

# 蒸気殺菌庫

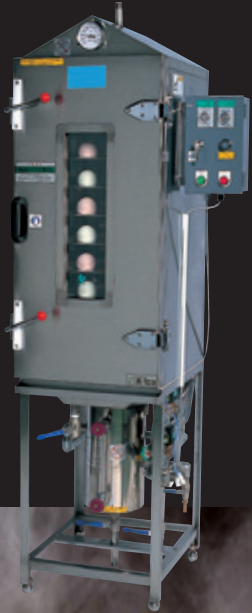
ステンスラック、作業台、 籠棚  
冷凍用トレー、金網、電気式火床、  
セイロ、蒸し台、セパレートペーパー

P17~P23

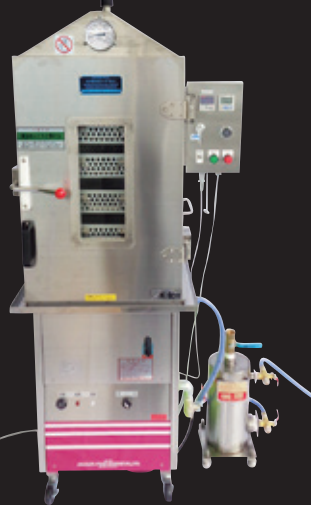
(株)アラハタフードマシン 2020



全自動  
饅頭蒸し器



電気  
蒸気殺菌庫

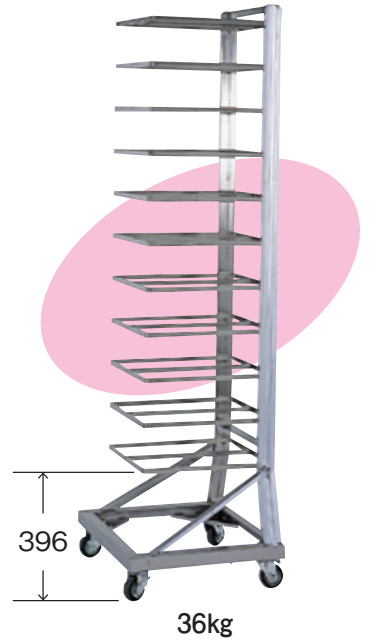
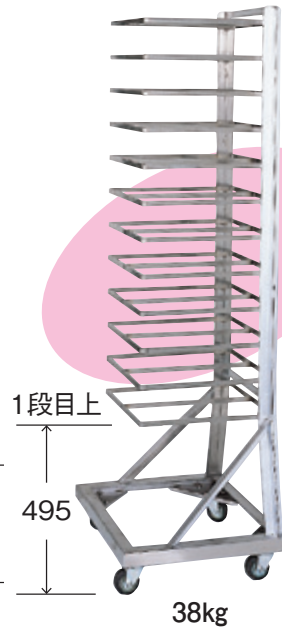
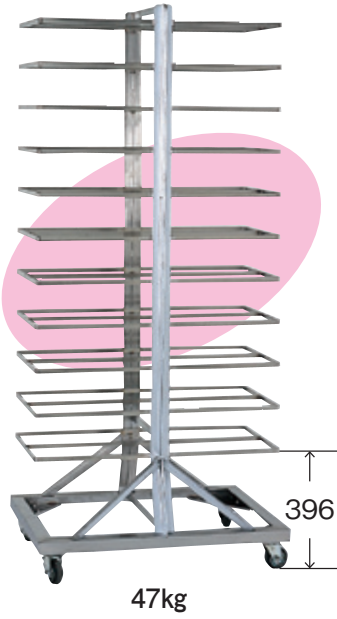
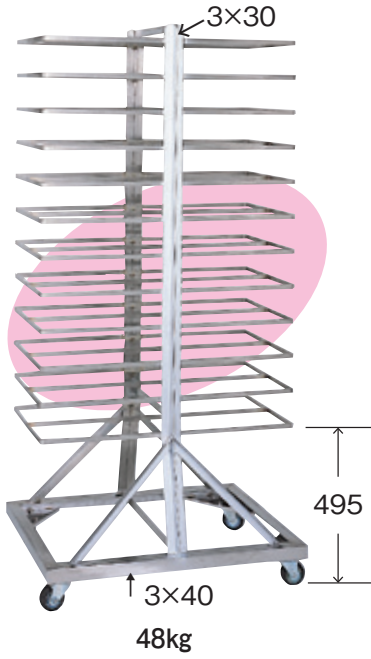


6取トンボラック24枚差  
棚有効90mm  
(地面より1段目まで495mm)

6取トンボラック22枚差  
棚有効120mm

6取片面ラック12枚差  
棚有効90mm

6取片面ラック11枚差  
棚有効120mm



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

※棚はすべてSUS304-6×16FB、土台、柱はSUS430アングル、キャスターはスチール金具100φ自在ゴム車ブレーキなし

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

(欧州天板)  
6取天板・アルミトレイ兼用  
20枚差し(浅深口共)

**新登場 13枚差し**  
深口ばんじゅうも兼用できる。

ステンシングルラック6×20 ¥⑧  
ステンシングルラック6×13 ¥⑨

特注寸法も可能

**1台でも  
おつくりいたします**



6×13  
39kg



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

## ステンレス製

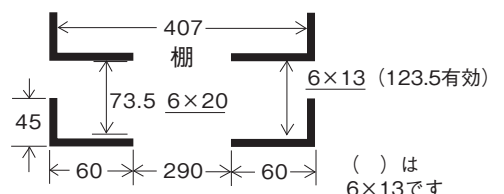
アルゴン溶接ですので丈夫で  
しっかりとしています。

本体外寸 mm

・460×610×H1715 (H1850)

棚有効寸法

・407×610× (73.5) (123.5)  
20段 13段

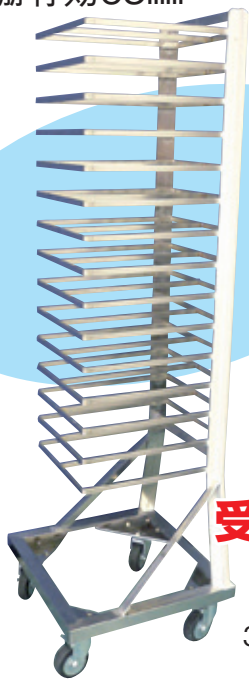


※有効寸法は今までと同じです

材質

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

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



**受注生産品**

39kg



(13段/7段)

1段目上  
286mm  
67kg

**受注生産品**

(13段/7段)

オールステンのみ ¥ ⑤  
ミニまんじゅう用

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

オールステンのみ ¥ ⑦

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

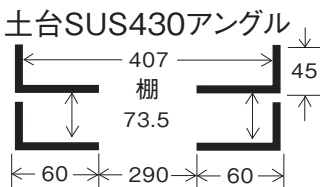
6取天板、アルミトレイ兼用40枚差し  
 欧州天板) ステンWラック



**どちらも  
受注生産品  
特注寸法  
1台から承ります**

2009年  
**新**  
ダブルラック  
¥⑩ 6×40

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



全面扉  
ステンパンチング**館棚** ¥⑪ ¥⑫



清潔なオールステンレス製で棚は19φmmのパイプが各段4本はめてあり、ばんじゅうの抜き差しはパイプが少し廻ってとてもラクチンです。ご要望で両サイドもパンチング板にすることも出来ます。

キャスター130φ  
アジャストボール式もあります。

間口1000 奥行710 高さ足アジャスト玉1760mm  
2ヶ足ブレーキ付130φ ウレタンメッキ車1895mm  
棚有効150mm パイプ棚8段18枚差し(底込差し有効  
片側453 奥行有効640mm)

# 和菓子・洋菓子・製パン職人さんもアラハタの作業台なら納得

<1台から特注サイズ出来ます>



<1号型>

1号型 (テーブル・900×1800mm)	
高さ	800mm
足は選択	75φキャスター/アジャストボール
天板材	SUS430-1.0mm+7mmベニア他
本体	SUS430
価格	¥ オールステンレス ①/②

※キャスターはスチール製  
75φで全てブレーキ付です。



<2号型両面引出し7ヶ付スノコ帳>

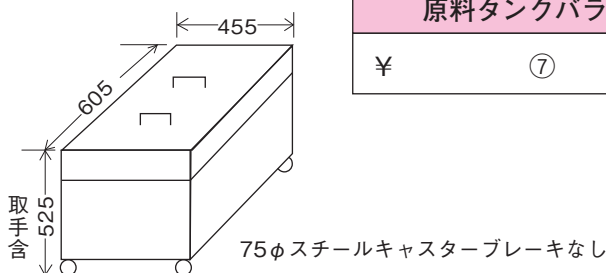
2号型 (テーブル・900×1800mm)	
高さ	800mm
足は選択	スチール75φキャスター/アジャストボール
天板材	SUS430-1.0mm+7mmベニア他
本体	SUS430
引出し	両面7本付・1本はロング
価格	¥ オールステンレス ③/④

両面引出し式と片面引出し式があります。



オールステンレス原料入作業台	
寸法	900×1,800×H800
足	アジャストボールのみ
天板材	SUS430-1.0mm+7mmベニア他
本体	SUS430・ステンレス
タンク容量	粉約58kg入×3台付
⑧両面引出し	両面7本付 1本はロング
価格	¥ ⑤ Bタイプ
⑨片面引出し	片面4本すべてロング
価格	¥ ⑥ Aタイプ

※壁につけて置か、作業場中央に置か考えてみて下さい。  
キャスター式なし



原料タンクバラ売	
¥	⑦

タンク内寸 450×600×H380  
※特注サイズも出来ます。  
重量 20kg

ふしよく  
腐食しらずの

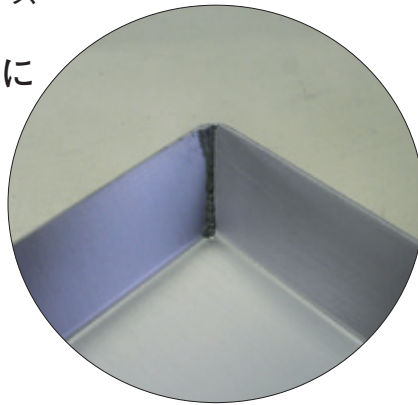
# アラハタのアルミトレー もちろんアルマイト仕上げ

欧州天板  
ヨーロッパサイズ



寸法  
400×600×H20 (内寸 約380×580) 1.5mm厚  
重量 1,045g フランス天板サイズ

オーブン用、冷凍用、洗浄用に  
4ッ角はアルミ溶接して  
研磨です。



A 5052×H32  
1.5mmアルミ国産一級品

冷凍用アルミトレー  
(オーブン用としても使用できます)

特注寸法でも20枚以上から  
お作り致します。

¥特注サイズはお見積り

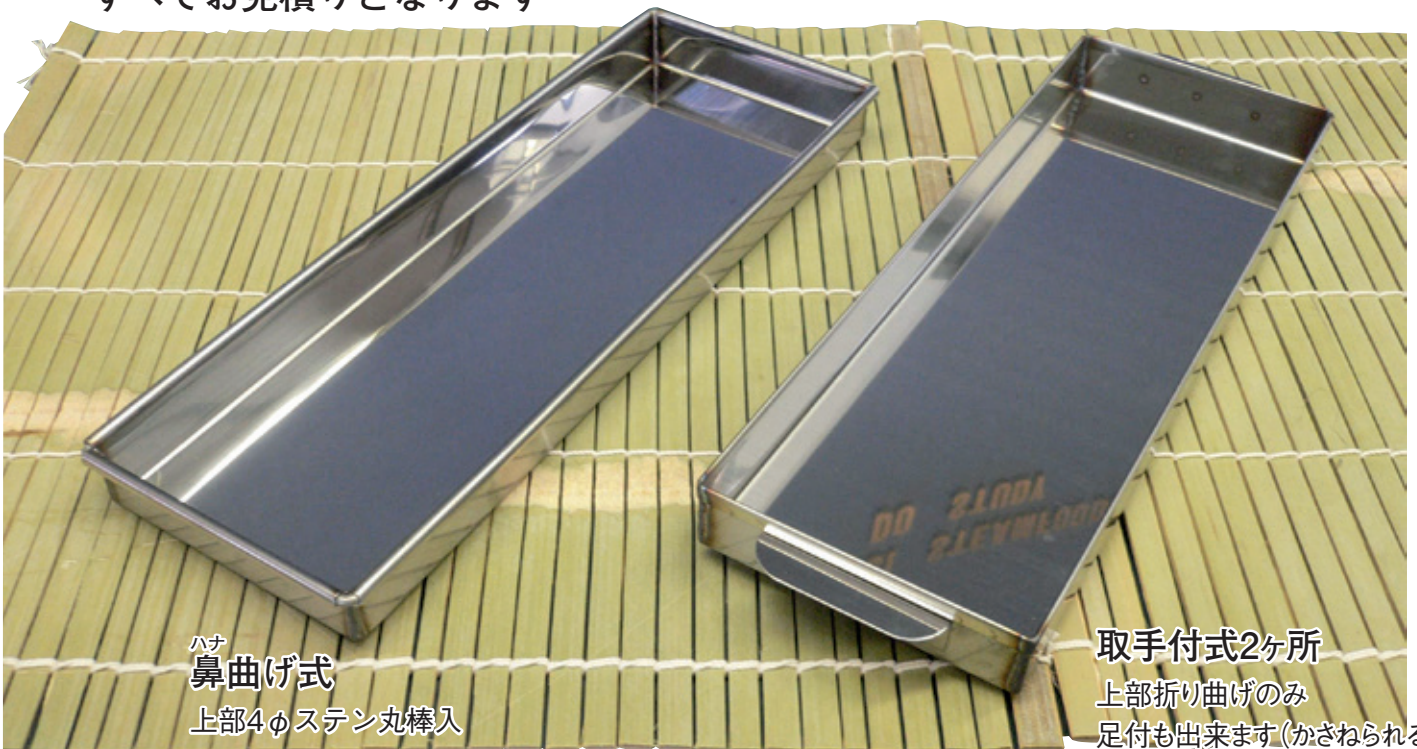
アルマイト仕上の為  
腐食もせず、長持ちします。

201枚以上	¥	①
100～200枚	¥	②
20～99枚	¥	③
1～19枚	¥	④

## オーダーメイドステン 羊かん舟 30個以上から承ります

1mm SUS304

すべてお見積りとなります



ハナ  
鼻曲げ式

上部4φステン丸棒入

取手付式2ヶ所

上部折り曲げのみ

足付も出来ます(かさねられる)

# 上置き用スチーマーボックス お手持ちの小型ボイラーや蒸し台に乗せるだけ

〈配管不用〉

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

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

5段は受注製産で納期がかかります

ドアの  
パッキンは  
リベット不用  
差し込むだけ  
交換簡単

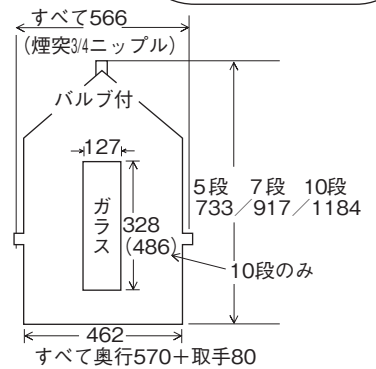


底には、蒸気もれを防ぐ  
シリコン△型パッキン  
リベット不用交換簡単

★DXとはのぞき窓付という意味です

御注意 棚に差す金網、セイロ等は別売です P12を御覧下さい。

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



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

**K-1型**  
**K-2型**

金網は別売りです。P12参照



72kg

〈ガラス窓付〉



72kg

〈ガラス窓付〉



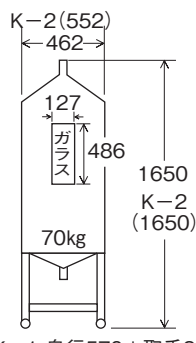
73kg



煙突蒸気排気に  
スチームホース  
/m (2m以内  
にして下さい  
下向き排気ダメ  
です)

・下にしっかりとくんタンクが付いたタイプもあります。

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



K-1 奥行570+取手80  
K-2 奥行560+取手80

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

# 当社スチーマーBOXと他社簡易ボイラーとの組み合わせ一例

K-0/K-1の金網サイズはすべて390×490mmで、別売り



上、当社 K-0DX5段型  
下、渡辺工業 YS-C-0型

5段は受注製産で納期がかかります



上、当社 K-0DX10段型  
下、渡辺工業 YS-C2型



上、当社 K-0DX5段型  
下、当社電気ボイラーSD-E  
三相200V 26.5A  
カタログP16参考

5段は受注製産で納期がかかります

上、当社 K-0DX7段型  
下、渡辺工業 YS-C1型



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

カタログ セイロ等  
P14 P15

## 小型軟水器



イオン交換樹脂内蔵  
P16でくわしく



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

TEL048-954-4911 FAX 048-954-4910 まで

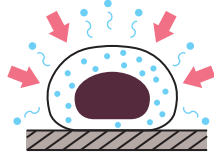
# しっとりくん付スチーマー

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

## 中、高圧ボイラー専用

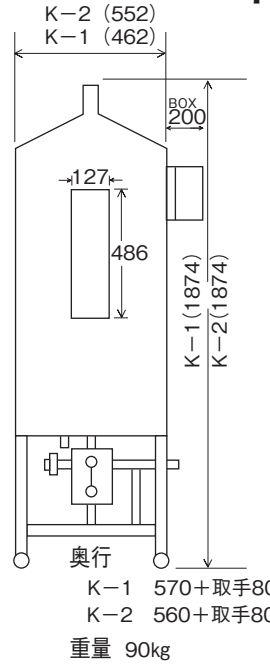


高圧ボイラーの乾燥蒸気では



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

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



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

●棚に差す金網やセパレート用紙は別売です P12参照

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

自動運転で割れやしぼみを防ぐ

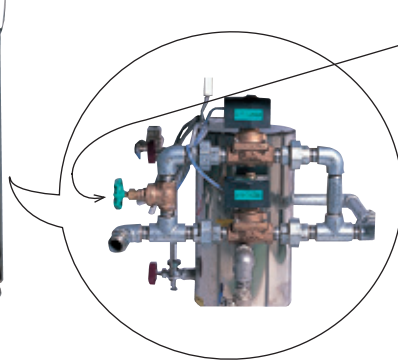
## 強弱2段階蒸し装置付WWBOX付新発売

立上り強く蒸し  
残り数分を蒸らす。



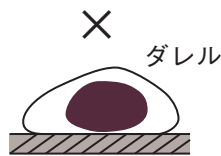
タイマーはデジタル式になりました  
WタイマーBOX  
(温調付もあり)  
(殺菌用)

W電磁弁

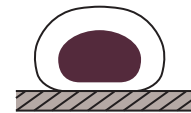


蒸気量調整バルブ

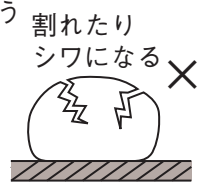
例 15分蒸すまんじゅう



形の悪いまんじゅうは初めの蒸気が弱い為です100℃まで早く上げること



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



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

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

K-1DXしっとりくん付WWBOX付 K-2も出来ます



1秒～999分まで設定可能

# スチーマーBOX自動制御用デジタルタイマーBOX

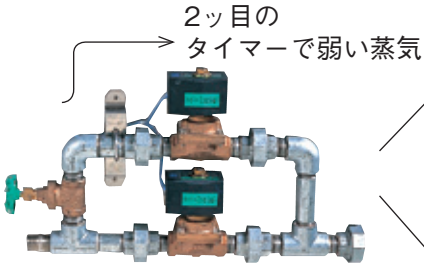
自動運転でまんじゅうと蒸しカステラの割れやしぼみを防ぐ

**強弱2段階蒸し装置も加わってますます便利になりました**

K-1、K-2、K-スリム、K-3型専用

## 強弱 2段階蒸し

W電磁弁20A用／25A用



初めの  
タイマーで強い蒸気

プラス  
+



プラス  
+



### 全自動WWBOX

(デジタルタイマー2個、電磁弁2個)  
終了ブザー1個

¥ ① 配管20A用

¥ ② 配管25A用+20A

### 全自動WWBOX温調付

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

¥ ③ 配管20A用

¥ ④ 配管25A用+20A

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

### 全自動デジタルタイマーBOX

(電磁弁1個、タイマー1個)  
終了ブザー1個

¥ ⑤ 配管20A用

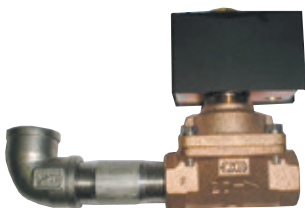
¥ ⑥ 配管25A用

### デジタルタイマー付ブザーBOX

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

¥ ⑦

電磁弁1個20A／25A用



プラス  
+



最初から最後まで同じ蒸気量



# 小型ラック式蒸し庫Kスリム1型/2型 新発売

新型

1型・2型

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

スチーマーボックスで米やおこわを蒸す時は湿った蒸気が必要です。高圧ボイラーの蒸気は非常に乾いていて熱い為、商品が焼けたりします。当社のなめらかくんを隣に設置いただければ、低圧で湿り気のある蒸気に、変えることが出来ます。くわしくはP11を御覧ください。

(K1スリム390×490網用、新登場K2スリム480×480網用)

タイマーすべてデジタル式になりました

**受注生産品**



KスリムDX  
WWBOX  
温調付



なめらかくん  
NJ-2型  
くわしくはP11参考



横からの図

搬入板式



23kg  
24kg

(1段目地面より  
350mm)

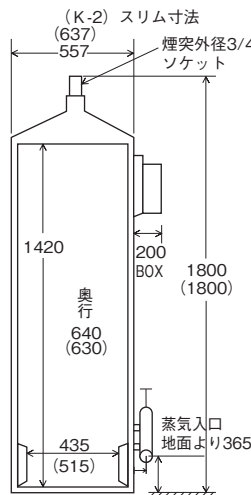
ラックと金網は別売りです。

WWBOX  
(電磁弁使用時の出荷形態)

ラックとラックに差す金網、セイロは別売です。P12を参照。



合計7ヶ所から蒸気が出るようになりました。



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

重量145kg〜

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

キャスター耐熱ゴム車100φブレーキなし

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

くわしくはP8で

オプション



外配管のみスチール白管です

Wタイマー-W電磁弁にすると

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

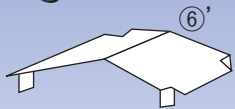
# 大型K-スリム3型新登場 K-スリム1型の2倍蒸せます

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

¥⑥



ラックごと



(各棚に⑥' つゆ受防止傘をつけられます。)  
ゆべし、プリン、ようかん用



K-スリム3型DXガラス窓付  
一本体価格¥—

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

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

オプション配管 ¥⑦

¥⑦左写真の圧力計減圧弁ストレーナー配管セットを予めつけておくとボイラーとの配管接続が簡単になります。なめらかくん¥⑧NJ-2型1.5mステン接続ホース付を同時購入した場合は¥⑦配管セットがそっくりNJ-2に付いていますので不要

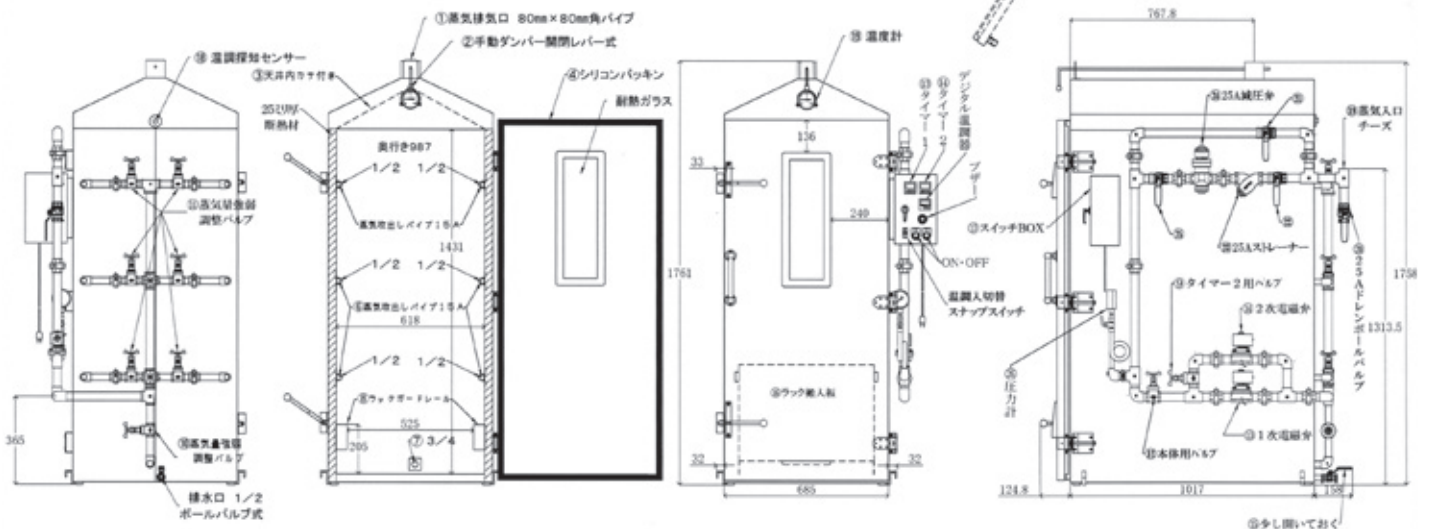
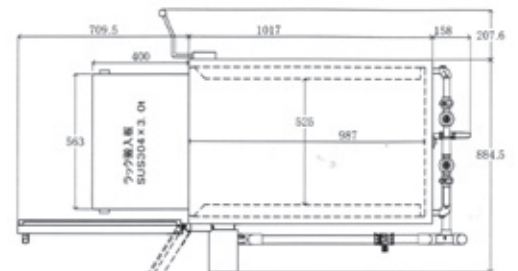


外配管はスチール白管です

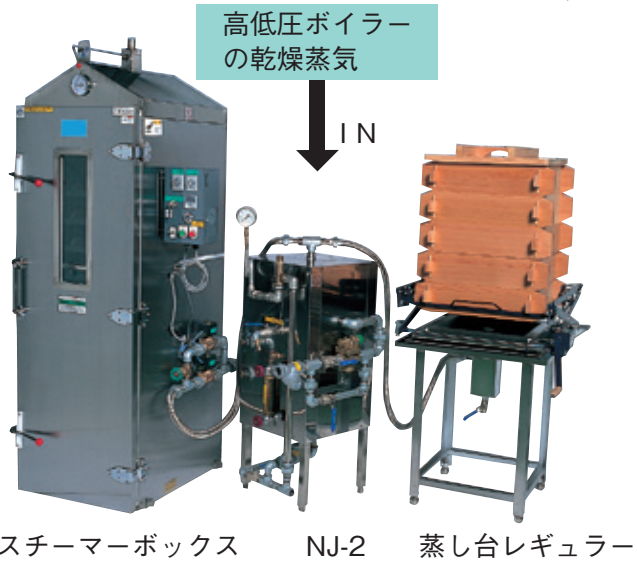
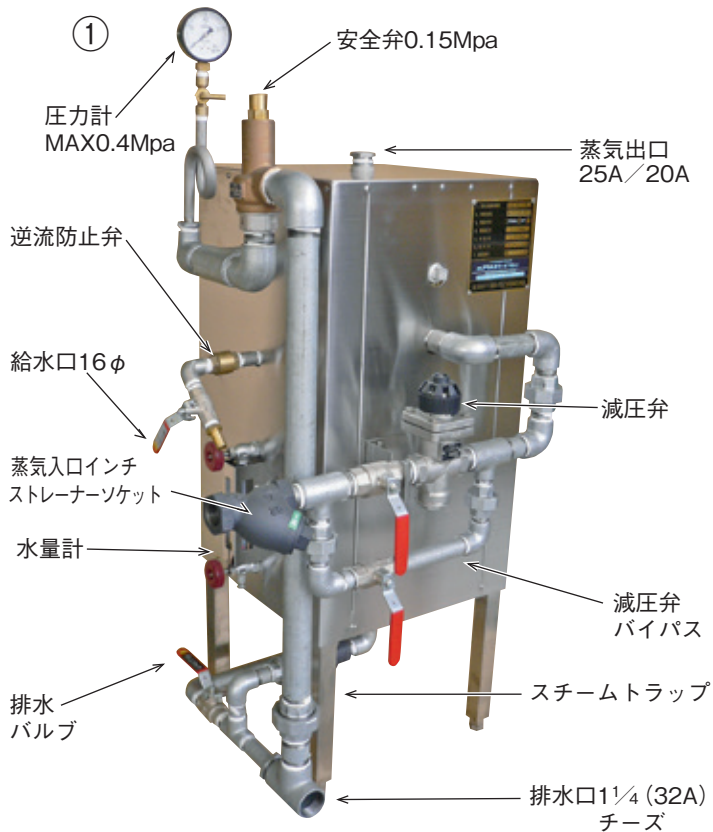


NJ-2型 25A接続ホース付  
1.5m  
¥⑧

使用蒸気量100kg/時間/圧力0.1Mpa  
K-スリム3型D X WW B O X 温調付  
寸法図



**湿った蒸気を作る!** 湿度100%に  
 スチーマーでもち米を蒸すのなら、(寸法図有ります。)



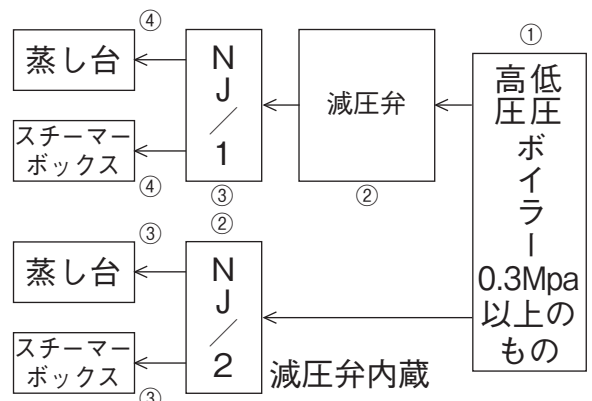
**日本ボイラー協会圧力タンク検定合格商品**

貫流ボイラーなどの高圧高温ボイラーは蒸気が乾燥しきっており、製品の外側だけ蒸せて、中の水分がにげて外がパサパサ(焼ける)になったり、割れたりしておまんじゅうなどはしっとりと仕上がりにません。特にもち米や米類は蒸気の湿り気が少ないと、高温であっても蒸し時間が長くかかってパサパサになることがあります。一度当社のNJ-1型に蒸気を通せば微粒で湿った理想的な蒸気に変えるだけでなく、配管途中に溜まったドレン水も取り除く為大粒の水滴蒸気が製品にかかったりするのなくなります。

**★他社との違い**

**その1** タンク内には特許サイレンサーを使用しているの、沸騰する音も気になりませんから工場室内に設置できます。

**その2** NJ-2に使用している減圧弁は圧力を落としても蒸気量は減らず、たっぷりと流れる為、低圧で蒸し台なら3台、スチーマーBOXなら1~2台に近づけます。



なめらかくん1台で当社K-3なら1台、K-スリムも1台必要

減圧装置付なめらかくん	減圧装置なし
¥ ①	¥ ②
重量 63kg	

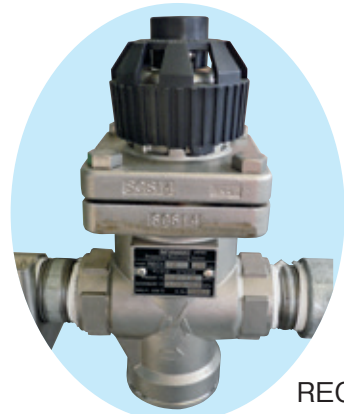
**勘違いメモ一口**

高圧ボイラー(小型でも)でスチーマーを蒸す場合、必ず減圧弁を配管途中に付けて圧力をバルブ全開時で0.06Mpa~0.11Mpaにして下さい。

(スチーマー蒸気入口の弁は閉じた状態で)

よく減圧弁を付けないでバルブを閉めて圧力を調整してしまうお客様がおりますが、バルブを閉めてゆくと蒸気流量が極端に減ってしまい蒸せなくなります。常に一定の蒸気圧力と蒸気流量を供給すれば製品も安定し、スチーマーも長持ちします。圧を落として蒸気流量を減らさない為には減圧弁が必要です。

**使用減圧弁ミヤワキ直動形**



# スチーマーボックス専用付属器具各種とセパレート用紙

## Kシリーズ

万能スチーマー用アルミセイロ 重量 ①935g/②1078g

軽くて熱通りバツグン

取手はオプションとなります



①K-0.1.3用

④ ふきん

中止です  
(1.6kg)

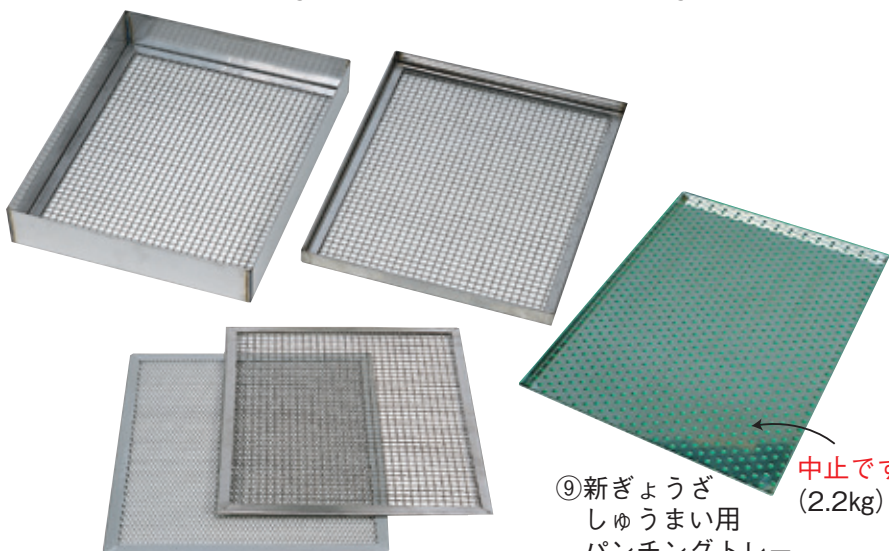
新登場

- ①アルミパンチングセイロ (875g)
- ②K-2用アルミパンチングセイロ (1055g)
- ③木製セイロ底金網付

SUS304ステンレス、スチーマー用立上り付ステン金網

⑦立上り7cm 取手付くれます  
(内径6.5cm) 重量 2.3kg

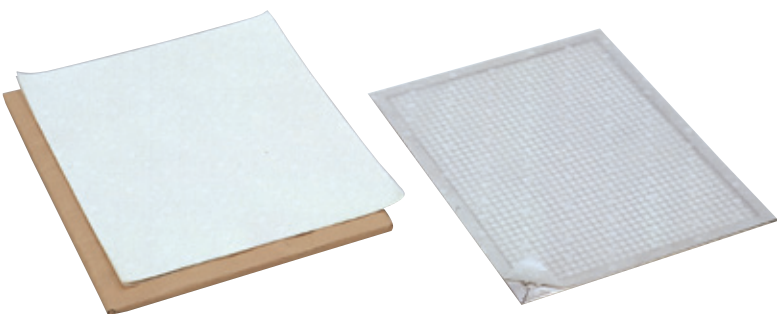
⑧立上り2.5cm  
(内径2cm) 重量 1.6kg



⑨新ぎょうざ  
しゅうまい用  
パンチングトレー  
立上がり15mm  
SUS304研磨

中止です  
(2.2kg)

- ⑩⑫⑭アルミ蒸し網 重量 0.6kg
- ⑪⑬⑮ステンレス蒸し網 重量 1.0kg



⑯～⑳蒸し物用セパレート用紙

布巾の代わりに  
網、スダレの上に敷いて  
使用します。



3,000枚入ケース

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

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

但し②は受注製作で最低ロット10枚です。  
(1升→1.5kg約)

プリン用 アルミ蓋	①のセイロ用 ¥ ⑤	②のセイロ用 ¥ ⑥
アルマイト仕上	受注製産につき5枚以上	

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

390×490×立上り15mm

(kg) は重量です。

サイズ	アルミ蒸し網 アルマイト加工仕上	ステンレス蒸し網 1.5ミリ10#クリンプ
スチーマーK-0.1.3用 390×490	¥ ⑩	¥ ⑪
スチーマーK-2用 480×480	¥ ⑫	¥ ⑬
500×500	¥ ⑭ 20枚以上 受注製産	¥ ⑮

※特注も出来ます。

## 蒸し物にははがれのいい 大セパレートペーパーを

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

※多少の裁断誤差はございます。

# しっとりくん 飽和蒸気

湿った

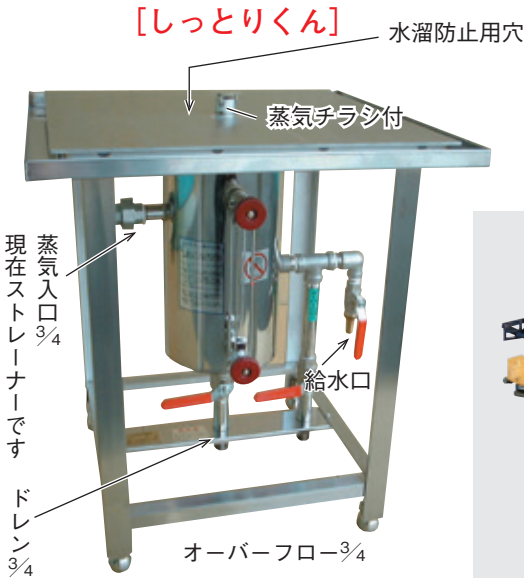
オールステンレス製  
蒸し台

違いの差歴然  
減圧するだけではだめです

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

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

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



スチーマーを乗せて

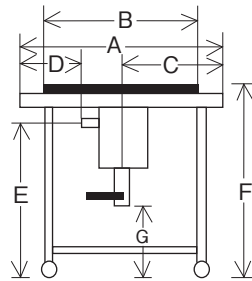
↑ セイロ昇降機は扱ってません

## <レギュラータイプ>



## 理想的な組み合わせ

現在蒸気チラシ付いています



重量尺8	27kg
2尺	31kg

## 承認図でございます

### オールステンレス蒸し台しっとりくん

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

・必要蒸気 35kg/h以上 0.09Mpa以下

### オールステンレス蒸し台レギュラー

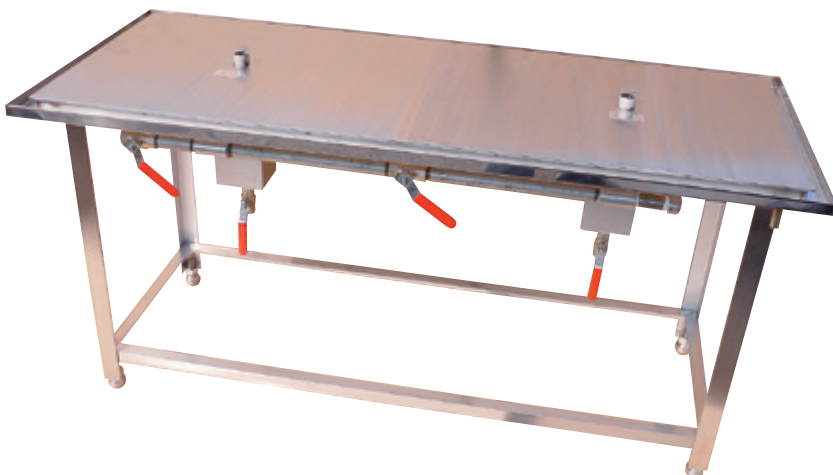
品名	尺8寸型	2尺型
水切 A	605×605	665×665
ダイス B	6×545×545	6×605×605
排水口中心 C	303	333
蒸気入口 D	225	255
高さ E	585	585
本体高さ F	690	690
排水高さ G	355	355
蒸気管取付径	3/4ドレン1/2	3/4ドレン1/2
価格	¥ ③	¥ ④

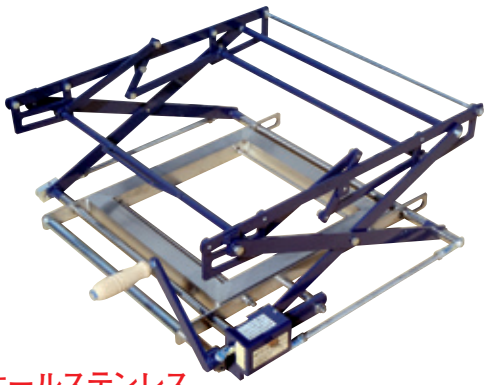
・必要蒸気 35kg/h以上 0.09Mpa以下

### 連結蒸し台レギュラー

品名	尺8寸型	2尺型
2 連	¥ ⑤	¥ ⑥
3 連	¥ ⑦	¥ ⑧

受注生産となりますので寸法等はお問い合わせ下さい





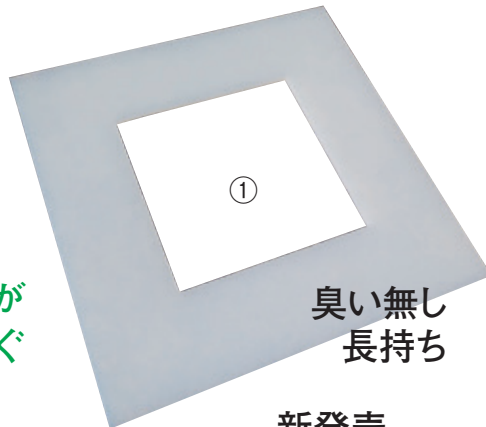
当社の形の昇降機は3年前に製造を終了していますが、消耗品の歯車のみ供給を行っています。

オールステンレス

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

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

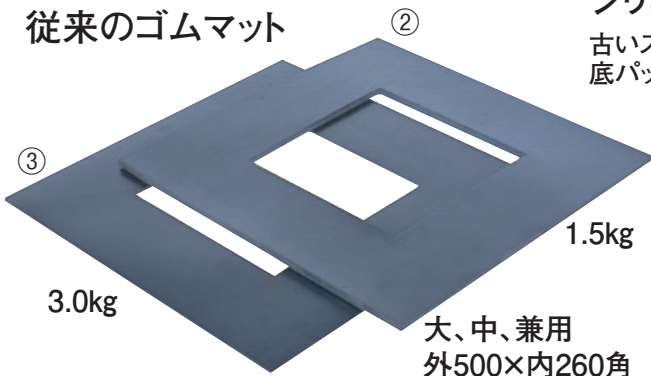
セイロの下や昇降機の下には、すべり止めのゴムマットが必要です。蒸気もれも防ぐ



臭い無し  
長持ち

新発売  
シリコンゴムマット  
古いスチーマーBOXの底パッキンにも使えます

従来のゴムマット



1.5kg

3.0kg

大、中、兼用  
外500×内260角



昇降機だけは渡辺工業所で

	従来のゴム	シリコンゴム
5mm	¥②	
10mm	¥③	¥①

# セイロ、すだれ、蓋、蒸し用ふきん

材質 (サワラ材)  
国産品  
一級



⑨～⑱  
角セイロ 浅口/深口  
尺～尺5用



取手付蓋 厚25mm/薄15.5mm  
尺～尺5用 ⑲～⑳

取手なしのスリブタもあります。

竹すだれは廃版です  
ステンレスすだれを御使用下さい

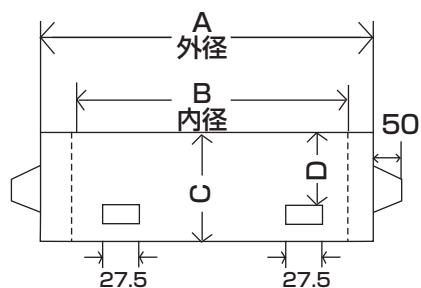


ステンレス金網すだれ  
SUS304 尺1～尺6用  
①～⑥

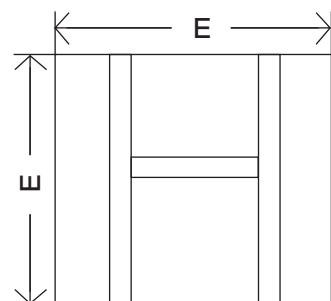
純綿  
ふきん



小 大  
⑦ 尺～尺4セイロ用 ⑧ 尺5セイロ用



角セイロ  
寸法図



蓋 寸法用

厚み 厚型25mm

薄型15.5mm

スリブタ (取手なし) も同じ

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

特注サイズは10枚以上でお願いします。

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

( )内は重さkgです。価格ではありません。

品名	浅口セイロ C=90 D=67 浅口(まんじゅう用)	深口セイロ C=120 D=97 深口(もち米・米用)	蓋 薄 15.5mm	蓋 厚 25mm	セイロ 外寸 A	セイロ 内寸 B	蓋寸法 E
尺1用	¥⑨ (1.4)	¥⑭ (1.6)	¥⑲ (1.2)	¥⑳ (1.9)	366	333	424
尺2用	¥⑩ (1.5)	¥⑮ (1.75)	¥㉑ (1.4)	¥㉒ (2.2)	396	363	455
尺3用	¥⑪ (1.6)	¥⑯ (1.9)	¥㉓ (1.5)	¥㉔ (2.5)	428	393	485
尺4用	¥⑫ (1.7)	¥⑰ (2.0)	¥㉕ (1.7)	¥㉖ (2.8)	458	424	515
尺5用	¥⑬ (1.8)	¥⑱ (2.2)	¥㉗ (1.8)	¥㉘ (3.1)	488	454	545

スリブタも取手付も価格は同じです。湯蓋の穴開 (25φ) 割増料金㉙



# 電気式蒸し器の決定版SD-EDX型

消防法でガスの使えないデパートや、地下街で活躍

水道が近くにある。もしくは100V  
水中ポンプとポリタンクがある場合

自動給水式(複式ボールタップ)  
水道直結使用



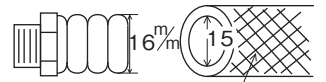
立上り約10~13分

SD-EDX 26.5A ¥①

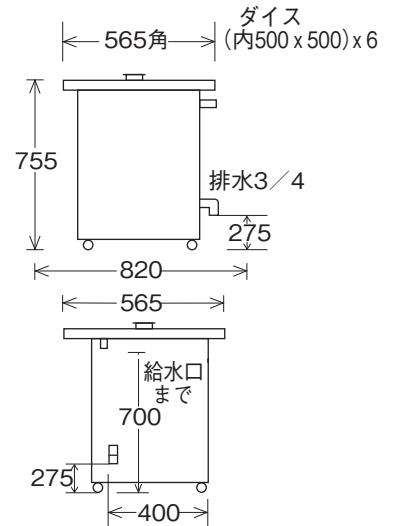


水道がなくてもこれなら長時間ガスボイラーにも使えます。お近くの日曜大工ショップにておまとめ下さい。

給水口1/2ホースエンド



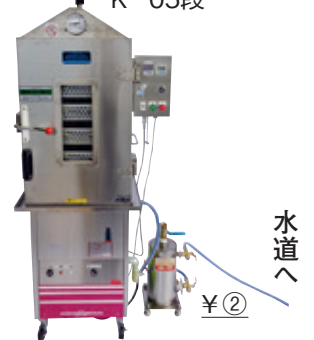
給水用耐圧ゴムホース  
耐圧ホース1m ¥③



¥④ 排気ホース

設置見本

上はスチーマーBOX  
K-05段



## 小型軟水器

¥②

イオン交換樹脂内蔵



加熱水中ヒーターの故障原因のスケールを減らし、寿命を永くします。SD-Eとセットでおつかい下さい。

W315×奥200×H505mm  
水道のホースにつなぐだけ。電源不要。お手入れは食塩700gを、3~4ヵ月に1回入れて1時間経過後に流すだけ、簡単です。

# ジャム入り瓶の脱気と殺菌庫

(90度以下)

# 空瓶の殺菌にも

(102度前後)



排気ホース→  
別売 ¥⑤  
2m以内  
10,000円



軟水器付

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

## アラハタの電気蒸し器 **SD-EDX+K-0DX型セット**

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

消費電力 三相200V ヒーター容量3kw×3本デルタ結線26.5A

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

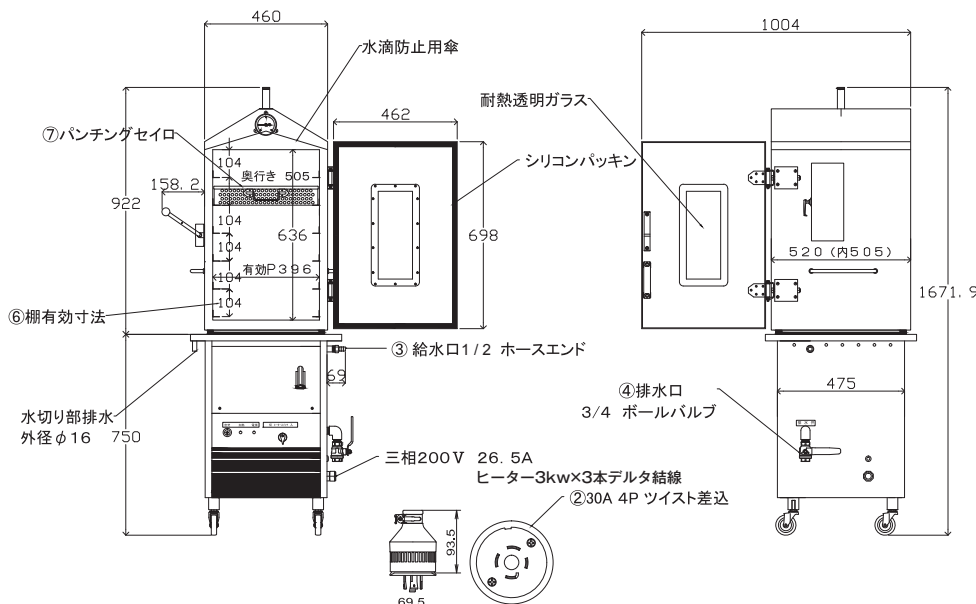
注意 **最高温度は102度位までです。**

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

☆ 棚は取り外せます。

## 6段型の寸法例です 外寸法は5段も7段も外寸法は同じです

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



何月何日何時何分から何分何度  
で殺菌したかの記録がプリント  
アウト出来る

# 殺菌前後の蓋やキャップの巻締キッパ



## キッパ



FYS-ST型 ￥①



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

【標準型 蓋締め可能サイズ】

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

### 仕様

オールエアー型（電気は使用しません）

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

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

手押しスイッチBOX：75mm×105mm×70mmH

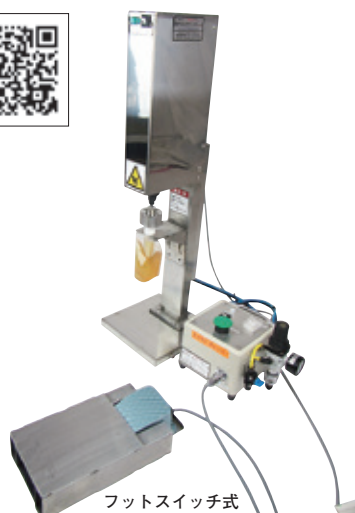
機械の動作時間は1秒～1.5秒程度ですが、次の容器に交換する作業は作業者の個人差になります。すこし作業すればすぐ慣れます。

容器サイズ 標準本体：ピン外径寸法 φ43mm～φ85mm

高さ：50mm～100mm（別売りストッパーで100mm～150mm）

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

## スパウトキッパ



フットスイッチ式



- スパウト容器のキャップ締め
- 押しながら回転して締めるキャップ専用

【当社のスパウトキッパのメリット】

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

金具を交換で大小いろいろな容器に対応

### 仕様

AC100V120W

エアー圧 0.3Mpa以上 10ℓ/分 程度のエアーを消費（平均）

機械サイズ 本体：200×200（土台サイズ）×高さ690H

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

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

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

※本体には、ゴムキャップ金具と首かけ金具が1セットついております。

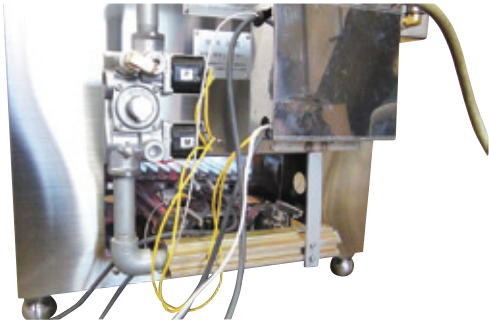


上記写真は「19mmと26mm金具」

SPT-YS型 ￥② ￥ひっかけ金具￥③ ￥ドライバーヘッド￥④

# ついに**出た!**低価格 小型**ガス式蒸気殺菌庫**セット

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



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

**自動バーナー  
ガス立ち切れ防止装置  
付で2段階の安全対策  
です。**

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



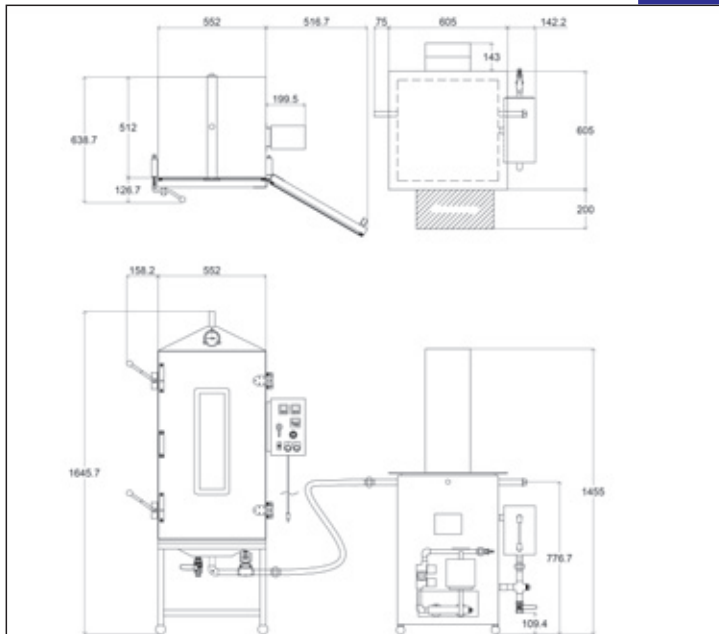
**K-2DX蒸気殺菌庫  
自動BOX付 箆付**

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



**蒸気入り口には20A  
電磁弁付で閉じたり  
開いたりしています。**

**自動ガスバーナー電  
磁弁が閉じると同時  
に火も消えます。**



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

ステン自在ホース1m付

煙突蒸気排気用ホース2m付

外形480mm×480mm×H80mmアルミパンチング箆付

7段型棚有効120mm ¥① ガラス窓不要 ¥②

8段型棚有効105mm ¥③ ガラス窓不要 ¥④

オプション スケール除去用小型軟水器 ¥⑤

殺菌テストは渡辺工業所へ依頼して下さい。

ガス式のみお見積り依頼も渡辺工業所をお願いします。

埼玉県八潮市 TEL048-954-4911

Eメール masaki@watanabe-kogyosho.co.jp

高圧蒸気ボイラー(三浦工業Zボイラー、サムソンボイラー、ジョンソンボイラー等)から蒸気を配管して使用するタイプの**温度設定装置付き** 低温(中身ごと)から高温まで(空瓶、食器)

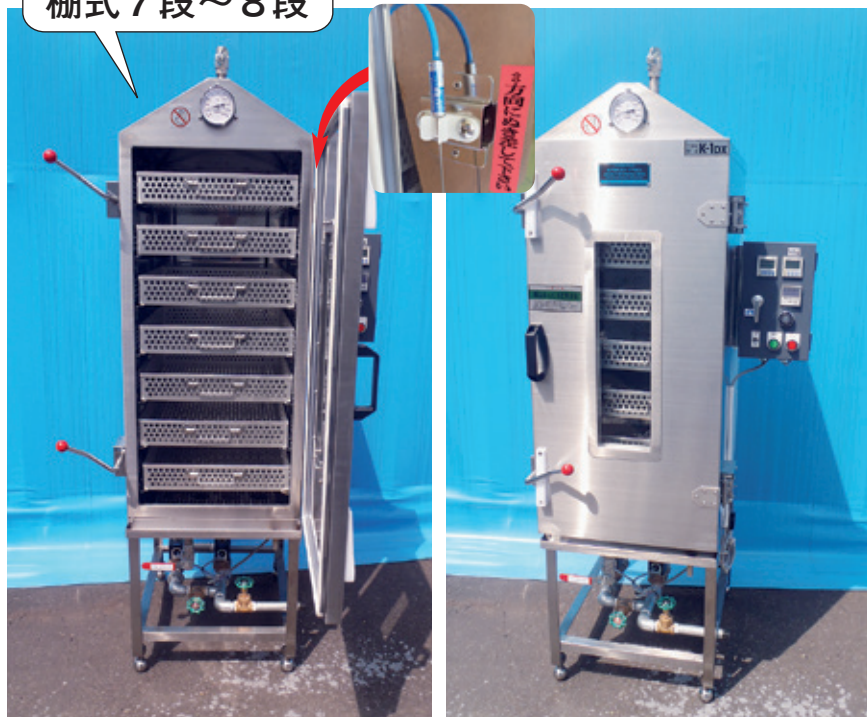
瓶、カップ、パウチ**蒸気殺菌庫**(普通の蒸しにも) 棚式、ラック式

設定した温度になるまで庫内には強い蒸気が入り、設定値になった処でタイマーがスタートして弱い蒸気に切り替わる為、ラック式は温度ムラがほとんどありません。

棚式 7段~8段

センサーホルダー

生地温度設定と庫内温度設定運転可能



### K-2DXWWBOX 温調器付

棚 7段	棚有効 120mm	¥ ①
棚 8段	棚有効 105mm	¥ ②

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

殺菌記録計  
芯温センサー付  
3メートル付  
¥③

データロガ  
SDカード付



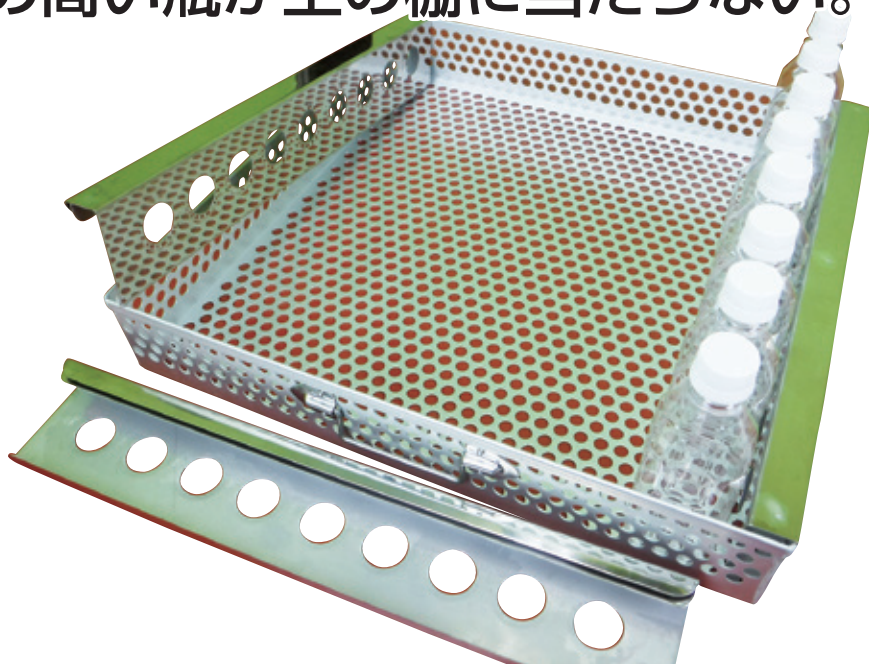
追加3mセンサーのみ ¥④

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

## 棚避枠

1段ずつ棚を空けて使用する場合の時、これがあると大変便利です。背の高い瓶が上の棚に当たらない。

籠端へはめるだけ



K-ODX型用  
K-スリムの1型3型用  
¥⑤ 2本1組

K-2型/K-スリム2型用  
¥⑥ 2本1組

ボイラーが別に必要 蒸気配管式殺菌庫新型機種

# ラックイン型 K-スリム 1型 2型 蒸気殺菌庫

台車イン型 1型サイズ限定でなら水冷装置付も出来ます。



セットにはラック1台と  
棚分のアルミパンチング籠付



特注サイズ  
窓無しスリム型



のぞき窓はオプションです

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

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

¥見積もり  
耐熱ステン台車

(ドアののぞき窓はオプション⑦)

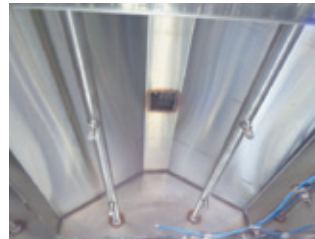
	窓無しK-スリム 1型	2型
棚有効 132mm 籠08枚差	¥①	¥②
棚有効 105mm 籠10枚差	¥③	¥④
棚有効 87mm 籠12枚差	¥⑤	¥⑥

付属のアルミパンチング籠サイズ

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

追加籠バラ売り価格 ¥⑧1型用 ¥⑩2型用

追加ラックバラ売り ¥⑨1型用 ¥⑪2型用

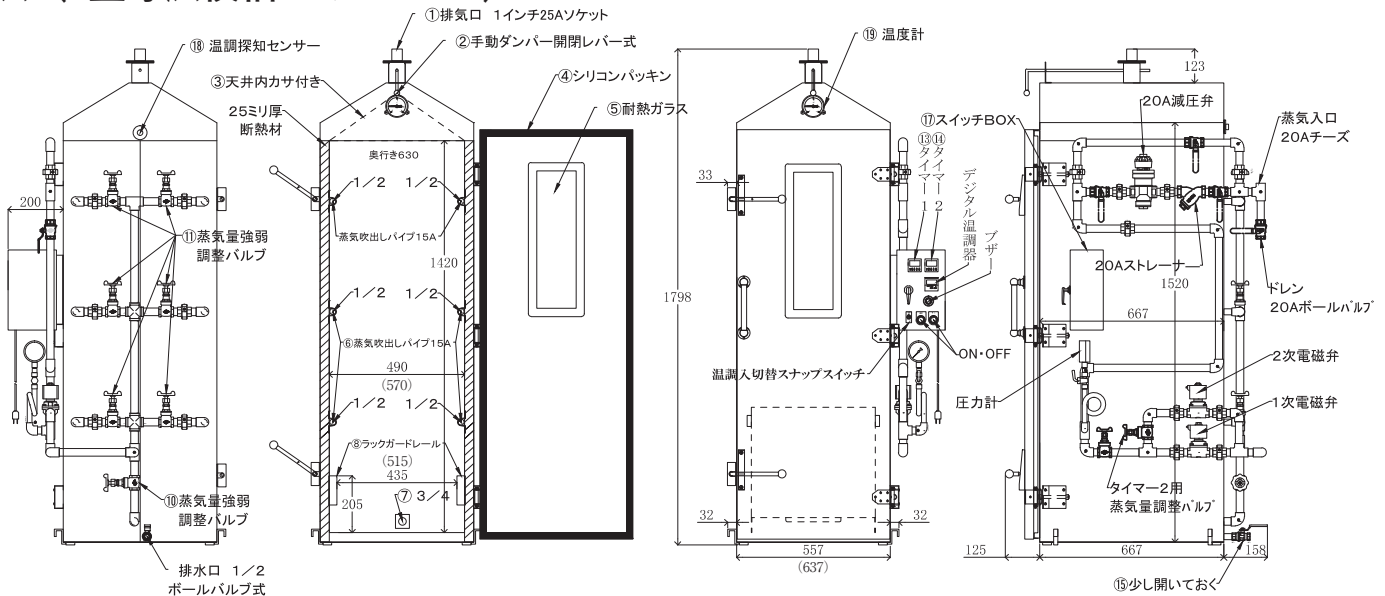


殺菌が終了すると自動で水のシャワーが散水され容器を冷やします。排水も自動です。水冷機能付スリム1型セット



¥⑫

## 1型寸法 (2型寸法横幅のみ+80mm)



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

ボイラー別に必要 蒸気配管式殺菌庫新型機種

# 大型蒸気殺菌庫 K-スリム3型 Wラックごと 台車インタイプも出来ます。 蒸気吹き出し4段式(上・中・下・底から)



のぞき窓  
オプションです

庫内吹き出しパイプ7本4段



SDカード付  
ハンディータイプ



¥10

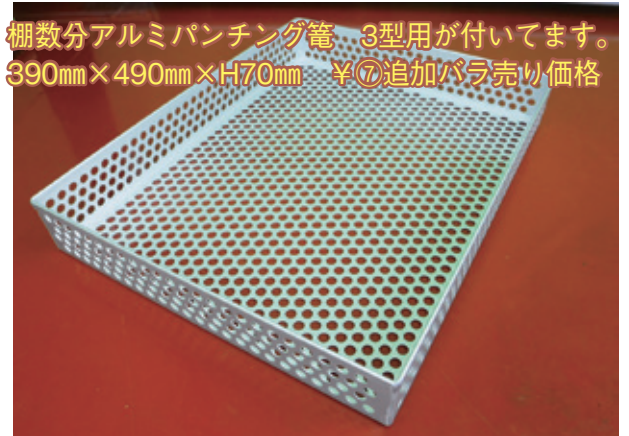
追加5mセンサーのみ

殺菌記録計  
5メートル付  
芯温センサー付

¥9



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



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

本体寸法図はP10と同じです。

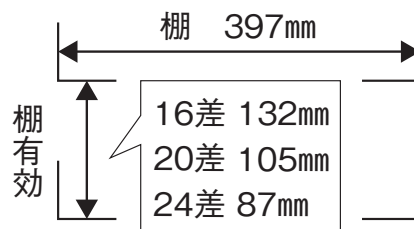
スリム3型専用殺菌用Wラック  
W910mm×D500mm×H1400mm

特ラックに合わせて  
本体つくれます。



ラックの取手は  
片側のみとなります。

20差/24差  
16差のみゴム車  
100φステン耐熱  
自在MCナイロン車使用  
(1段目地面から300mm)



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

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

## Kスリム3型窓無殺菌庫 ラック1台アルミ籠棚数付 セット価格

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



水冷機能付  
K-スリムは次ページに

# 新型 水冷機能付蒸気殺菌庫 配管式K-スリム3型

殺菌終了後水道水に近い温度まで下げてから出てきます。



別売温度記録計  
SDカード付 ¥②



P22の機種 + 3型用水冷機能  
追加代金 ¥①

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

2つの排水で背中底部より自動タイマー設定排水します

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

本体寸法はP10掲載の3型より少し大きく、ラックサイズは同じで、P22(前のページ)に掲載されてます。籠サイズも同じです。

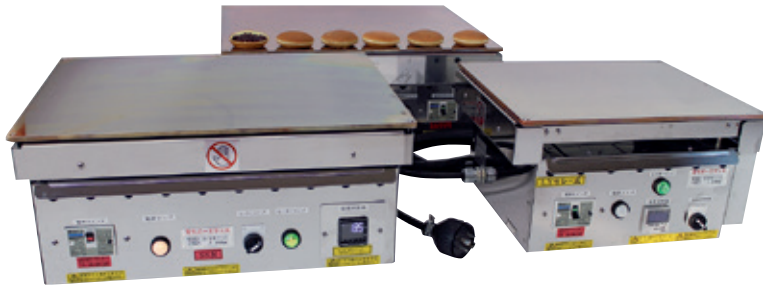




# どら焼、きんつば、鮎焼、ふくさ、パンケーキ、卓上ホットプレート

415V

## 一文字電気式火床8mm (銅板付) (温度設定付)



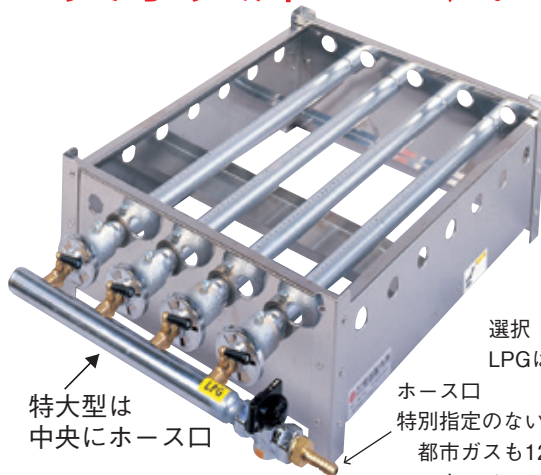
〈特長〉銅板を平型ヒーターの上に直接のせてあり、ムダな放熱がなく夏場の作業が少しも熱くありません。立上りもガスに、負けません。  
●無接点リレー使用で故障少ない。

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

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

	板付で53kg	板付で47kg	板付で29kg
品名	① 特大型	大型 尺5×2尺	小型 尺2×尺5
外サイズ	635×545×H240	605×500×H260	470×380×H260
銅板	635×525×8 <sup>mm</sup>	605×455×8 <sup>mm</sup>	455×363×8 <sup>mm</sup>
電気	三相200V2.64KW13.2A	三相200V2.44KW12.2A	三相200V1.44KW7.2A
価格	¥ ①	¥ ②	¥ ③

## 一文字火床ガス式



写真は尺2×尺5④です。

選択 (16φ/12φ) LPGはすべて12φ

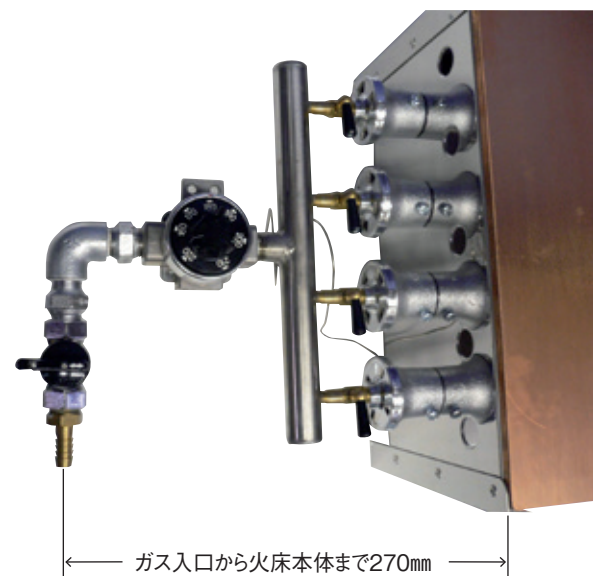
ホース口 特別指定のない場合は都市ガスも12φ LPGはすべて12φ ホースニップルです

## ※温調バルブ無し的气体小型火床は近日製産中止予定

品名	火床本体寸法	火床のみ価格	温調器銅板付
小 尺2×尺5	370×462×173	¥ ④	
細長型尺2×2尺	370×614×173 (217)	¥ ⑤	¥ ⑥
大型尺5×2尺	462×614×173 (217)	¥ ⑦	¥ ⑧
特大型525×635	530×640×229 (237)	¥ ⑨	¥ ⑩

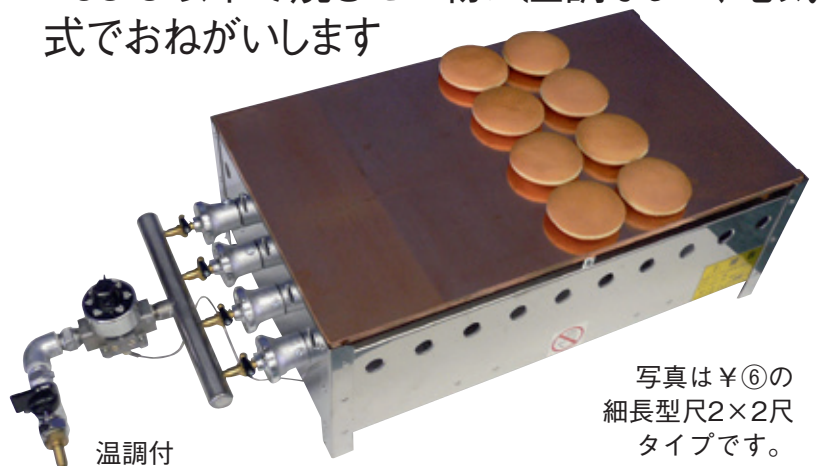
※銅板の厚みは6mmか8mmです。10mm、12mmも承ります。ガス式は、厚いほど温度は安定します。( ) は温調付の場合の高さです。

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



← ガス入口から火床本体まで270mm →

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



写真は¥⑥の細長型尺2×2尺タイプです。

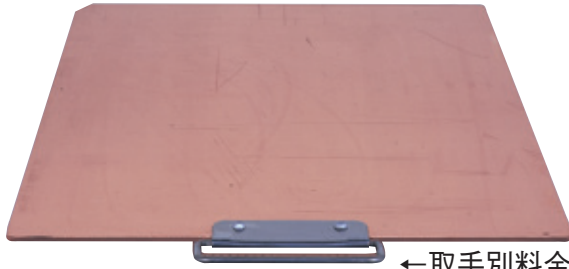
温調付  
●ガス式だけはパンケーキ焼けません きんつば

# 全国一の製造量を誇るアラハタの銅板と焼印、コテ

お断り(銅板価格は高騰する場合あり、その際は御容赦下さい)

## 一文字火床用銅板

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



←取手別料金⑦ 2,000円プラス

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

※発注の際には取手必要かナシか申し付下さい。

**特注サイズもすぐ出来ます。**

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

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



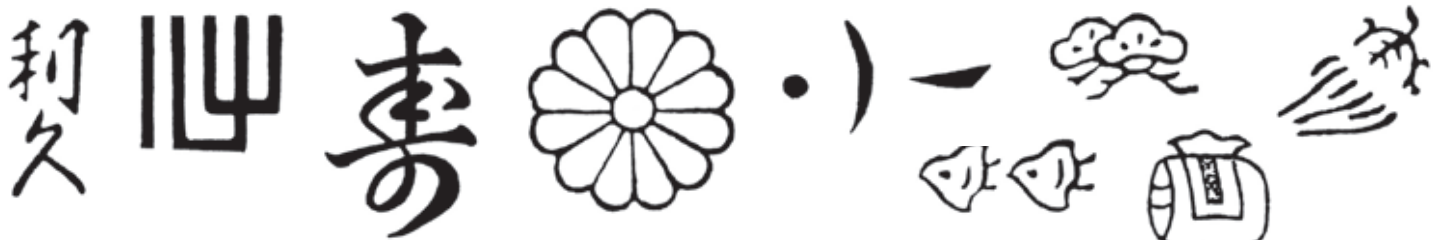
75φキャスター

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

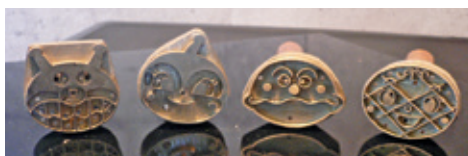
蓋付はP22を参考にして下さい。

**ガス式はパンケーキは焼けません。  
きんつば**

## オーダーメイド1本から 電気焼コテ 100V 300W～ 〈お見積り無料〉



お客様ヘッド事例



非売品

デザイン画を  
FAXして下さい

⑫

下向型

⑬

垂直型タテ押し  
ヘッドが大きい時

⑭

温度コントローラー  
(ハンダコテのパワー調整です)

¥ ⑫⑬ ヘッド付コテ

¥ ⑭ コントローラー

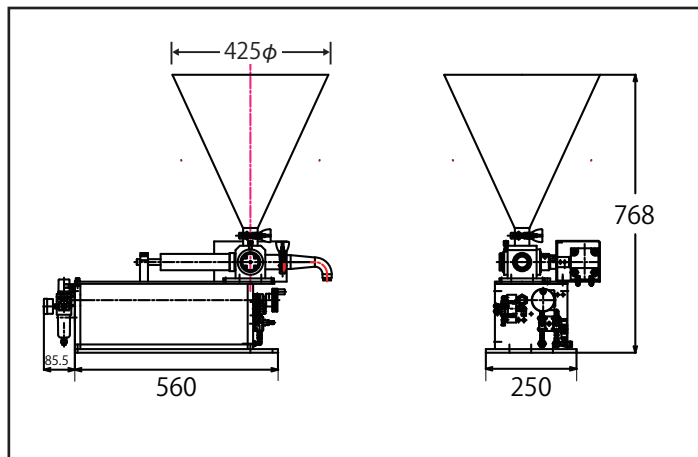
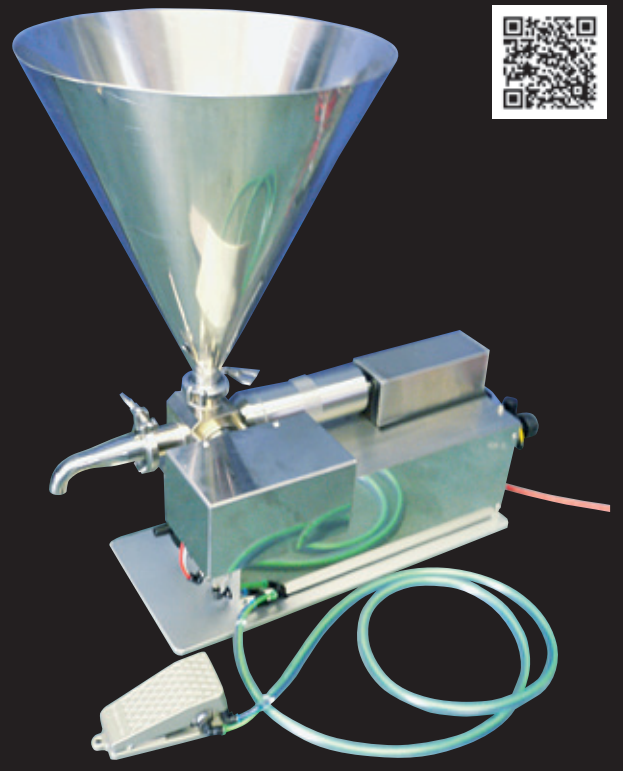
# どら焼きのつぶ餡、

モナカ、ブッセのクリーム  
生クリーム、バタークリーム

## オールエア—駆動卓上充填機

ESMDX-EU-LKG-150cc型

電気不要 エア—のみで動きます。  
別途コンプレッサーがあれば動きますので  
海外でもそのまま使用可能で故障も  
少ないです。 ¥①



水ようかん  
ゼリー  
プリンのカップ充填に



別売  
新ショートホースノズル  
¥ ②



## どら焼 専門離型油パンギリス118

③2kg缶 3本入り1箱 で 10,800円税込 送料別途 代引き

④4kg缶 6本入り1箱 で 17,280円税込 送料別途 代引き

最初に新品の銅板を空焼き込みする場合は使わないで下さい。

焼き込は早くどら板に膜を作りたいので

むしろこびりつきの早い菜種油か紅花油で焼きこんで下さい。

その後は終始パンギリスを毎回薄く塗って焼かないと

どら板はすぐに黒くなってしまいます。

受注製産



左レール  
オプション  
¥③

ガラス  
蓋 付 ¥①

新  
T-DXEO大ガス式

受注製産品

エドハード  
充填機

この部分だけ他社の火床  
に合わせてお作りするこ  
ともできます。又、充填  
機をお持ちの方も御相談  
下さい。

デポー式 ¥③  
ガラス蓋2枚に



どら

エドハード  
充填機

平型シーズヒーター使用で  
放熱が少なく、夏でも熱く  
ありません。  
立上りもガスと変わらない

ガラス  
蓋 付 ¥②

電流値26.3A  
T-DXEO大電気式

受注製産品

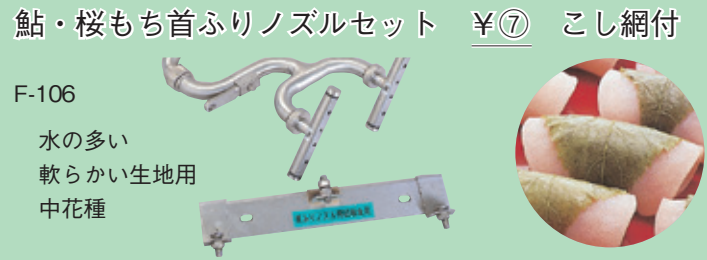
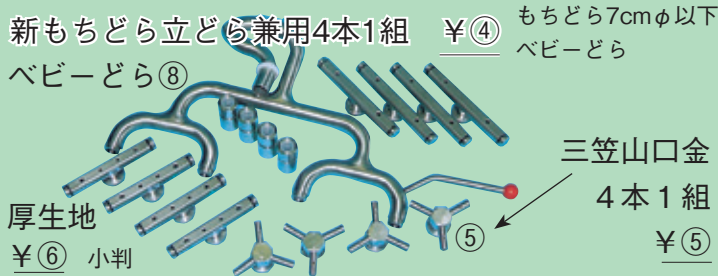
ガス式も165°以上  
なら温度設定が可能

ガス式はパンケーキ焼けません

火床寸法	2,080×660×H800mm	能力	蓋使用9cm丸660枚/時	火床寸法	1,800×590×H800mm	能力	蓋使用9cm丸720枚/時
銅板寸法	1,110×525×8mm	能力	蓋なし9cm丸528枚/時	銅板寸法	1,270×525×8mm	能力	蓋使用9cm丸624枚/時
ガスカロリー	15,000kcal以下	機能	自動温調バルブ付	火床電気	三相200v26.3A	機能	温度設定付
デポ電気	単100V60W	足	キャスターブレーキ付75φ	デポ電気	単100v60w	足	キャスターブレーキ付75φ

・能力は配合によって大きく異なります。卵を立てた生地程、時間がかかります。

桜もち32枚・鮎・32枚 もちどら・64枚 蓋付で焼いて下さい。 桜もち40枚 鮎・32枚 もちどら・64枚



# 焼マシン

ガラス蓋

エドハード  
充填機



自動温度設定付  
電流値13.2A

T-DXE0ミニ電気式

台付 ¥⑨



エドハード  
充填機

ガラス蓋

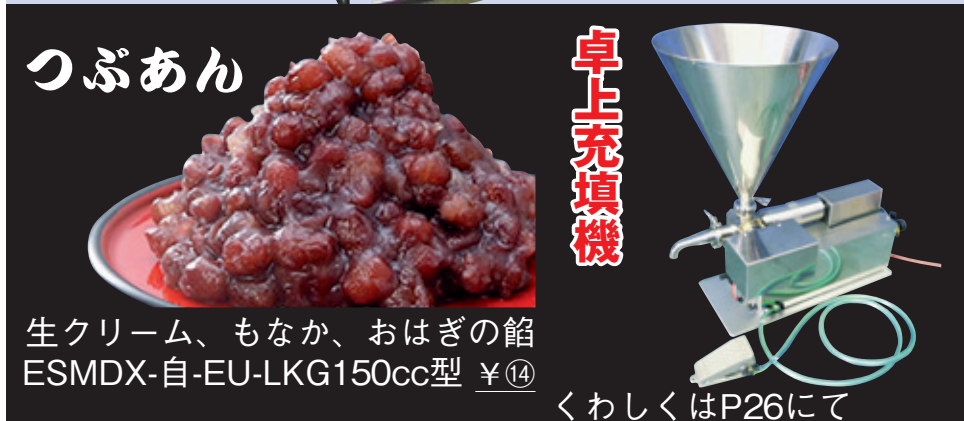
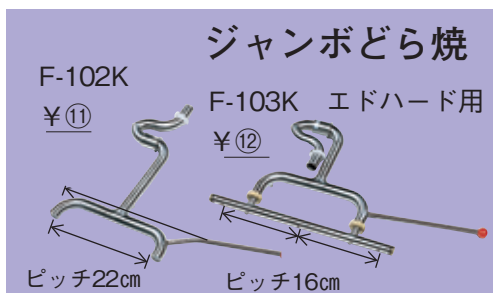
ガス自動温度調バルブ付  
ガス式はパンケーキ  
焼けません

新 T-DXE0ミニガス式

台付 ¥⑩

火床寸法	610×幅1,160mm	能力	どら9cm24枚/4分位
銅板寸法	635×525×8mm	能力	鮎16匹/4分位
火床電気	三相200v13.2A	機能	自動温度設定付
デポ電気	単100v60w	足	キャスターブレーキ付75φ

火床寸法	610×幅1,160mm	能力	どら9cm24枚/4分位
銅板寸法	635×525×8mm	能力	鮎16匹/4分位
ガスカロリー	8000kcal以下	機能	自動温度調バルブ付
デポ電気	単相100v60w	足	キャスターブレーキ付75φ

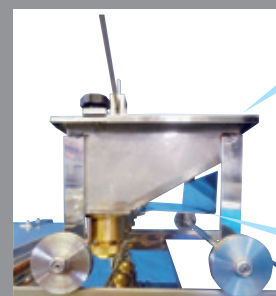


# どら焼きマシン

新型1列4ヶ落とし手動即盛機付きDD型  
インターネットHPで動画みれます。

12cmφ弱までのホットケーキ生地も焼けます。今までより優れている点は

- ①1列でタンクが斜めの為、最後に残ってしまう生地がわずかになりました。
  - ②1列落としなので、詰めて落とせる為、今までより一度に沢山焼けます。
  - ③4ヶ落としなので今までよりレバーが軽くなり、女性でも楽々操作できます。
  - ④底が斜めでなおかつ、底に防熱板を差せるので断然、生地が温まらなくなりました。
- ※ガス式は165℃以上設定なのでパンケーキは焼けません。



フタ付です

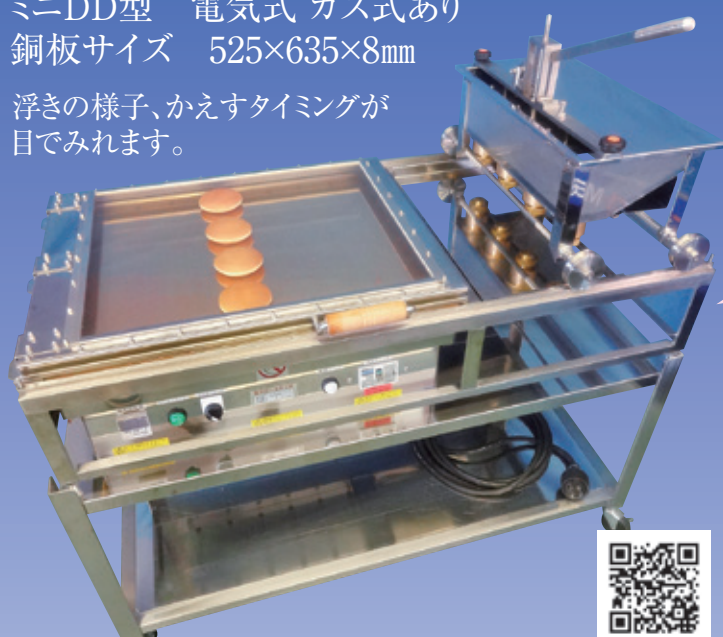
断熱板

新型即盛機バラ売価格  
¥⑤

## ガラス蓋式

ミニDD型 電気式 ガス式あり  
銅板サイズ 525×635×8mm

浮きの様子、かえすタイミングが  
目でみれます。



### ①ミニDD-E電気式(自動温調付)

9cmなら24枚4分弱 当社配合  
電力三相200V 13.2A  
本体寸法w1160×奥610×高800mm

### ②ミニDD-Gガス式(自動温調付)

9cmなら24枚4分弱 当社配合  
消費電力7,000cal/h以下  
本体寸法 電気式と同じ

大型火床用

ガラス蓋2枚式

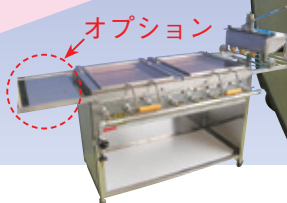
### ③DD-E電気式大型(自動温調付)

9cmなら48枚約4分当社配合  
電力三相200V 26.3A  
本体寸法 w1800×奥590×高800mm  
銅板サイズ 1270×525×8mm

### ④DD-Gガス式大型(自動温調付)

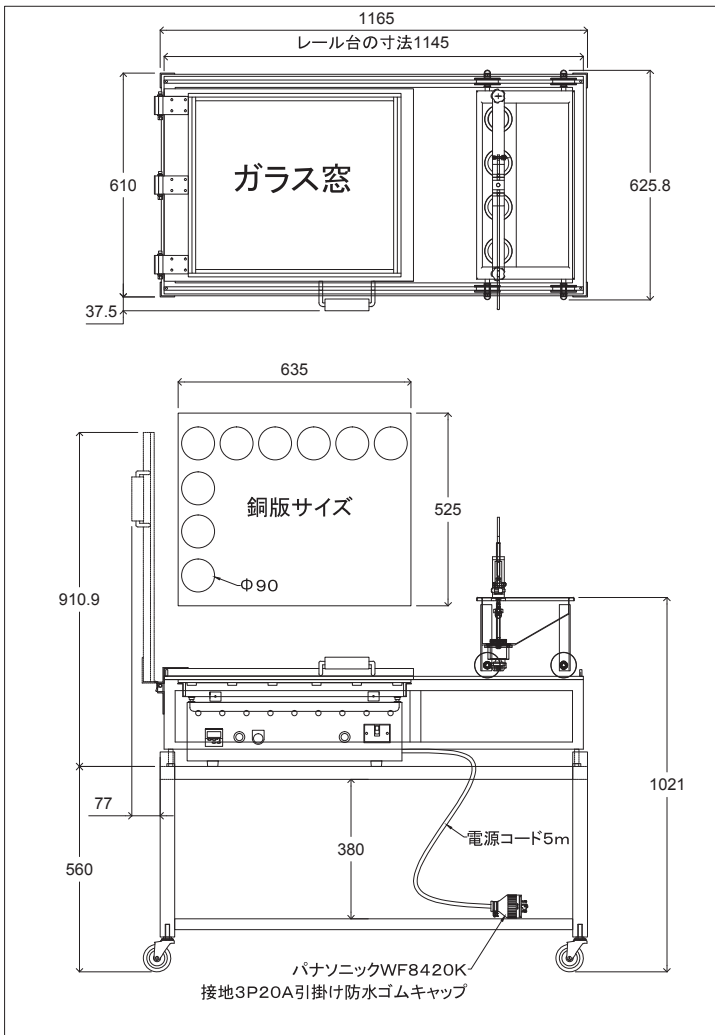
9cmなら40枚約4分当社配合  
消費量15,000cal/h以下  
本体寸法 1600×奥640×高800mm  
銅板サイズ 1110×525×8mm

オプション

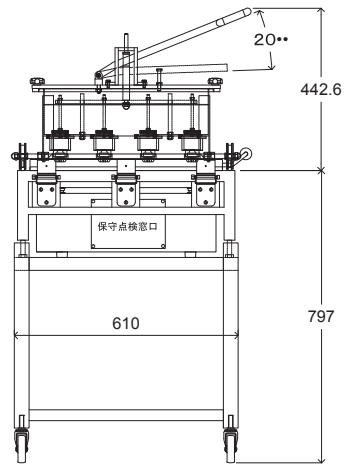


左側ばんじゅう置場  
オプション ¥ ⑥

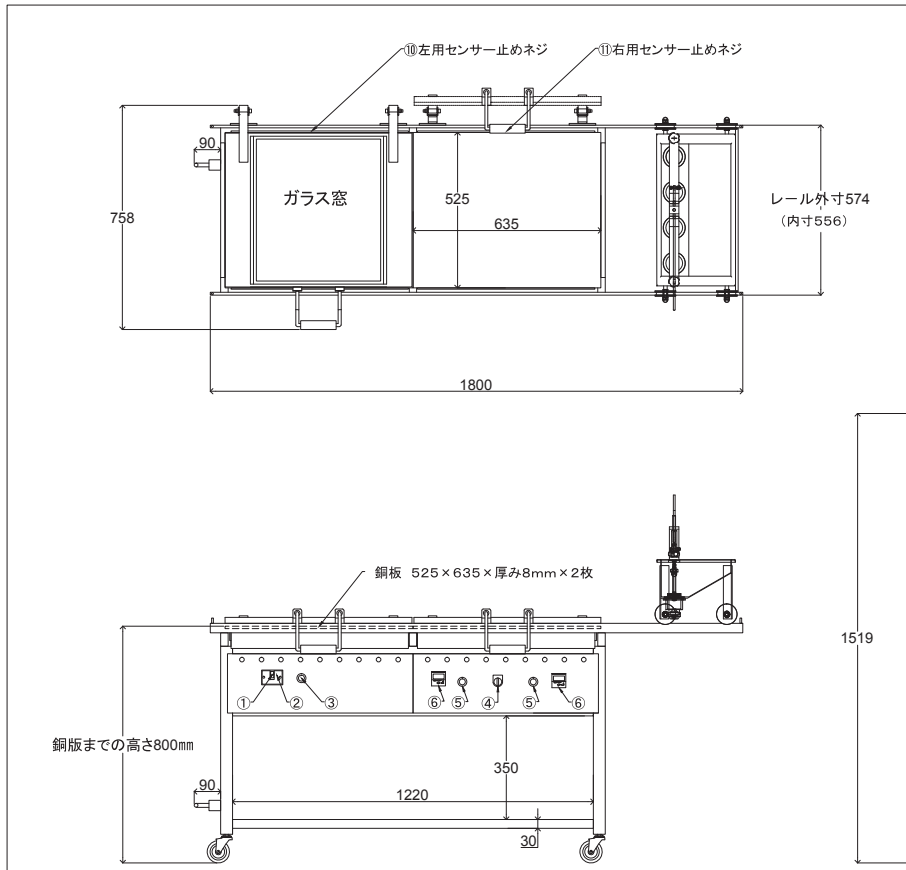
大型は標準で  
2枚蓋です



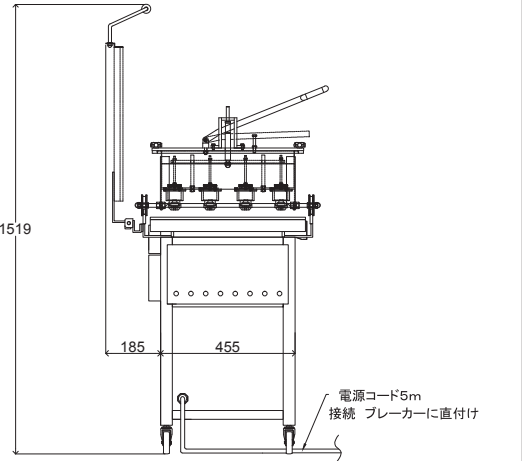
商品名		どら焼きマシン ミニDD-E 電気式(温調付)
本体外形寸法	W1165×D610+(取っ手37.5)×H1240	
消費電力	三相200V 13.2A	
銅版サイズ	525×635×8mm	
どら焼きサイズ	12cm弱まで	
能力	9cmなら24枚/4分弱 ※当社配合生地で	



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



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



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

# どら焼

マシ

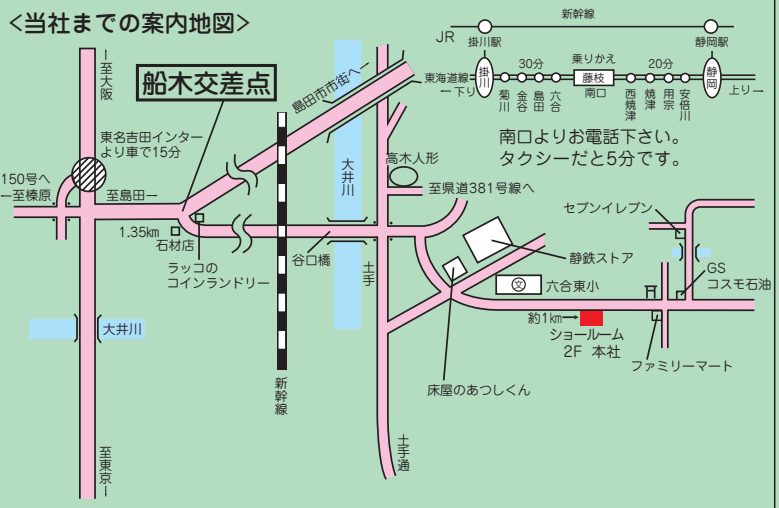
DORAY AKIMACHINE



**ARAHATA**  
**FOOD MACHINE**  
 株式会社アライコドマシコ

本 社 〒427-0011 静岡県島田市東町1397-2  
 プラザアラハタ本社ビル  
 代表 TEL:0547-35-2200 FAX:0547-35-2208

＜当社までの案内地図＞



北は北海道から南は沖縄まで全国各地の製菓機械、  
 原料取扱店でお願いします。

展示会出展予定

JAPANパック シーフードショー 農業資材EXPO  
 東京パック、モパック、フーマ、西日本食品産業創造展  
 Eアドレス info1afm@arahata.co.jp  
 ホームページURL  
<http://www.arahata.co.jp>

■販売店

おことわり

カタログのデザインや寸法と一部異なる場合がございます