシアを採用し断熱性能を上げ庫内の冷気を逃しにくくし省エネ効果を高めています。※スペーシアは日本板硝子の登録商標です。

●外形寸法 (mm) W1,200 x D735 x H1,150  
●電気容量 単相 100V 0.26kW



㈱保坂製作所  
**MD-400**

## 冷蔵ショーケース

透明度が高い HOSAKA クリスタルガラスを標準装備。商品を美しく、新鮮に見せることができる最良の高機能コンパクトショーケースです。

●外形寸法 (mm) W1,200 x D735 x H1,150  
●電気容量 三相 200V 0.8kW  
LED 用 100V 0.11kW  
単相 100V 0.9kW  
LED 用 100V 0.11kW

# アグリ・工場 充填機



●電気容量 単相 100V 0.2kW

(株)ナオミ

**RD703**

## 充填機

ヘッド部の交換だけで「液体」「粘体」「粉体」の充填に対応できる1台3役のパズル充填機です。また、ヘッド部の交換もワンタッチでスムーズです。重量で制御する計量タイプなので精度抜群です。



●外形寸法 (mm)  
W400 x D800 x H689

●エアー

(株)ナオミ

**PSZD**

## オールエアピストン充填機

2種類のシリンドーを使い分けることによって16cc～500ccまでの充填に最適なピストン式充填機です。液体充填専用、粘体充填専用の切替弁を交換することにより液体、粘体どちらも充填できます。シンプルな構造の為、洗浄も簡単です。



●外形寸法 (mm)  
W350 x D900 x H700

●電気容量 単相 100V 0.03kW

●エアー

(株)久堂

**KT-A250X**

## ピストン式充填機

サラサラした生地から粘度の高い生地まで幅広い特性の生地を充填可能。定量性が高いピストン式を採用しており、生地へのダメージがありません。シンプル構造で分解・組立が簡単。オールステンレスで衛生的です。



●エアー  
※仕様によりサイズが異なります

(株)アラハタフードマシン

**ESMDX**

## コンパクト充填機

テーブルの上に置くだけのコンパクトサイズ。瓶やボトル、パウチなど様々な容器に対応。具入りのジャムやデリケートな洋菓子生地もつぶさず傷めず充填します。また、オールエアーモードで電気関係の故障の心配もありません。



▶詳しくは p.18

(株)中井機械工業  
**クランク式  
全自動餅搗機**

## 餅搗機

臼全面にテフロン加工をしている為、ひつつきにくく、常に衛生的に使用できます。タイマーにより、搗きあげ・水入れ・水切り時間が自由にセット可能。手水の量も調節でき、粗熱を抜くための扇風機も組み込まれています。



●外形寸法 (mm)  
W660 x D655 x H770

●給水 ●排水 ●ガス

(株)品川工業所  
**SB-1型**

## ボイラ

「蒸し」を追求した簡易ボイラー。空焚き安全装置、立ち消え安全装置付きで、安全面もしっかりサポートしています。熱効率がいいため立ち上がりが早く省エネです。



(株)松山丸三  
**オーケーカッター  
餅切機 MB型 &  
ユスリ機粉タンクセット**

## 餅切機

「送り出し速度」と「カット速度」が変速可能。誰でも簡単に分割量の調整ができます。球のように丸く膨らんだ状態で餅をカットするので面倒な「手もみ」不要。ユスリ機を併用することで餅の表面に手粉を付けることができ生産量を上げます。



●外形寸法 (mm)  
W580 x D305 x H500  
補助ローラー +430  
●電気容量 三相 200V 0.2kW

# 加熱機器



(株)アラハタフードマシン

**SDEDX+K-0**

## 温調付セット

### 蒸気殺菌庫

ボイラーと一緒に一体化している殺菌庫です。ジャム入り瓶の脱気・空瓶の殺菌にご利用いただけます。温度設定は芯温(生地温度)、庫内温度どちらでも設定可能です。棚式で段数が5段～7段とコンパクトなので小ロット向けの商品です。



●外形寸法 (mm)  
W860 x D970 x H1,163

●電気容量 三相 200V 16.1kW

(株)エフ・エム・アイ

**XJBC-10EU-E1RM**

## スチームコンベクションオーブン

繊細な調理を最大限可能にする操作方法「マインドマップ」や多彩なオート機能、使いやすさにもこだわった操作パネル、全自动洗浄機能も新たに搭載し、画期的かつ利便性の高いマシンに進化しました。



(株)フジ機械製作所

**KIM660型**

## 回転式万能練機

鍋の自転・かいの円周回転により、手練りと同じ様に空気を抱き込ませながらの自然な攪拌や煮炊きをします。鍋の回転にペベルギヤを使用しているので音が小さく、耐久性にも優れています。



大紀産業(株)

**E-30H**

## 食品乾燥機

トレイサイズ(600×600)の30枚型電気乾燥機。デジタル制御で乾燥室内温度・乾燥時間・設定時間を表示。温度管理も内蔵センサーで一定に保ちます。また、低騒音シロッコファン採用で静音を実現。乾燥プログラム5パターンまで記憶可能。



(株)パナソニック産機システムズ

**FCS-KM76**

## レトルト機

レトルト食品、真空調理品など幅広い食品を製造できる小ロット対応の小型高温高圧調理機です。達人窯で加熱調理、殺菌すれば常温保存や常温物流に適した食品加工が可能になります。



●外形寸法 (mm)  
W1,000 x D990 x H1,460

●電気容量 三相 200V 4.3kW

●給水 ●排水 ●エアー

※ボイラが必要です

(株)エヌワイピー  
**Qbo15-4**

## ロボクーボ

混ぜる・碎く・乳化するといった従来のカッターミキサーの機能に加え、加熱・冷却・真空・加圧が可能に。回転速度10～3000r.p.mで無段階変速。タッチパネル＆プログラムで誰が仕込んで安定して高品質に仕上げることが出来ます。



(株)七洋製作所

**SRZ-SE**

## ラックオーブン

高性能のボイラで、本格的な加圧蒸気を炉内に送り込み、細かい粒子として焼成する商品に熱が浸透していきます。またラックが回転するのでムラも解消。固定窯の浮の良さとラックのスピードが同時に叶うオーブンです。

# アグリ・工場 スライサー・粉碎機・搾汁機



●外形寸法 (mm)  
W345 x D575 x H655  
●電気容量 三相 200V 3.1kW

(株)エフ・エム・アイ  
**R-10E**

## ロボケープ

中食の食品加工などに最適な中型カッターミキサー。下処理の効率化が図れます。(用途事例:白ゴマのペースト、生姜のペースト、ニンニクのペースト)真空仕様も可能です。



●外形寸法 (mm)  
W300 x D210 x H440  
●電気容量 単相 100V 1.5kW

大紀産業(株)  
**MS-20**

## 食品粉碎機

微粉碎から粗粉碎まで対応可能な回転数調整機能付のバッジ式粉碎機。粉碎能力2~3kg/h、容器容量2L。安全リミットスイッチを標準装備。



●外形寸法 (mm)  
W1,210 x D600 x H750  
●電気容量 三相 200V 2.2kW

大紀産業(株)  
**TS-300**

## 食品粉碎機

インバーター標準装備で微粉碎から粗粉碎まで対応。6種類のスクリーン付属。粉碎能力10~20kg/h。安全リミットスイッチを標準装備。



●外形寸法 (mm)  
W370 x D330 x H690  
●電気容量 単相 100V 0.76kW

(株)エフ・エム・アイ  
**CL-52E**

## マルチスライサー

オプションの40種類以上の替え刃の交換で多彩な野菜のカットに対応。時間短縮だけでなく下処理の安定化、作業安全性の向上が図れます。工具なしで分解でき洗浄も簡単。安全装置が2箇所(蓋と投入口)についており安心して使用できます。



●外形寸法 (mm)  
W737 x D1,771 x H1,423  
●電気容量 三相 200V 0.7kW

(株)エムラ販売  
**ECM-201**

## フードスライサー

従来の引出コンベアとスライサー一本化することにより、安定したカットを実現しました。操作は見やすいタッチパネル式で切る材料に応じた細かな設定が可能です。



●外形寸法 (mm)  
W1,175 x D500 x H1,025  
●電気容量 三相 200V 0.4kW

(株)大道産業  
**OMST-90B**

## 搾汁機

不等ピッチテーパースクリューによる高効率小型搾汁機。キャスター付きなので、必要な時に必要な場所へ移動して使用できます。大型ホッパーに食材を投入するだけで、スクリュー部が果汁を搾り取り、高い歩留まりでの連続搾汁が可能です。

# 洗浄機



●電気 ●給湯 / 給水 ●排水

(株)ウインターハルター・ジャパン  
**UC/UF シリーズ**

## 洗浄機

ランニングコストを削減でき、環境にもやさしく、効率的に稼働、洗浄物に合わせた洗浄システムです。UC-XLはアンダーカウンタータイプで600x400天板や30コートミキサーボウルを入れることができます。UF-Mは大きな洗浄物も出し入れしやすい開口高640mmです。

# ソフトクリーム・ジェラート

カルビジャーニ・ジャパン(株)  
**Pastomaster60RTL**

## 原料殺菌機

カルビジャーニのジェラートミックスの為の加熱殺菌機の最新世代です。攪拌スピードは5段階、加熱・冷却はエネルギー効率の高い熱交換シリンダーで行われます。ボタン一つで操作できる全自動マシンです。

●外形寸法 (mm)  
W353 x D880 x H1,069  
●電気容量 三相 200V 6.2kW  
●給水 ●排水



●外形寸法 (mm)  
W528 x D941 x H1,405  
●電気容量 三相 200V 9.0kW  
●給水 ●排水

カルビジャーニ・ジャパン(株)  
**Labotronic2090HE-H**

## フリーザー

コンピューターで管理されたコントロールシステムを搭載。従来のモデルより短時間でフリージングが可能。水・電気の消費量も少なく、ショーケースの準備にも時間がかかりません。ヒーティングシステム搭載で加熱殺菌も可能になりました。

日世(株)  
**NAB-3400WE**

## ソフトフリーザー

専用フィリングや市販されている食材をブレンドすることで、豊富なメニューバリエーションを1台で実現。ソフトクリームとフィリングをセットしボタンを押すだけでオートでブレンダーソフトを取り出せます。自動洗浄機能付。



●外形寸法 (mm)  
W698 x D846 x H1,519  
●電気容量 三相 200V 4.2kW  
●給水 ●排水

日世(株)  
**NA-8479WE**

## ソフトフリーザー

3種類のソフトクリームを1台で提供できる高機能のソフトサーバー。製品の取り出しあはンドル式。再生機能を搭載しており、ソフトクリームをいつもなめらかな状態で提供できます。また、万が一の故障もデジタル表示がお知らせします。



ホシザキ(株)  
**WOX/ROX シリーズ**

## 電解水生成装置

殺菌力の高い次亜塩素酸(HClO)を多く含む酸性電解水を注出できるWOXシリーズと酸性電解水に加えて、たんぱく質の溶解や油脂を乳化させる力を持つアルカリ性電解水を注出できるROXシリーズがあります。

# 衛生

フクシマガリレイ(株)  
**FES-12L**

## 電解次亜水生成器

FEクリーン水で食材の殺菌や調理器具の除菌に使用できます。PFがほぼ中性(弱アルカリ性)で食材への影響が少なく、殺菌後のすすぎが簡単です。また、原料は塩と水なので人に優しく、ランニングコストも抑えることができます。

# キャッパー

(株)アラハタフードマシン  
**SPT-Y5**

## スパウトキャッパー

スパウト容器のキャップ、押ししながら回転して締めるキャップ専用。フットスイッチ式で両手を使って作業ができるので、エアーを抜いてキャッピングができます。金具を交換で大小いろいろな容器に対応可能。



●外形寸法 (mm)  
W203 x D203 x H730  
●電気容量 単相 100V 0.12kW  
●エアー



(株)アラハタフードマシン  
**FYS-ST**

## キャッパー

ジャム binや調理 bin(広口 bin)、回転して締めるキャップ(ツイストキャップが最適)締め用。オールエアーモードで電気を使用しません。丸 bin以外にも6角 binや四角 bin、橢円 binなども樹脂のガイドを使うとキャッpingすることができます。

# アグリ・工場 ショックフリーザー・冷凍庫・冷蔵庫・製氷機



●外形寸法 (mm)  
W790 x D910 x H1,970  
●電気容量 三相 200V 5.2kW

(株)エフ・エム・アイ  
**EF-45.1**

## blast chiller

食味を劣化させる温度帯 (+60°C ~ +10°C) を限りなく早く通過させ急速冷却することで、菌の繁殖を抑えます。急速冷凍時は氷結晶のサイズを微細にとどめるため解凍時の離水も少なく冷凍前の状態に近づけます。



●外形寸法 (mm)  
W750 x D650 x H1,230  
●電気容量 単相 100V 0.8kW

米田工機(株)  
**RF-2**

## リジョイスフリーザー

-35°Cに冷却されたアルコールが攪拌している槽の中に食品を浸漬して急速に凍結します。さらに短時間で凍結させるため凍結時の品質劣化を抑えます。



●外形寸法 (mm)  
W1,200 x D870 x H1,700  
●電気容量 三相 200V 3.9kW  
●排水

菱豊フリーズシステムズ(株)  
**PF-15A**

## プロトン凍結機

均等磁束・電磁波・冷風をハイブリットした急速凍結技術により、食品の細胞の破壊を防ぐ業務用急速凍結機。鮮魚や肉はもちろん、惣菜や菓子などの加工品に至るまで高品質に冷凍。また冷凍することで長期保存や食品ロスの削減が見込めます。



●電気 ●排水

パナソニック産機システムズ(株)  
**KB シリーズ**

## 縦型冷蔵庫 テーブル型冷蔵庫

インバーターコンプレッサーを搭載し、新規制御プログラムで構成部品をコントロール。細部まで省エネ性能を追求。



●電気 ●排水

フクシマガリレイ(株)  
**The Galilei シリーズ**

## 縦型冷蔵庫 テーブル型冷蔵庫

The Galilei シリーズでは、省エネの進化により、縦型・横型に従来のシリーズ（インバーター制御）よりもさらなる省エネを実現しました。横型冷凍冷蔵庫にもインバーター機種が新登場しました。



●電気 ●排水

ホシザキ(株)  
**A タイプシリーズ**

## 縦型冷蔵庫 テーブル型冷蔵庫

省エネ運転中は、エコインジケーターが自動で点灯。冷蔵庫の状態が一目で分かる新・表示パネルを採用。フィルターのお掃除タイミングをお知らせし、フィルターの出し入れもカンタンに。



●電気 ●排水

パナソニック産機システムズ(株)  
**Pre-Hab 冷凍 / 冷蔵庫**

## Pre-Hab 冷凍 / 冷蔵庫

高断熱パネルと優れた冷却設備機器で高精度な温度制御と省エネを実現。高機密設計は、効率的な冷却性能をキープしつつ、害虫や粉塵の侵入を防ぎ、衛生管理に貢献します。



●電気

パナソニック産機システムズ(株)  
**冷凍ストッカー**

## 冷凍ストッカー

強力 5 面冷却方式採用。庫内の温度異常をランプで知らせる高温警報ランプ付きです。

# 包装機・シール機



日本ポリスター(株)  
**PROTO-C700B**

## 包装機

可能な限りムダを省き従来機より一回りコンパクトな機体に。独自開発のM式シールヒーターを採用。フィルム張力微調整で美しく仕上がります。また、ベルトの取り外しやシール部のメンテナンスも簡単でセーフティ性にも優れています。



●外形寸法 (mm)  
W3,130 x D961 x H1,436  
●電気容量 三相 200V 4kW  
●エアー

株川島製作所  
**KBF-700e**

## 小型機ピロー包装機

洗練された小型ボディに大型横ピロー包装機の頭脳を搭載し、高速 120 包み／分を実現しました。メンテナンスが容易にできるよう、駆動・伝動関係をまとめて配置。カラータッチパネルを採用し、見やすいように、操作側に配置しました。



(株)シーエンス  
**AVP-5407**

## ベルト式真空包装機

コンパクトなベルト式自動真空包装機。真空ポンプを内装しており、10種類の真空プログラム登録が可能で高い作業性が特徴です。コンベアベルトの角度を20°まで調整可能。ボディはオールステンレス構造、チャッパーはALアルマイト仕様です。



●外形寸法 (mm)  
W860 x D500 x H530  
●電気容量 単相 100V  
※仕様により異なります  
●エアー

(株)東光機械  
**TK-7AS**

## カップシール機

フィルムトリミングカット、フィルム自動巻取り装置が付いた半自動モデルのシール機です。ゼリー、プリン、水ようかんなど様々な商品にお使いいただけます。また、オプションで光電管組合せ装置、日付印字装置を付けることもできます。



(株)トーセイ  
**V-282**

## 真空包装機

吹きこぼれを未然に防ぐ、吹き零れ防止機能や袋の膨らみを防止する間欠真空機能が付いた小型真空包装機。操作部には液晶カラータッチパネルを採用した簡単な操作いただけます。



●外形寸法 (mm)  
W182 x D570 x H505  
●電気容量 単相 100V 1.4kW

白光(株)  
**FV-101**

## 卓上シーリング包装機

簡単に、誰でも、同じ品質でシーリング包装が可能。Rシール・ラベルシール・キャップシールが驚くほどきれいに仕上がります。1回の手作業が 100 個を超えたら、格段に作業効率があがる卓上のヒーティングマシンです。

# ラベルプリンタ



マックス(株)  
**LP-700SA**

## ラベルプリンタ

食品原材料表示ラベル作成専用プリンター。専用ソフト「楽らくラベル standard」で思うままにラベルをデザイン。本体にメモリを搭載、外部メモリ (USB) にも対応しており、完成したデータの保存や呼び出しが便利です。

## 菓子・パン製造における食中毒の発生要因

菓子製造業に係る食中毒の発生を防止するためには、加熱等をきちんと行うことは勿論ですが、作業従事者の健康管理、清潔の維持が何よりも重要となります。一般衛生管理の徹底に加え温度、水分、糖度の制御などがあります。

生物的危害要因	死滅温度・時間
ノロウイルス	85～90°C、90秒以上
サルモネラ属菌	75°C、1分間以上
黄色ぶどう球菌	70°C、1分間以上
セレウス菌	85°C、106分間以上
腸管出血性大腸菌	75°C、1分間以上
ボツリヌス菌	120°C、4分間以上

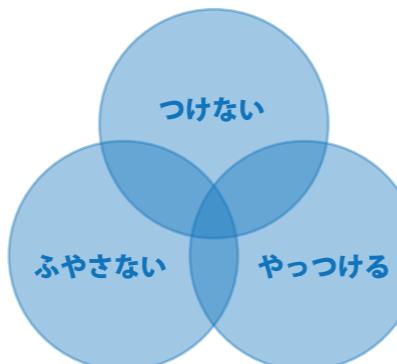
(注)●いずれも中心温度です

●セレウス菌については菌数を1/10に減少させるのに必要な加熱条件です

カビ、酵母の生育可能温度領域 0～40°C

全日本菓子協会／全国菓子工業組合連合会 全国和菓子協会／(一社)日本洋菓子協会連合会  
協同組合 全日本洋菓子工業会  
「HACCPの考え方を取り入れた菓子製造業における衛生管理計画作成の手引書」より一部抜粋

### 食中毒防止3原則



アルコール等の消毒、洗浄剤の使用  
洗浄機導入で衛生面向上



## winterhalter 洗浄機

株式会社 ウィンターハルター・ジャパン



### 洗浄機導入のメリット

#### 1 コスト削減

洗浄作業時間を短縮する事で人件費の削減に。  
水道代のコスト削減にも繋がります。

#### 2 衛生的に労働環境改善

手荒れ防止で接客時のお客様の印象もアップ。  
女性が多い職場では特に重宝します。

#### 3 洗浄力

30クオートミキサー、ボウルや、  
400×600の天板も洗浄可能。  
※メーカー・サイズにより洗浄できない場合があります。詳しくは弊社営業部までお問い合わせください。

### 洗浄機での洗浄が衛生的な理由

#### 1 洗浄機での洗浄は、洗浄能力が常に一定

☞人の作業にはバラつきがある

#### 2 洗浄機は85°Cの高温ですすぐため、乾燥性が高く自然乾燥しやすい

☞拭き上げが必要な場合、濡れタオルでは一般生菌数が増加  
滅菌処理済みタオルは必須

# 衛生商品



シーバイエス(株)  
**サンニッシュ FA2**

## 業務用食品添加物アルコール製剤

- 20L、5L×3

- ・アルコール 59% (容量 %)
- ・汚れの残っている上からでも高レベルな除菌・除ウイルス効果あり (ネコカリシウイルスで試験済)

### <使い方>

- ・専用のスプレー bottles に移し、そのまま噴霧します
- ・サンニッシュ FA2 が現在欠品中のため当面ほぼ同等品のサンニッシュという製品で対応させていただきます

ウイルス (ノンエンベロープ) / 効果あり  
ウイルス (エンベロープあり) / 効果あり  
一般生菌 / 効果あり (1部効かない種類もあり)



シーバイエス(株)  
**シャアフォームプロテクト/ハイドロフォーマー**

## 塩素配合アルカリ洗浄剤 / シュアフォームプロテクト用フォーマー

- シュアフォームプロテクト 5L×3
- ハイドロフォーマー 1台

- ・専用のハイドロフォーマーに入れて、水道に繋ぐだけで自動で希釈された液が出ます
- ・食品工場等の除菌・洗浄作業に適しています

### <使い方>

1. ハイドロフォーマーにシュアフォームプロテクトを入れ、水道に直結し、対象面に吹きかけます。
2. 汚れのひどい箇所は軽くこすり洗いをして、10分程放置します。
3. 流水ですすぎます。(すすいだ流水が配管を流れることで配管内の洗浄にもなります)

ウイルス (ノンエンベロープ) / 効果あり  
ウイルス (エンベロープあり) / 有効 (35倍希釈)  
一般生菌 / 効果あり



シーバイエス(株)  
**ティーポールブルーナチュラル**

## 業務用中性洗剤

- 18kg

- ・原液使用
- ・洗浄成分が 100% 植物由来の原料を使用しているため、手にも優しいです
- ・高い洗浄力と泡立ちも特徴です

### <使い方>

- ・専用のハンドソープディスペンサーに入れ、使用します



シーバイエス(株)  
**中性オイルバスター**

## 業務用中性油汚れ用洗浄剤

- 2L×6

- ・一般的な油汚れ用洗浄剤はアルカリ性ですが、この製品は安全性の高い中性です
- ・製菓製造時の油脂系の汚れ (生クリーム、バター、マーガリン等) の洗浄は中性洗剤よりもこちらの製品を使用した方が、汚れ落ちが良いです



シーバイエス(株)  
**オキシライト**

## 加速化過酸化水素ベースの高性能除菌・除ウイルス剤 (ネコカリシウイルスで試験済)

- 10L

- ・原液使用
- ・原液を染みこませたウェスやモップで拭き上げるだけで洗浄・除菌が同時にできます (拭き上げる箇所によっては最後に水拭きを推奨致します)

### <加速化過酸化水素の比較>

- ・某クルーズ船の消毒作業でも実績あり (クルーズ船では特注の 20L を使用)

ウイルス (ノンエンベロープ) / 効果あり  
ウイルス (エンベロープあり) / 効果あり  
一般生菌 / 効果あり (1部効かない種類もあり)



シーバイエス(株)  
**セーフタッチハンドソーププラス M**

## 業務用薬用手洗い石けん

- 5L×2

- ・原液使用
- ・強力な殺菌成分 (塩化ベンザルコニウム) と手に優しい桃の葉エキスを配合しており、殺菌効果と手への優しさの両方を併せ持った製品です
- ・泡立ちが非常によいのも特徴です

### <使い方>

- ・専用のハンドソープディスペンサーに入れ、使用します。



ウイルス (ノンエンベロープ) / 効果あり  
ウイルス (エンベロープあり) / 効果あり  
一般生菌 / 効果あり (1部効かない種類もあり)



シーバイエス(株)  
**虫ピタ虫**

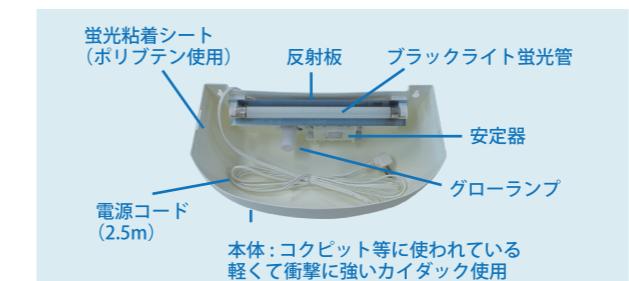
## 飛来昆虫用捕虫器 (屋内用)

- 本体 1 台 + 蛍光粘着シート 5 枚

- ・誘虫効果のあるブラックライト蛍光管で虫を集め、専用の蛍光粘着シートで確実に捕虫します
- ・薬品を使用しないため、安全で衛生的です

### <仕組み>

- ・軽量なので、掛けても・置いても自由に設置できます



シーバイエス(株)  
**ウルトラバープ Pro**

## 業務用不快害虫駆除器

- 本体 1 台 + ウルトラバープ Pro カートリッジ 1 箱

- ・入口に設置することで施設内への虫の侵入を防ぎます
- ・薬剤の自動噴霧により害虫を近づけません (薬剤は無煙・無臭です)
- ・通電時間が 1 ヶ月を超えて優れた効果が長続きします
- ・配線工事が不要な電池式です
- ・耐水・耐雨構造で屋外にも設置可能

# 機械 取扱企業一覧

あ行	た行	ま行
株式会社 愛工舎製作所 株式会社 アラハタフードマシン 株式会社 飯田製作所 株式会社 イシダ 池永鉄工株式会社 株式会社 ウィンター・ハルター・ジャパン エスケーミキサー株式会社 株式会社 エヌワイビー 株式会社 エフ・エム・アイ 株式会社 エムラ販売 株式会社 エンロバ 有限会社 大久保商会 株式会社 大穂製作所 株式会社 大道産業 株式会社 オシキリ	大紀産業株式会社 株式会社 大東商会 ダイヤ冷ケース株式会社 大和貿易株式会社 タニコー株式会社 谷沢菓機工業株式会社 株式会社 中部コーポレーション 株式会社 ツジ・キカイ 株式会社 寺岡精工 東海リザーブ株式会社 株式会社 東光機械 株式会社 トーセイ 戸倉商事株式会社 富繁産業株式会社	正城機械株式会社 マサミ産業株式会社 株式会社 マスター・マインド 株式会社 マスダックマシナリー マックス株式会社 株式会社 丸菱 三浦工業株式会社 三ツ星貿易株式会社 株式会社 明和エンジニアーズ 森川フードマシン株式会社
か行	な行	や・ら・わ行
株式会社 カジワラ 株式会社 型久堂 株式会社 鎌田機械製作所 カルピジャーニ・ジャパン株式会社 株式会社 川島製作所 関東混合機工業株式会社 共立プラント工業株式会社 有限会社 光陽機械製作所 株式会社 コメットカトウ コマジャパン株式会社	株式会社 ナオミ 中井機械工業株式会社 日仏商事株式会社 ニチワ電機株式会社 日世株式会社 日本ポリスター株式会社	ルーツ貿易株式会社 レオン自動機株式会社 株式会社 ワールド精機 渡辺工業株式会社
さ行		は行
株式会社 サムソン 三幸機械株式会社 株式会社 サンテックコーポレーション 株式会社 シーエンス シービーエム株式会社 シール栄登株式会社 株式会社 七洋製作所 株式会社 品川工業所 株式会社 ジャパンシステム 有限会社 新駒形機械製作所 株式会社 スズキ産業 株式会社 ソーキナカタ	橋田機工株式会社 ハクラ精機株式会社 白光株式会社 パナソニック産機システムズ株式会社 バンノー株式会社 フクシマガリレイ株式会社 株式会社 フジイ機械製作所 富士インパレス株式会社 株式会社 フジキカイ 富士島工機株式会社 株式会社 不二商会 不二精機株式会社 福山製菓機械株式会社 株式会社 ベーカーズ・プロダクション 株式会社 保坂製作所 ホシザキ株式会社 有限会社 ホップ技研	matsuyama marusan company profile



## 会社概要

会社名 株式会社 松山丸三  
代表取締役 岡内 正  
設立年月日 昭和27年12月3日  
本社所在地 愛媛県松山市花園町6-1  
(大代表) TEL:089-931-1147  
FAX:089-931-1148  
Mail:info@m-marusan.co.jp  
Url:www.m-marusan.co.jp

三番町ビル 愛媛県松山市三番町5-8-13  
TEL : 089-931-4161  
FAX: 089-931-4165

テストキッチン1 愛媛県松山市三番町5-8-13  
▶三番町ビル TEL : 089-931-4161  
1Fショールーム FAX: 089-931-4165

テストキッチン2 愛媛県松山市鷹子町481-1  
▶配送センター TEL : 089-976-7775  
鷹子キッチン FAX: 0120-775-147

マルサンパントリー 愛媛県松山市花園町6-1  
(小売事業部) TEL : 089-931-1147  
FAX: 089-931-1148

マルサンパントリー オンラインショップ  
本店 http://www.m-pantry.com/



## 事業内容

- 和・洋菓子・パン・外食業務用原材料の販売及び製造
- 包装資材、環境衛生機器の企画デザイン及び販売
- 製菓製パン用機械の製造及び販売、メンテナンス
- 廚房設備・器具の販売、メンテナンス
- ソフトウェアの開発及び販売
- 店舗デザイン、施工
- その他関連する一切の業務