

# JPMニュース

## 中古食品機械特報

2023年夏



株式会社 ジャパン フロビジョン 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は是非ご一報ください。



## 新石下展示場

〒300-2741 茨城県常総市国生 1231  
TEL 0297-55-1005(代)、0297-44-5416  
FAX 0297-55-1020(代)、0297-44-7952

## 本社・整備工場

〒335-0026 埼玉県戸田市新曽南3丁目17番7号  
TEL 048-443-4653 FAX 048-443-1259(代)、048-431-2626



## 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。  
必見価値あります。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。  
予約をして頂き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@shin-ishige.com**

**WEB** での予約 **https://shin-ishige.com**

**電話** での予約 **0297-55-1005**



工場内

500L ガイデルマン社 (ドイツ)

バキュームカッターのオーバーホール風景です。

## 8600 パーチカルコンベアー

8600 パーチカルコンベアー 湘南産業(株) VC1400

主な搬送原料  
・切肉肉・ミンチ肉・ハンバーグパテ・魚肉・スリ身・  
各種カット野菜・果物・グリントースト・  
マッシュポテト・小麦粉・乾燥のり・ふりかけ他



電源	三相200V
モーター容量	1.5kW
最大搬送容量	幅1000×奥行1500×高さ1300mm
最大搬送高さ	1400mm

## 8599 フロースンカッター

8599 フロースンカッター 湘南産業(株)

用途  
・畜肉など冷凍材の切削



電源	三相200V
最大搬送容量	幅1000×奥行2100×高さ1600mm
最大搬送高さ	幅600×奥行1700×高さ1400mm
最大寸法	幅1000×奥行2100×高さ1600mm

## 8579 パーフェクトオートブレッダー

8579 パーフェクトオートブレッダー マイコック産業(株)

特長  
・生パン粉の特質を生かし、くずれ、ロスのない設計機構を実現  
・エア機構の採用により、ソフトで確実なスウィングプレスと、押力の強弱が思いのままできます  
・多品種生産に対応できる側面押さえ装置が世界で初めて実現されました。  
・生パン粉の製品需要が増大する中で、多品種少ロットにも小回りが良く、働きもです  
・分解・洗浄・組立は極めて簡単設定、衛生管理面でも時間はかかりません  
・ソフトな仕上げが、ミンチカツ、豚カツ、白身フィッシュフライ、串カツ、イカフライなど  
・アイデア製品の開発にも大変便利です



全体的仕様	形-2000 50kg
電源	三相200V 50/60Hz
消費電力	約770W (パン粉供給機) 約800W (スライドコンベアー)
最大搬送容量	幅1000×奥行1700×高さ1400mm
最大搬送高さ	幅600×奥行1300×高さ1100mm
最大寸法	幅1000×奥行1700×高さ1400mm
重量	約410kg
送料	別途見積り(重量物)
備考	幅600×奥行1300×高さ1100mm(組立機)
メーカー	Perfect Auto Breader 株式会社マイコック



## 6527 バンドソー

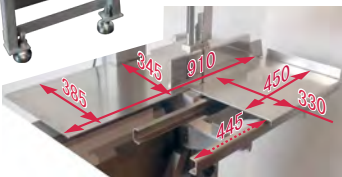
6527 バンドソー AEW Delford 350

・オーバホール済

特長  
・英国製の本機は、高度な新技術によりハイバランス、  
ハイスピードを実現した  
・それにより歩留まりが良く、切断面が非常に美しく  
切り屑が付着しない面磨きのバンドソーです  
・フレートの張り具合は、ワックスハンドルで  
一定に保持出来る機構になっている  
・インターロック等により、作業の安全性も高い  
・清掃等は工具無しで分解と組み立てが簡単に済行  
衛生的です



電源	三相200V
モーター	1.5kW
バンド	長さ 2100mm、幅幅 13mm(標準)
バンドコントロール	3500mm(標準)
最大寸法	幅 1000、奥行 1650、高さ 1100mm
重量	約400kg
材質	最高級アルミ合金、ステンレス
最大搬送高さ	幅600mm
最大搬送容量	幅1000×奥行1700×高さ1100mm
最大寸法	幅1000×奥行1650×高さ1100mm
最大寸法	幅1000×奥行1650×高さ1100mm
最大寸法	幅1000×奥行1650×高さ1100mm



## 8570 自動餃子成型システム



## 8569 フロースンカッター

8569 フロースンカッター(フレーカー)



最大搬送容量(標準)	幅700×高さ2100mm
最大搬送高さ	幅600×高さ2100mm
最大寸法	幅1000×高さ2100mm
重量	約400kg
最大搬送容量	幅600×高さ2100mm
最大寸法	幅1000×高さ2100mm
最大寸法	幅1000×高さ2100mm
最大寸法	幅1000×高さ2100mm
最大寸法	幅1000×高さ2100mm
最大寸法	幅1000×高さ2100mm

## 8564 食品加工バンドソー

8564 食品加工バンドソー(大型バンドソー) (株)秋山機械

用途・特長  
・最大切り高さ600mmですから、大型の冷凍鮮魚・生鮮魚(マグロ・カツオ・カジキ)の切断解体、  
冷凍食品(フィッシュブロックなどの)の切断加工に最適です  
・側面のテーブルがスライドするので、重い魚体を動かす労力を軽減できます  
・大きな筐体ですが、車輪付きで移動も可能です



電源	三相200V 50/60Hz
モーター	1.5kW 4P
最大寸法	幅1500×奥行1500×高さ2145mm

幅	1500mm
奥行	1500mm
高さ	2145mm
重量	約400kg
最大搬送高さ	幅600mm
最大搬送容量	幅1500×奥行1500×高さ2145mm
最大寸法	幅1500×奥行1500×高さ2145mm
最大寸法	幅1500×奥行1500×高さ2145mm

## 8559 真空定量充填機

8559 真空定量充填機(バキュームスタッファ) RISCO

用途  
・ハム・ソーセージ用



型式	RIS 5001
電源	三相200V
最大搬送容量	幅1000×高さ1200mm
最大搬送高さ	幅600×高さ1200mm
最大寸法	幅1000×高さ1200mm
重量	約400kg
最大搬送容量	幅1000×高さ1200mm
最大寸法	幅1000×高さ1200mm
最大寸法	幅1000×高さ1200mm

## 8523 インジェクター

8523 インジェクター EKOMEX

針: 20本×2列



コンベアー幅	1000mm
針	20本×2列
重量	約400kg
最大寸法	幅1000×高さ1200mm



### 8447 万能スーパーダイサー



### 4700 真空タンブラー (120L)

4700 真空タンブラー(120L) ROSCHER MATIC TU-120



機中寸サイズ	幅 500mm 奥行 340mm 高さ 1300mm
重量	約 300kg
消費電力	2000W
タンク容量	120リットル
回転数	2リボルト
標準電源	2リボルト
標準電圧	200V
標準電流	10A

### 8429 溶解ユニット



### 8410 バーチカルコンベアー



### 8431 オイルフリーエアークンプレッサー

8431 オイルフリーエアークンプレッサー (22kW)

特長

- ・2screw-Zスクリー搭載
- ・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: 水滴滑式
- ・R: エアードライヤー搭載



メーカー名	三菱重工業株式会社
型番	ZUV22A5-B
電圧	3相200V(50Hz)
消費電力	22000W(22kW)
吐出圧力	0.8MPa
吐出量	3500L/min
吐出圧力	0.8MPa
吐出量	3500L/min
吐出圧力	0.8MPa
吐出量	3500L/min
吐出圧力	0.8MPa
吐出量	3500L/min

### 8345 ウェーバー高速スライサー



### 8336 分割丸め機



### 8340 卓上型ケーキミキサー



### 8348 バーコードラベルプリンター

### 8348 バーコードラベルプリンター

8348 バーコードラベルプリンター (Bar labe) (株)サトー



- 用途・特長
- ・食品業界・リテール業界の様々な用途に最適
  - ・台紙のないラベル対応プリンター
  - ・優れた操作性(4桁ディスプレイ、大サイズのテンキー)
  - ・小容量(持ち運びハンドル付き)
  - ・ヘアピン紙(持ち運びハンドル付き)
  - ・データメンテナンス(SDカード・USB)によるデータ転送

印字速度	最大100mm/sec (4インチ)
印字幅	最大210mm (8.3インチ)
角印キート	標準・選別・マルチラベル、マルチラベル(ラベル付)
角印キート	標準・選別・マルチラベル、マルチラベル(ラベル付)
角印キート	標準・選別・マルチラベル、マルチラベル(ラベル付)

8332 スパイラルミキサー



8331 ケーキミキサー (60L)



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



外形サイズ	幅1170×奥行500×高1200(mm)
設置可能床面積	幅1170×奥行500×高1200(mm)
重量	205kg
消費電力(モーター)	1.5kW
容量	生地 2000 (50-60%)
ロール径	φ100
ロール間隔	15mm
ロール厚	20mm
ロール幅	500mm
ロール長さ	約 250m
製法	パイ生地、ペストリー(約 3kg/1回)
製法	パイ生地、ペストリー、デニッシュ、クロワッサン、ミルフィーユ、デニッシュ、パイ、ミルフィーユ、クロワッサン、パイ生地シート
製法	パイ生地、ペストリー
製法	パイ生地、ペストリー

8328 全自動製氷機



8326 縦型無風スーパーフリーザー



8325 ドウコンディショナー



8324 ドウコンディショナー



8323 リターダー



8322 製パン用フリーザー



## 8291 高速丸刃スライサー

### 8291 吉泉スライサー YS-3300X

特長

- ・ステップ送りと自転公転丸刃により安定した切れ味を提供します
- ・衛生的な分解洗浄構造により隅々まで徹底して洗浄殺菌ができます
- ・付属の刃物研磨機を取り付ければ、刃物を取り外さず安全に研磨ができます

8291-1/2 高速丸刃スライサー(魚仕様)

用途

・マグロ、イカ、タコ、カツオ、魚介水産類全般、野菜全般

メーカー	吉泉工業株式会社
型番	YS-3300X (YS-3300)
実用消費電力	1.5kW (200V/50/60Hz)
スライス厚	2段階調整
スライス径	φ100mm
スライス幅	φ100mm
最大スライス厚	幅 300×高さ 130mm
最大スライス径	φ150mm
最大スライス幅	φ150mm
重量	25kg (送料別)
全高	1,200mm (送料別)
全幅	600mm (送料別)
全奥行	1,000mm (送料別)
最大積込高さ	180mm
最大積込重量	合計 30kg (取扱説明書より)

- ・メーカー取扱説明書付
- ・刃物研磨機付き



8291-2/2 排出コンベア	1 標準仕様
メーカー	吉泉工業株式会社
型番	YS-3300X (YS-3300)
全幅	600mm (送料別)
全奥行	1,000mm (送料別)
全高	1,200mm (送料別)
最大積込高さ	180mm
最大積込重量	合計 30kg (取扱説明書より)

## 8285 殺菌装置



## 8176 横型水産用自動梱包機



## 8012 バキュームカッター



## 7985 高速スリットスライサー



## 7957 真空加熱ニーダー



## 7929 播潰機 (133L)



## 7928 冷却式播潰機 (126L)



## 7925 高橋式高速裁断機

7925 高橋式高速裁断機 (株)タカハシ



用途

- ・製菓、コナッツ、ピーチ等果実類、昆布類、くらげ、すきみ糖、するめ、生いか、ささえ類、各種くん製、冷凍肉、鶏肉、生菓、ゼリー、チーズ、餅、竹輪、かまぼこ類、タクアン、瓜、大根、きゅうり、茄子、生姜、わらび、きゃべつ、ふき、菜類、人参、椎茸、こんにゃく など

型番	7925
メーカー	タカハシ
全幅	1,200mm
全奥行	1,000mm
全高	1,500mm
最大積込高さ	100mm
最大積込重量	合計 30kg
消費電力	1.5kW (200V/50/60Hz)
送料	別途見積り

## 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、脂肪、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、生薬、チーズ、しいたけ、昆布、鮭、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(ワイドシリーズ)
容量	500kg
モーター	1.5kW(三相200V)
外形寸法	幅1000×奥1100×高1200mm
重量	550kg
送料	500kg
設置寸法	幅400mm
電源	三相200V
標準寸法	幅400mm

## 7923 高橋式高速裁断機

### 7923 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



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、脂肪、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、生薬、チーズ、しいたけ、昆布、鮭、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(ワイドシリーズ)
容量	500kg
モーター	1.5kW(三相200V)
外形寸法	幅1000×奥1100×高1200mm
重量	550kg
送料	500kg
設置寸法	幅400mm
電源	三相200V
標準寸法	幅400mm

## 7922 冷却式擂潰機 (126L)



## 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(呼吸水は不要)  
 ・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	15.0mm
容量	1000kg
外形寸法	幅1000×奥1100×高1200mm
モーター	200W
重量	110kg

## 7904 千切りスライサー



## 7901 山中成型機



## 7889 粉付け機 (2列火星用)

### 7889 粉付け機(2列火星用) レオン自動機(株) DU220

用途・特長  
 ・2列火星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るので、製品の品質向上が可能です  
 ・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流いが可能ですので、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



容量	500kg
外形寸法	幅1000×奥1100×高1200mm
重量	1100kg
モーター	1.5kW
送料	1000kg
設置寸法	幅400mm
電源	三相200V

## 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 GW

特長  
 ・真空ポンプで脱気し、そのままクリッパーで結果します

用途  
 ・鳥肉、赤肉、燻製、チーズ、調理済み食品などの袋を結果



容量	1000(110)~1500(1600)
外形寸法	幅1000×奥1100×高1200mm
重量	1500kg
モーター	1.5kW
送料	1500kg
設置寸法	幅400mm
電源	三相200V

## 7739 バキュームカッター





## 7805 遠赤外線スーパーフライヤー

7805 遠赤外線スーパーフライヤー (株)アイギ HTA-3500-CD



機種名	品番 3500-AI-3500
設置容量	45 L (1斗) × 12段 × 高さ1307mm
外形寸法	幅 1100mm × 奥行 1420mm × 高さ 1550mm
重量	約 1000kg (設置場所を考慮)
電源	三相 200V 50/60Hz
消費電力	約 15kW
加熱方式	遠赤外線加熱
温度調節	デジタル温度調節 (100℃～200℃)
安全装置	油温異常検知装置、油切れ検知装置
その他	油揚げ機、揚げ網、揚げ籠

## 7136 非常用発電機

7136 非常用発電機 (株)東京電機



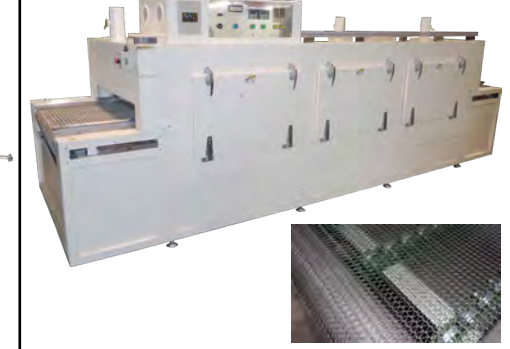
機種名	7136-1/2 非常用発電機
出力	100kVA
電圧	三相 200V
周波数	50/60Hz
燃料	軽油
燃費	約 0.25kg/kWh
騒音	約 65dB
寸法	幅 1100mm × 奥行 1400mm × 高さ 1800mm
重量	約 1500kg
設置容量	約 100kg
その他	自動停止装置、油切れ検知装置

機種名	7136-2/2 190L燃料貯蔵庫
容量	190L
材質	ステンレス
寸法	幅 600mm × 奥行 600mm × 高さ 1000mm
重量	約 100kg
その他	防錆処理、取っ手

・防災用自家発電装置 長時間形  
KMEシリーズ 3相200V系  
・低騒音85dB

## 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)

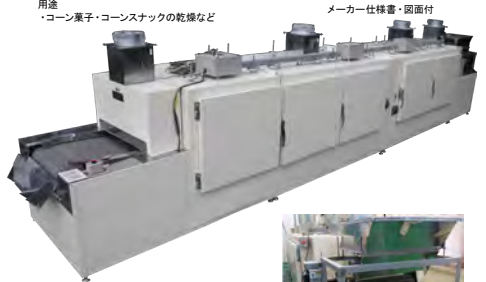


電源	三相200V 50/60Hz
電力	150kW
ヒーター	ストレーツファンヒーター SUS AC110V 1kW
ヒーター寸法	約1300(L)×1200(W)×1200(H)
温度	常時180℃ MAX200℃
温度制御	P.I.D.SSR ON/OFF制御×3ゾーン
外形寸法	幅1500mm×奥行1600mm×高さ1600mm
搬送方式	SUSファンベルト
搬送スピード	4m/min
ベルト幅	950mm
ベルト張までの高さ	最小800mm
内容	SUS304
内容積	約 300kg
塗装色	アイボリー・3.5F/1

(株)ゴダイエンジニアリング

## 6549 遠赤外線加熱装置

6549 遠赤外線加熱装置 ソリデオン(株) 図番050310



外形寸法	幅1000mm×奥行1100mm(本体)×高さ1200mm(設置)
重量	約 1000kg
消費電力	約 15kW
加熱方式	遠赤外線加熱
温度調節	デジタル温度調節 (100℃～200℃)
安全装置	油温異常検知装置、油切れ検知装置
その他	油揚げ機、揚げ網、揚げ籠

## 8086 レトルト殺菌機(レトルト釜)セット

8086 レトルト殺菌機(レトルト釜)セット 三浦工業(株) JQ-1202N



特長  
・熱水ブレイズで高効率  
・センターズ方式で均一加熱殺菌  
・F値モニタリング装置で商品開発をサポート  
・節水による省エネ対応  
・多段(三段)加熱制御可能  
・横層表示灯標準装備で運転状況を案内

機種名	8086-1/5 レトルト殺菌機(レトルト釜)本体
容量	1200L
寸法	幅1200mm×奥行1200mm×高さ1800mm
重量	約 1500kg
消費電力	約 15kW
加熱方式	熱水ブレイズ
温度調節	デジタル温度調節 (100℃～200℃)
安全装置	油温異常検知装置、油切れ検知装置
その他	油揚げ機、揚げ網、揚げ籠

## 8103 サムソン圧カスチーマー

横型スチーマー(2台車式) SGS120/20SOP



機種名	SGS120/20SOP
容量	120L
寸法	幅1200mm×奥行1200mm×高さ1800mm
重量	約 1500kg
消費電力	約 15kW
加熱方式	熱水ブレイズ
温度調節	デジタル温度調節 (100℃～200℃)
安全装置	油温異常検知装置、油切れ検知装置
その他	油揚げ機、揚げ網、揚げ籠

## 8312 小型貫流蒸気ボイラー

8312 小型貫流蒸気ボイラーセット(50/60Hz、LPG) (株)サムソン RBO-1500PGN-H



機種名	8312-1/2 小型貫流蒸気ボイラー
容量	1500L
寸法	幅1200mm×奥行1200mm×高さ1800mm
重量	約 1500kg
消費電力	約 15kW
加熱方式	熱水ブレイズ
温度調節	デジタル温度調節 (100℃～200℃)
安全装置	油温異常検知装置、油切れ検知装置
その他	油揚げ機、揚げ網、揚げ籠

## 8313 小型貫流蒸気ボイラー

8313 小型貫流蒸気ボイラー(薬注システム付)(50/60Hz、LPG) (株)サムソン RBO-1500PGN-H



機種名	8313-1/2 小型貫流蒸気ボイラー(LPG)
容量	1500L
寸法	幅1200mm×奥行1200mm×高さ1800mm
重量	約 1500kg
消費電力	約 15kW
加熱方式	熱水ブレイズ
温度調節	デジタル温度調節 (100℃～200℃)
安全装置	油温異常検知装置、油切れ検知装置
その他	油揚げ機、揚げ網、揚げ籠



機種名	8312-5/5 小型貫流水器(サムソン)
容量	500L
寸法	幅600mm×奥行600mm×高さ1000mm
重量	約 500kg
消費電力	約 5kW
加熱方式	熱水ブレイズ
温度調節	デジタル温度調節 (100℃～200℃)
安全装置	油温異常検知装置、油切れ検知装置
その他	油揚げ機、揚げ網、揚げ籠

機種名	8313-2/2 薬注システム
容量	1500L
寸法	幅1200mm×奥行1200mm×高さ1800mm
重量	約 1500kg
消費電力	約 15kW
加熱方式	熱水ブレイズ
温度調節	デジタル温度調節 (100℃～200℃)
安全装置	油温異常検知装置、油切れ検知装置
その他	油揚げ機、揚げ網、揚げ籠

## 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、スープなどの加熱調理に適しています  
・蒸気部分がステンレス製のものが多く、衛生的です  
・排水ドロー式となっており、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

機種名	RFK-50S
容量	50L
寸法	幅600mm×奥行600mm×高さ1000mm
重量	約 500kg
消費電力	約 5kW
加熱方式	熱水ブレイズ
温度調節	デジタル温度調節 (100℃～200℃)
安全装置	油温異常検知装置、油切れ検知装置
その他	油揚げ機、揚げ網、揚げ籠



## 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



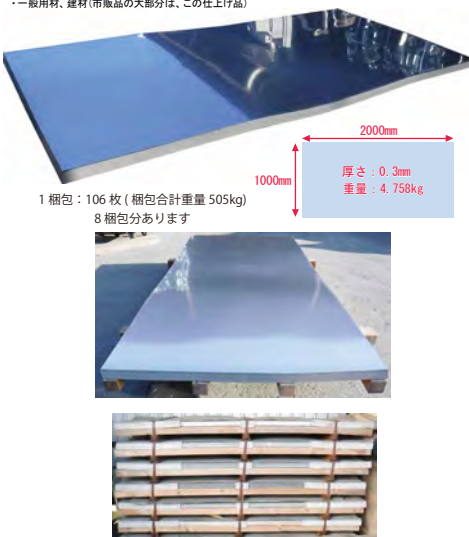
外形サイズ  
長さ 2200mm 幅 980mm 高さ 1450mm  
重量 100kg

## 8289 ステンレス0.3t 848枚梱包 505kg

8289 ステンレス板(SUS304) (株)サステック

表面の仕上げ  
・2B(2B仕上げよりなめらかで、やや光沢のある仕上げ。)

主な用途  
・一般用材、建材(市販品の大部分は、この仕上げ品)



1 梱包: 106 枚 (梱包合計重量 505kg)  
8 梱包分あります

2000mm  
1000mm  
厚さ: 0.3mm  
重量: 4.758kg

## 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  
東亜工業(株) TX-16-T

・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
外形サイズ	幅1900mm 高さ2000mm
重量	約200kg
生産能力	約2000個/時
成型パレット数	14個
成型パレットサイズ	約150mm x 200mm
成型パレット重量	約100kg

5488-3/4 整列機

メーカー名	東亜工業株式会社
型式	TX-16-T
外形サイズ	幅1900mm 高さ2000mm
重量	約200kg

## 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「質量カットシステム」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

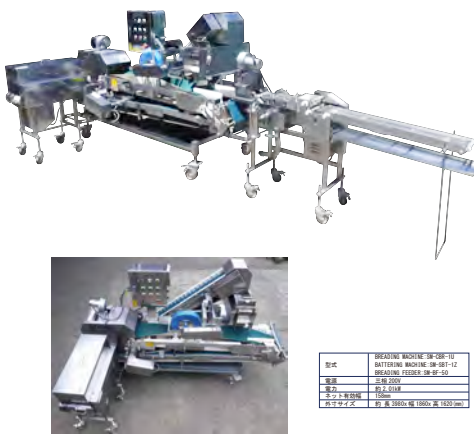


型式 型名 6560 VS 6560  
幅 8.560 高さ 4.30  
重量 200kg  
外形サイズ 幅 2000mm x 高さ 1500mm x 長さ 1500mm

## 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

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  
・特殊ベルト機構により、球状の製品、背の高い製品等の側面、またコーナー部も精確にパン粉を付けることができます  
・今まで難しかった帯状、エビフライなどの側面にも精確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-080-10  
SHIRING MACHINE SM-081-12  
BREADING FEEDER SM-082-10  
重量 約 200kg  
幅 約 1500mm  
高さ 約 1500mm  
外形サイズ 約 幅 1800mm 高さ 1500mm

## 6579 コンパクトブレッダー&バターリングマシン

6579 コンパクトブレッダー&バターリングマシン  
サン・プラント(株)

特長  
・1列式パン粉付け機  
・微粉パン粉用(ドライパン粉)も可  
・オールステンレス製



型式 BREADING MACHINE SM-SR200-G  
BATTERING MACHINE SM-SR1-12  
重量 200kg  
幅 1500mm  
高さ 1500mm  
外形サイズ 約 幅 2000mm 高さ 1600mm

## 8077 RRガッティングマシン

8077 RRガッティングマシン 東亜工業(株)

用途  
・卵採取  
・メフン(腎臓)の除去・洗浄



電源 三相 200V 50Hz  
出力 60kW  
作業時間 毎分 10リットル以上(約 50kg以上) / 水の消費量 1分間に約 60リットル~80リットル  
水圧 異形ノズル、異形ノズルをオプションとして設置  
材質 ステンレス、プラスチック等  
外形サイズ 幅 1200mm x 高さ 1700mm  
用途 卵採取  
メフン(腎臓)の除去・洗浄  
処理量 毎分約 20kg~30kgが適正です。(シロサケの場合) (投入される卵の大きさが決まされます。)  
備考 東亜工業(株) 仕様書  
メーカー取扱説明書付き

## 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  
メーカー 東亜工業(株) SGA-20A  
容量 20kg  
外形サイズ 幅 1500mm x 高さ 1700mm  
重量 約 200kg  
外形サイズ 幅 1500mm x 高さ 1700mm  
処理量 約 20kg/分  
備考 東亜工業(株) 仕様書  
メーカー取扱説明書付き

## 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 20kg / 最小 10kg  
外形サイズ 幅 1200mm x 高さ 1450mm  
重量 約 200kg  
電源 三相 200V 50/60Hz  
備考 SOTTORIVA 仕様書  
メーカー取扱説明書付き

## 6797 マルハレスライサー

### 6797 マルハレスライサー機 (株)日本キャリア工業 AX-320

- 特長
- 刃物がむき出しになっておらず、安全に取り扱うことができます
  - 折り曲げ、鍍剥はできないかわりに、牛モモなどの大きな材料や小間・切落しに向いています
  - 歩留まり99%の実績を有します

適応材料

- 豚ロース、豚バラ、切落し・小間など

適応アイテム

- とんかつ・ステーキ、切落し・小間など



項目	仕様
型名	AX-320
電源	三相 200V
消費電力	約 200W
生産能力	約 200kg/時
刃物	ステンレス製
刃物長さ	約 200mm
刃物幅	約 100mm
刃物厚さ	約 10mm
刃物材質	ステンレス製
刃物形状	特製刃物
刃物交換	容易
刃物交換時間	約 5分
刃物交換方法	特製工具
刃物交換場所	特製工具
刃物交換回数	約 100回
刃物交換回数	約 100回
刃物交換回数	約 100回
刃物交換回数	約 100回
刃物交換回数	約 100回
刃物交換回数	約 100回
刃物交換回数	約 100回
刃物交換回数	約 100回
刃物交換回数	約 100回
刃物交換回数	約 100回



## 8078 鮭用全自動ヘッドカッター

### 8078 鮭用全自動ヘッドカッター 東亜貿易(株)



メーカー名	東亜貿易株式会社
型名	東亜貿易株式会社
電源	三相 200V
消費電力	約 200W
生産能力	約 200kg/時
刃物	ステンレス製
刃物長さ	約 200mm
刃物幅	約 100mm
刃物厚さ	約 10mm
刃物材質	ステンレス製
刃物形状	特製刃物
刃物交換	容易
刃物交換時間	約 5分
刃物交換方法	特製工具
刃物交換場所	特製工具
刃物交換回数	約 100回
刃物交換回数	約 100回
刃物交換回数	約 100回
刃物交換回数	約 100回
刃物交換回数	約 100回
刃物交換回数	約 100回
刃物交換回数	約 100回
刃物交換回数	約 100回
刃物交換回数	約 100回

- 特長
- トレイにサケを乗せるだけで簡単にカット
  - カット位置はレーザーで簡単に正確に
  - 手間が少なく危険を伴う鮭の深切り作業を全自動ヘッドカッターにて安全・正確に行えます
  - レーザービームがカット位置をガイドするので誰でも簡単に歩留りよく頭切りができます
  - 熟練を要せず、鮭をトレイに乗せカット位置を設定するだけで、誰でも簡単に作業可能です。

## 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	クレマータレックス
型名	CM200
電源	三相 200V
消費電力	約 200W
生産能力	約 200kg/時
刃物	ステンレス製
刃物長さ	約 200mm
刃物幅	約 100mm
刃物厚さ	約 10mm
刃物材質	ステンレス製
刃物形状	特製刃物
刃物交換	容易
刃物交換時間	約 5分
刃物交換方法	特製工具
刃物交換場所	特製工具
刃物交換回数	約 100回
刃物交換回数	約 100回
刃物交換回数	約 100回
刃物交換回数	約 100回
刃物交換回数	約 100回
刃物交換回数	約 100回
刃物交換回数	約 100回
刃物交換回数	約 100回
刃物交換回数	約 100回

- 特長
- ボーンコレクター付

## 6207 バキュームカッター (200L)

### 6207 バキュームカッター(200L) クレマーグレーベ VSM200



適応量	適応量 200リットル
本体サイズ	約 2800x1600x1500 (mm)
重量	約 200kg

## 8050 フレーカー/グラインダー

### 8050 フレーカー-ミキサーグラインダー



メーカー名	東亜貿易株式会社
型名	東亜貿易株式会社
電源	三相 200V
消費電力	約 200W
生産能力	約 200kg/時
刃物	ステンレス製
刃物長さ	約 200mm
刃物幅	約 100mm
刃物厚さ	約 10mm
刃物材質	ステンレス製
刃物形状	特製刃物
刃物交換	容易
刃物交換時間	約 5分
刃物交換方法	特製工具
刃物交換場所	特製工具
刃物交換回数	約 100回
刃物交換回数	約 100回
刃物交換回数	約 100回
刃物交換回数	約 100回
刃物交換回数	約 100回
刃物交換回数	約 100回
刃物交換回数	約 100回
刃物交換回数	約 100回
刃物交換回数	約 100回

- 特長
- リフター、フレーカー、ミキサー、グラインダーが一体化
  - 後部バケットに冷凍ブロック肉を投入すると、アームがリフトアップ(リフター機能)
  - 上部バケットより食材を自動投入し、切削、攪拌・混合を行い、最後に挽肉となって出てきます
  - つまり、4つの工程を同時に機械的に処理することが可能となりました
  - 作業スペースを最小化!
  - 一体化により、快適な生産環境を創造し、省力・省人化、そして作業ベースの最小化を実現しました
  - 清掃作業もより簡単!
  - より短時間でスムーズになりました
  - オプションのボーンコレクター付

## 8093 真空解凍装置

### 8093 真空解凍装置 三浦工業(株) GD-160N



適応量	160kg/バッチ
消費電力	約 200W
生産能力	約 200kg/時
刃物	ステンレス製
刃物長さ	約 200mm
刃物幅	約 100mm
刃物厚さ	約 10mm
刃物材質	ステンレス製
刃物形状	特製刃物
刃物交換	容易
刃物交換時間	約 5分
刃物交換方法	特製工具
刃物交換場所	特製工具
刃物交換回数	約 100回
刃物交換回数	約 100回
刃物交換回数	約 100回
刃物交換回数	約 100回
刃物交換回数	約 100回
刃物交換回数	約 100回
刃物交換回数	約 100回
刃物交換回数	約 100回
刃物交換回数	約 100回

メーカー名	三浦工業株式会社
型名	GD-160N
電源	三相 200V
消費電力	約 200W
生産能力	約 200kg/時
刃物	ステンレス製
刃物長さ	約 200mm
刃物幅	約 100mm
刃物厚さ	約 10mm
刃物材質	ステンレス製
刃物形状	特製刃物
刃物交換	容易
刃物交換時間	約 5分
刃物交換方法	特製工具
刃物交換場所	特製工具
刃物交換回数	約 100回
刃物交換回数	約 100回
刃物交換回数	約 100回
刃物交換回数	約 100回
刃物交換回数	約 100回
刃物交換回数	約 100回
刃物交換回数	約 100回
刃物交換回数	約 100回
刃物交換回数	約 100回

- 対応冷凍物例
- 【畜肉】鶏もも肉、鶏むね肉、牛バラスライス肉、キプロック肉、牛カルビ用たれ付付け肉、豚ブロック肉、凍生肉
  - 【魚介】えび、むきえび、ししゃも、さば、たこ
  - 【野菜】赤ひまわり、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】蒸気の凝縮水を凍らした冷凍物

## 8096 大型製氷機

### 8096 大型製氷機(シングラスアイスメーカー) ホシザキ(株) TM-2000UA-1



定格電圧	三相 200V
定格容量	50-500kg
電気的定格消費電力	約 500W
電気的定格消費電力	約 500W
電気的定格消費電力	約 500W
電気的定格消費電力	約 500W
電気的定格消費電力	約 500W
電気的定格消費電力	約 500W
電気的定格消費電力	約 500W
電気的定格消費電力	約 500W
電気的定格消費電力	約 500W

## 8130 冷凍コンテナ (40 フィート)

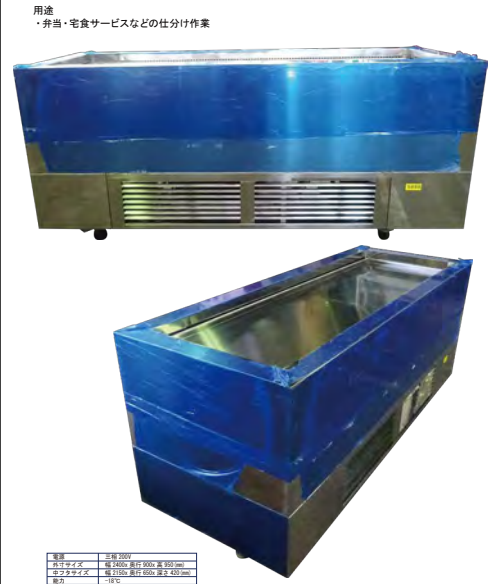
### 8130 冷凍コンテナ (40フィート) CIMC 1AAA-S-003



メーカー	ダイソン工業株式会社
型名	1AAA-S-003
電源	三相 200V
消費電力	約 200W
生産能力	約 200kg/時
刃物	ステンレス製
刃物長さ	約 200mm
刃物幅	約 100mm
刃物厚さ	約 10mm
刃物材質	ステンレス製
刃物形状	特製刃物
刃物交換	容易
刃物交換時間	約 5分
刃物交換方法	特製工具
刃物交換場所	特製工具
刃物交換回数	約 100回
刃物交換回数	約 100回
刃物交換回数	約 100回
刃物交換回数	約 100回
刃物交換回数	約 100回
刃物交換回数	約 100回
刃物交換回数	約 100回
刃物交換回数	約 100回
刃物交換回数	約 100回

## 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

型名	5882
電源	三相 200V
消費電力	約 200W
生産能力	約 200kg/時
刃物	ステンレス製
刃物長さ	約 200mm
刃物幅	約 100mm
刃物厚さ	約 10mm
刃物材質	ステンレス製
刃物形状	特製刃物
刃物交換	容易
刃物交換時間	約 5分
刃物交換方法	特製工具
刃物交換場所	特製工具
刃物交換回数	約 100回
刃物交換回数	約 100回
刃物交換回数	約 100回
刃物交換回数	約 100回
刃物交換回数	約 100回
刃物交換回数	約 100回
刃物交換回数	約 100回
刃物交換回数	約 100回
刃物交換回数	約 100回

## 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
  - ・フィレ各都に選した長さで面をスライス
  - ・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、鯉、ギンドラ、カラスカレイ、冷凍ぶりなど、フィレ各種



- ・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	株式会社西原産業株式会社
型式	6701
電源	単相 100V 50/60Hz
消費電力	2000W
重量	200kg
寸法	幅 1000mm 奥行 750mm 高さ 1700mm
切厚	2.0mm 切長 100mm 切幅 100mm
切面	2次元計測による高精度切面
加工速度	約 100枚/分 (100mm×100mm)
送料	別途見積り
付属品	刃、研磨機、メーカー取扱説明書、メーカー設定ガイド
保証	1年保証 (刃は消耗品)

## 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
  - ・フィレ各都に選した長さで面をスライス
  - ・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、鯉、ギンドラ、カラスカレイ、冷凍ぶりなど、フィレ各種



- ・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	株式会社西原産業株式会社
型式	7041
電源	単相 100V 50/60Hz
消費電力	2000W
重量	200kg
寸法	幅 1000mm 奥行 750mm 高さ 1700mm
切厚	2.0mm 切長 100mm 切幅 100mm
切面	2次元計測による高精度切面
加工速度	約 100枚/分 (100mm×100mm)
送料	別途見積り
付属品	刃、研磨機、メーカー取扱説明書、メーカー設定ガイド
保証	1年保証 (刃は消耗品)

## 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 220W
電力	10kW 7.20kW
重量	200kg
寸法	幅 1000mm 高さ 1700mm
送料	別途見積り

## K061 冷凍肉成型プレス機

### K061 冷凍肉成型プレス機 (阪神プレス機)

阪神食品機械株式会社



サイズ	1050L x 1700W x 2100H
電源	φ3-200V 50/60Hz 5.5kW

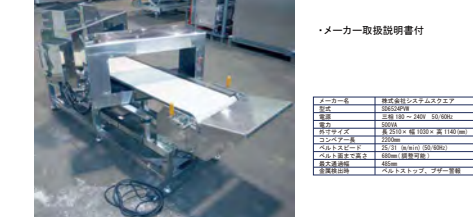
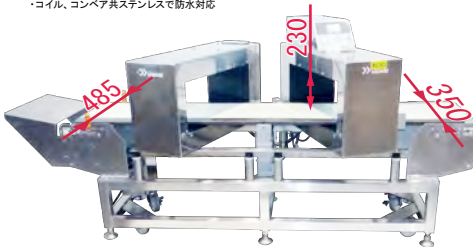
## 8030 ダブル金属検出機

### 8030 注射針用金属検出機(ダブル金属検出機)

- 特長**
- ・検出不可能だった小豚用磁化針も確実に検出
  - ・ベルトの脱着が容易で清掃が簡単
  - ・検査角度によるバリエーション無し
  - ・注射針の全方向で安定した高感度を確立
  - ・操作が簡単で1品種のみで検査可能
  - ・往復検査モードで一作業が可能
  - ・コイル、コンベア共ステンレスで防水対応

**用途**

- ・牛・豚等のブロック肉



・メーカー取扱説明書付

メーカー名	株式会社シロノコ
型式	8030
電源	単相 100V 50/60Hz
消費電力	100W
寸法	幅 1000mm 高さ 1700mm
送料	別途見積り

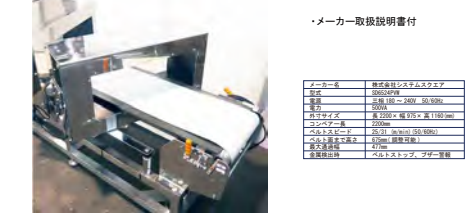
## 8031 ダブル金属検出機

### 8031 注射針用金属検出機(ダブル金属検出機)

- 特長**
- ・検出不可能だった小豚用磁化針も確実に検出
  - ・ベルトの脱着が容易で清掃が簡単
  - ・検査角度によるバリエーション無し
  - ・注射針の全方向で安定した高感度を確立
  - ・操作が簡単で1品種のみで検査可能
  - ・往復検査モードで一作業が可能
  - ・コイル、コンベア共ステンレスで防水対応

**用途**

- ・牛・豚等のブロック肉



・メーカー取扱説明書付

メーカー名	株式会社シロノコ
型式	8031
電源	単相 100V 50/60Hz
消費電力	100W
寸法	幅 1000mm 高さ 1700mm
送料	別途見積り

## 6918 電気クッキングケトル (150L)

### 6918 電気クッキングケトル(回転釜) (150L)



- ・メーカー取扱説明書付
- ・オーバーホール済

**用途**

- ・煮込み料理、炒め物、ポイルなど

- 特長**
- ・トリン仕様、底取り出し排水コック付き
  - ・給水・給湯カランを装備
  - ・燃焼ガス出ず排熱もわずか。空気が汚れず厨房内はつねに快適
  - ・設定温度と現在温度のデジタル表示で、調理温度の管理が容易
  - ・火力はボリューム操作でラック調整可能
  - ・釜の開閉機構には、清掃時の作業性に配慮した中折れ式を採用

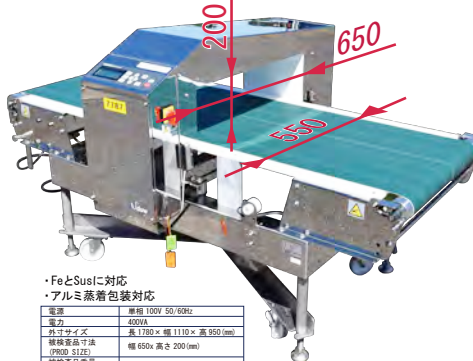
メーカー名	株式会社西原産業株式会社
型式	6918
電源	単相 100V 50/60Hz
消費電力	1000W
寸法	幅 1000mm 高さ 1700mm
送料	別途見積り

材質	ステンレス
保証	1年保証
付属品	メーカー取扱説明書
送料	別途見積り

## 7787 金属検出機

### 7787 金属検出機 アンリツ(株) KD8134AEW

- 特長**
- ・KD8134AEWは、KD8134AW(機長1500mm)より長いロングタイプ



- ・FeとSusに対応
- ・アルミ蒸着包装対応

電源	単相 100V 50/60Hz
電力	400VA
外形サイズ	長 1700 x 幅 1100 x 高さ 950 (mm)
検出物品守厚 (PROD SIZE)	幅 650 x 高さ 200 (mm)
検出重量 (PROD WEIGHT)	最大 50kg
検出方式	3次元検出
検出速度	最大 100 品検
検出精度	2次元検出 (2次元検出)
検出方式	2次元検出 (2次元検出)
検出速度	最大 100 品検
検出精度	2次元検出 (2次元検出)
検出方式	2次元検出 (2次元検出)
検出速度	最大 100 品検
検出精度	2次元検出 (2次元検出)
検出方式	2次元検出 (2次元検出)
検出速度	最大 100 品検
検出精度	2次元検出 (2次元検出)



**用途**

- ・幅広い構造で、バラ物・大袋商品などに適しています

## 8163 金属検出機

### 8163 金属検出機 アンリツ(株) KD8136AEW



- ・FeとSusに対応
- ・アルミ蒸着包装対応
- ・メーカー取扱説明書付
- ・オーバーホール済

電源	単相 100V 50/60Hz
電力	400VA
外形サイズ	長 1800 x 幅 1120 x 高さ 900 (mm)
検出物品守厚 (PROD SIZE)	幅 650 x 高さ 200 (mm)
検出重量 (PROD WEIGHT)	最大 50kg
検出方式	3次元検出
検出速度	最大 100 品検
検出精度	2次元検出 (2次元検出)
検出方式	2次元検出 (2次元検出)
検出速度	最大 100 品検
検出精度	2次元検出 (2次元検出)
検出方式	2次元検出 (2次元検出)
検出速度	最大 100 品検
検出精度	2次元検出 (2次元検出)



## 6134 高速カッター (60L)

6134 高速カッター(60L) LASKA KE60-2M



型番	KE60-2M
メインモーター	1400 / 2000 RPM (2000W)
副回転モーター	5.7 / 1.4 RPM (200 / 1400 RPM)
アンダーテーブル	あり
全高	幅 1100mm 奥行 1200mm 高さ 1230mm
重量	約 150kg
最大サイズ	幅 100mm
加工品	揚げパン、揚げ餅、揚げ団子、揚げあんこ、揚げもち、揚げおこし、揚げもちもち、揚げもちもち、揚げもちもち
付属品	幅 840mm 奥行 1100mm (標準) / 幅 1000mm 奥行 1200mm (オプション)

## 7582 高速カッター (100L)

7582 高速カッター(100L) LASKA KR-100-2



型番	KR-100-2
主電力	20 / 24 kW (2000W)
副回転	5.7 / 1.4 RPM (200 / 1400 RPM)
アンダーテーブル	あり
全高	幅 1100mm 奥行 1200mm 高さ 1230mm
重量	約 150kg
最大サイズ	幅 100mm
加工品	揚げパン、揚げ餅、揚げ団子、揚げあんこ、揚げもち、揚げおこし、揚げもちもち、揚げもちもち、揚げもちもち
付属品	幅 840mm 奥行 1100mm (標準) / 幅 1000mm 奥行 1200mm (オプション)

## 6919 電気クッキングケトル (150L)

6919 電気クッキングケトル(回転釜) (150L)



- ・メーカー取扱説明書付
- ・オーバーホール済

用途  
・煮込み料理、炒め物、ポイルなど

- 特長
- ・ドレン仕様・底取り出し排水コック付き
  - ・給水・給湯カランを装備
  - ・燃焼ガス出ず排熱もわずか。空気が汚れず厨房内はつねに快適
  - ・設定温度と現在温度のデジタル表示で、調理温度の管理が容易
  - ・火力はバリウムム操作でワザワザ調整可能
  - ・蓋の開閉機構には、清掃時の作業性に配慮した中折れ式を採用

メーカー名	三和製機工業株式会社
型式	ESK-1500
容量	150L (100V / 50/60Hz)
全高	1210mm
全幅	1100mm
全奥行	1200mm
重量	約 150kg
電源	100V / 50/60Hz
消費電力	20kW
付属品	幅 840mm 奥行 1100mm (標準) / 幅 1000mm 奥行 1200mm (オプション)

材料	鋼材
保証	1年保証
送料	別途見積り
納期	約 1週間

## 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」「圧力調理」が一台で可能な新調理機器
  - ・ほとんどの加熱調理を高精度、高効率に仕上げることが出来ます
  - ・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	FJ025TPB
電源	三相 200V 50/60Hz
消費電力	41.6kW
全幅	幅 1200mm 奥行 1300mm 高さ 1300mm
全奥行	幅 1200mm
全高さ	幅 1200mm
重量	約 200kg
付属品	幅 1200mm 奥行 1300mm (標準) / 幅 1300mm 奥行 1400mm (オプション)

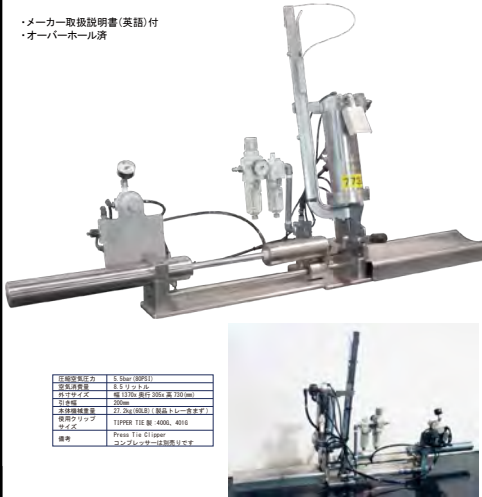
## 7738 プレスタイ

7738 プレスタイ TIPPER TIE SPR465L

- 特長
- ・ゲートを閉めると空気圧で自動的にケーシングを引っ張り、レバーを押すと結果、ナイフカットを行います

- 用途
- ・ロースハム、ボンレスハム、ターキーロール等を確実に結着するよう結さつします
  - ・ファイブラスケーシング、プラスチックケーシング、メリヤスネット等を使用出来ます

- ・メーカー取扱説明書(英語)付
- ・オーバーホール済



型式	TIPPER TIE SPR465L
電源	三相 200V 50/60Hz
消費電力	4.5kW
全幅	幅 1200mm 奥行 1300mm 高さ 1300mm
全奥行	幅 1200mm
全高さ	幅 1200mm
重量	約 200kg
付属品	幅 1200mm 奥行 1300mm (標準) / 幅 1300mm 奥行 1400mm (オプション)

## 8519 簡易貫流蒸気ボイラー



## 8520 簡易貫流蒸気ボイラー



## 8483 バンディングスライサー



# 8485 プレストイ

8485 プレストイ TIPPER TIE PTNV400

**特徴・用途**

- ゲートを閉めると空気圧で自動的にケーシングを引っ張ります
- シンプルで使いやすくメンテナンスも簡単
- プレスハムやチーズなど、筒状の袋に詰めたものをキュッと強く絞って縮ませます
- 密度が高くなり、断面が滑らかな仕上がりになります



圧縮機圧力	5bar
圧縮機速度	2リットル
圧縮機サイズ	長さ100cm幅200cm高さ300mm
機種番号	8485
用途	100cm
使用ケーブルタイプ	TIPPER TIE製 #100L、#800L、#400L
材質	ステンレススチール
備考	コンプレッサーは別売です

# 8397 ロットランダム型封函機



# 8365 ユニバーサルシュリンカー



# 8278 キュービクル式高圧受電設備



# 8200 真空ポンプ群



# 8129 ステンレスミキサー



# 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
電圧	138V 24A
外形サイズ	幅 900mm 奥行 1400mm 高さ 1950mm
ボウルサイズ	（ボウルが取り付け可能な状態）φ500mm
機種番号	7304
使用ケーブルタイプ	150cm 長さ 150cm（標準仕様）
材質	ステンレス
備考	イタリヤ製

# 7294 卓上型真空包装機

7294 卓上型真空包装機 VAC-STAR S225 XXL BV



- 特長**
- 真空度99%以上
  - 上部が透明なため食品や料理を見ながら楽に操作できます
  - 小袋を一度にパック
  - サーモンなど長い商品のパック

- 用途・目的**
- 肉・魚・野菜・加工食品から、事前に調理した食品に加えてスープ・ソースなど液体まで多用途に使用できます
  - 精肉店・ホテル・レストラン・各種飲食店・スーパー等に最適

メーカー	日立
機種番号	7294
材質	ステンレス
電源	三相 200V 50Hz
電圧	138V 24A
外形サイズ	幅 900mm 奥行 1400mm 高さ 1950mm
ボウルサイズ	（ボウルが取り付け可能な状態）φ500mm
機種番号	7304
使用ケーブルタイプ	150cm 長さ 150cm（標準仕様）
材質	ステンレス
備考	イタリヤ製



# 7343 深絞り真空包装機

7343 深絞り真空包装機 ULMA TF-MINI



電源	三相 200V
電圧	138V 24A
外形サイズ	幅 900mm 高さ 1800mm
ボウルサイズ	φ500mm
機種番号	7343
材質	ステンレス
用途	肉・魚・野菜・加工食品から、事前に調理した食品に加えてスープ・ソースなど液体まで多用途に使用できます
備考	イタリア製

## 7221 小型高速スライサー

### 7221 小型高速スライサー(焼肉スライサー) (株)なんつね

**特長**  
 ・高速スライサー-最大200枚/分  
 ・幅165mmまでの焼肉材料(牛肉・ハラミ等)をはじめ、その他の食材の薄切り、厚切りに対応。  
 ・毎分200枚の高速スライス・配列が行えます。  
 ・切れ味最高の入バネの刃  
 ・商業用のステンレス特別仕様を使用した切れ味抜群のスライサー刃を装備。切断面が非常にきれいで、厚みにもムラがなく寿命の長い切れ味を保ちます。ACサーボ採用により0.5mmから30mmの厚切りまで無段階変速的連続送り、均一にスライス。作業能力も大幅に向上します。  
 ・操作性簡単、配列も自在  
 ・操作はマイコン制御による設定だけの簡単操作。スライス物配列は細かくも粗くも、コンベア上でお望みの間隔に配列することができます。枚数ごとの間隔送りも自在です。  
 ・液晶タッチパネル搭載  
 ・見やすく、操作しやすいカラータッチパネル画面ですべてのスライス作業設定が思いのまま。マイコン制御の明快操作で、現在の作業状況や設定データの画面、機械の状況チェックが一目で把握でき、安全で簡単な作業が行えます。  
 ・操作パネルディスプレイ上に全スライス項目の必要データの入力(配列)ができます。  
 ・またメモリー機能の読み出し(画面表示)/書き込み(数字変更)も自由自在です。  
 ・安全装置、電気安全装置  
 NYL-165は刃物カバー、材料投入口を開けるとセンサーが働き、自動的にスイッチが切れるインターロック安全機構を採用。両送り部とコンベア部は、工具なしで簡単に脱着洗浄できるセット式ですから作業後の洗浄も容易。伸縮的なワイヤネットベルト(抗菌タイプ)採用で、ドリフトや粉塵が溜まることも発生しません。



型式	NYL-165
電源	三相200V 50/60Hz
消費電力	約1.5kW
モーター	三相200V 50/60Hz
スライス幅	幅165mm
スライス厚	厚0.5mm～30mm
スライス長さ	厚100mm
スライス速度	最大200枚/分
スライス送り速度	厚100mm 走行1000mm/分
スライス送り速度	厚100mm 走行1000mm/分

## 1498・3561 高速ミートロボ

### 1498・3561 高速ミートロボ (株)なんつね(南常)

**特長**  
 ・マイコン制御でスライス  
 ・高速回転する丸刃でスライスするので切断面がきれいで、厚みにもムラがなく均一です  
 ・メーカー取扱説明書付



3561 ベルトコンベアー	
型式	型番 2000 50/60Hz
長さ	長 2000mm 幅 700mm 高 650mm
コンベア幅	700mm
コンベア厚	50mm
コンベア速度	最大走行 1000mm/分
コンベア速度	最大走行 1000mm/分

## 6575 スキナー



## 6211 エアーフォースオープン



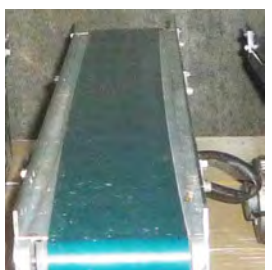
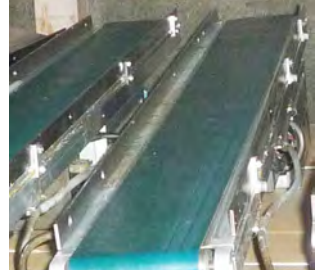
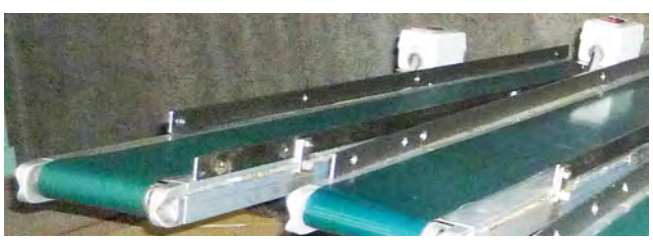
## 6163 カッター(ピンプレンダー)



## 6617 色彩選別機



## ベルトコンベアー





### 6721 スパイラルミキサー



### 6808 連結式中型圧縮減容機

#### 6808 連結式中型圧縮減容機 ORWAK 5070HDC

圧縮対象物  
・膜フィルム・膜ブラ・PPバンド・ポリタンク・PETボトル・段ボール・一般雑ゴミ・衣類など

特長

- ・圧力10tで連結式、さらにクロス結束ができる唯一の圧縮減容機
- ・各種工場、流通、物流、建設現場の必需品として日本の販売実績No.1
- ・圧力10tの強力タイプ、つぶれにくいプラスチック容器もこれ一機でOK
- ・最大4つまでボックスが連続可能で、分別しながら作業効率アップ
- ・最大6本の縦横クロス結束でしっかり梱包、専用カートで取り出し簡単
- ・対象物に合わせてボックスごとに圧力を選択可(10tまたは6t)

・専用取り出しカート付・ヒモ掛け棒付・メーカー取扱説明書付



外形サイズ	幅1500mm 奥行800mm 高さ2370mm
総重量	350kg
圧縮力	圧力100t 圧力60t
モーター	11.1kw 三相200V
圧縮対象物	幅700mm 奥行550mm 高さ300mm
梱包寸法	幅1500mm 奥行800mm 高さ2370mm

### 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



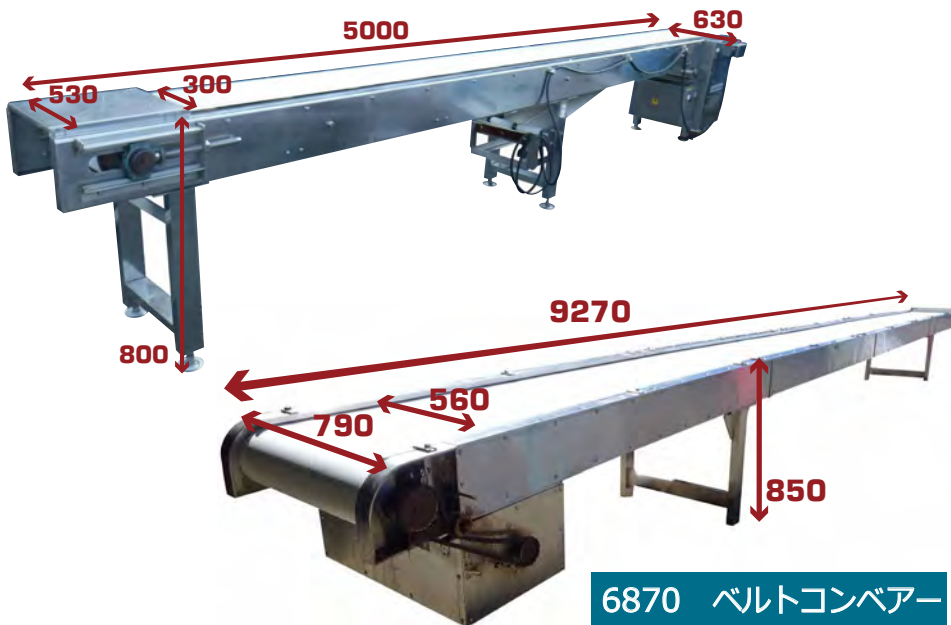
電源	単相100V・110V
電力	1.5kW
本体サイズ	幅330mm 奥行350mm 高さ450mm
(梱包材を敷く)	350mm
梱包材重量	1.5kg
重量	20kg
梱包寸法	幅330mm 高さ450mm
外形サイズ	幅330mm 高さ450mm
モーター	三相200V 1.5kW
梱包寸法	幅330mm 高さ450mm

### 6625 ベルトコンベアー



### 7078 斜めベルトコンベアー

### 6481 ベルトコンベアー



### 6870 ベルトコンベアー

### 7038 IHテーブル



### 6599 ネットコンベアー



7045 クリーンロッカー



7051 クリーンロッカー



7046 器具殺菌庫



6517 チョコネットコンベアー



7133 ユニットクーラー



7157 シャトルコンベアー



7119 ユニットクーラー



7144 カッターミキサー



7143 保冷加熱カート



7322 バンド掛け機



7323 バンド掛け機



7324 バンド掛け機



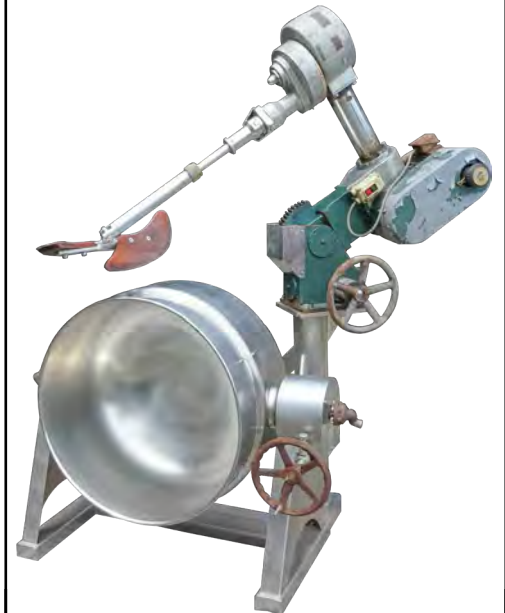
7541 ローラーコンベアー



7542 ローラーコンベアー



6643 煮炊攪拌機釜



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
消費電力	約 200W (400W)
圧縮機	R410A (全3台)
電圧降下	±10%
圧縮機容量	4.30A (40.3kW)
冷却能力	4.0~4.5kW
冷却媒体	R410A
冷却媒体充填量	4.0~4.5kg
冷却媒体充填方法	全自動
冷却媒体補充	約 30分
冷却媒体補充方法	約 30分 (約 1.5kg/分)
冷却媒体補充装置	冷却媒体・動作確認装置

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	DAICHO
型番	6940
電源	三相 200V 50/60Hz
消費電力	約 200W
圧縮機	R410A (全3台)
電圧降下	±10%
圧縮機容量	4.30A (40.3kW)
冷却能力	4.0~4.5kW
冷却媒体	R410A
冷却媒体充填量	4.0~4.5kg
冷却媒体充填方法	全自動
冷却媒体補充	約 30分
冷却媒体補充方法	約 30分 (約 1.5kg/分)
冷却媒体補充装置	冷却媒体・動作確認装置



6940付属品 全自動軟水装置

メーカー名	DAICHO
型番	6940
電源	三相 200V 50/60Hz
消費電力	約 200W
圧縮機	R410A (全3台)
電圧降下	±10%
圧縮機容量	4.30A (40.3kW)
冷却能力	4.0~4.5kW
冷却媒体	R410A
冷却媒体充填量	4.0~4.5kg
冷却媒体充填方法	全自動
冷却媒体補充	約 30分
冷却媒体補充方法	約 30分 (約 1.5kg/分)
冷却媒体補充装置	冷却媒体・動作確認装置

7633 プラストチラー

7633 プラストチラー IRINOX AL-5M



電源	三相 200V 50/60Hz
消費電力	約 200W
圧縮機	R410A (全3台)
電圧降下	±10%
圧縮機容量	4.30A (40.3kW)
冷却能力	4.0~4.5kW
冷却媒体	R410A
冷却媒体充填量	4.0~4.5kg
冷却媒体充填方法	全自動
冷却媒体補充	約 30分
冷却媒体補充方法	約 30分 (約 1.5kg/分)
冷却媒体補充装置	冷却媒体・動作確認装置

冷却媒体	冷却媒体 (約 1.5kg/分)
冷却媒体補充	約 30分
冷却媒体補充方法	約 30分 (約 1.5kg/分)
冷却媒体補充装置	冷却媒体・動作確認装置

# 問 合 せ シ ー ト

(株) 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 8086	レトルト殺菌機(レトルト釜)セット
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	〒 <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> - <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/>	都道 府県	市町 村
TEL	( )	-	
FAX	( )	-	
メールアドレス	<input type="text"/>		

※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