

ジャムの充填機

蒸気殺菌、小型キャッパー

具をつぶさず熱いまま充填
とろろ、もずく、油みそ、加工味噌



動画見れます
ジャム3点セット



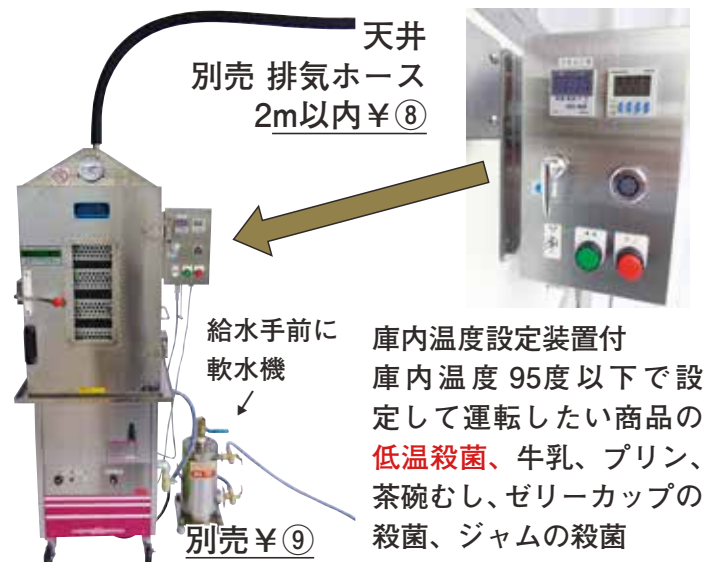
新登場 タンク高さ上下用
手動リフター付 右図の¥①②に
リフター台車のみ価格 ¥③



卓上自動フットスイッチ式
ESMEU18φ
ノズル400ccシリンダー付
ベビコン別途 ¥①



卓上自動フットスイッチ式
ESMDUDRS 新18φ
ノズル400ccシリンダー付
ベビコン別途 ¥②



電気蒸気殺菌蒸し庫 SD-EDX+K-0DX+籠セット ¥⑤段 ¥⑥段 ¥⑦段

アルミパンチングセイロ 390×490×H70mm (籠有効内径 382×482) 各棚数付

棚有効寸法/瓶高さ 5段124 / 120mmまで 6段104 / 100mm 7段84 / 80mm

消費電力 三相200V 5.3kw 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

庫内温度設定運転も生地芯温設定運転も、どちらも出来ます。

瓶専用 キャップアー式

別途コンプレッサー必要

瓶蓋の本締め機です。



FYS-ST型 ¥①

瓶をお送りいただければ、
DVDに撮って送らせてもらいます

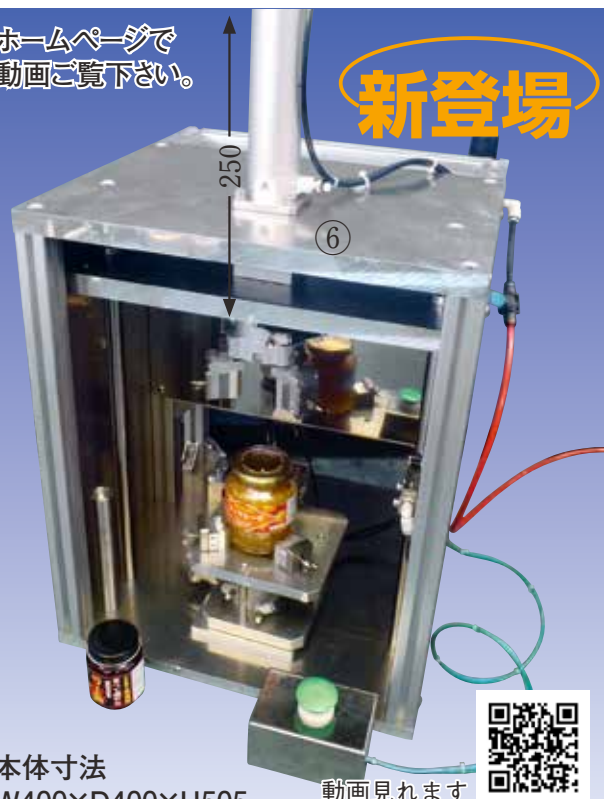
標準型瓶のサイズ

瓶寸法 φ43mm～85φ
蓋寸法 φ43mm～85φ
蓋付高さ 50mm～100mm
別注H150 まで調整可能

上記以外の寸法でもオプション
の交換で対応が可能。

ホームページで
動画ご覧下さい。

新登場



本体寸法
W400×D400×H505

動画見れます



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、庫内の温度ムラがほとんどありません。

★水冷装置付も出来ます スリム限定 生地温度、庫内温度運転いずれもOK



専用ラックと
アルミパンチング籠付

スリム1型 390×490×H70mm
スリム2型 480×480×H80mm



ラックイン

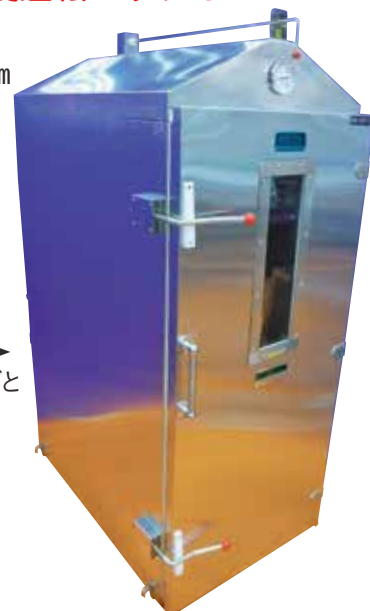
1型/2型
K-スリムDX型 2機種アリ

スリム3型390×490×H70mm



ラックごと

Wラックです



細見型シングルラック式蒸気殺菌庫 8～12段
K-スリムDX+ラック1台+パンチング籠付

棚有効	87mm	籠12枚差し	¥②/③	ビン高さ	85mm
棚有効	105mm	籠10枚差し	¥④/⑤	ビン高さ	103mm
棚有効	132mm	籠8枚差し	¥⑥/⑦	ビン高さ	130mm

※ガラス窓無しでも作れます

大型ラック式蒸気殺菌庫 16棚～24棚
スリム3型+Wラック1台+パンチング籠付

棚有効	87mm	籠24枚差し	ビン高さ	85mm	¥⑧
棚有効	105mm	籠20枚差し	ビン高さ	103mm	¥⑨
棚有効	132mm	籠16枚差し	ビン高さ	130mm	¥⑩

詳しくは別カタログにて