小型 充填機 2021版

ARAHATA FOOD MACHINE

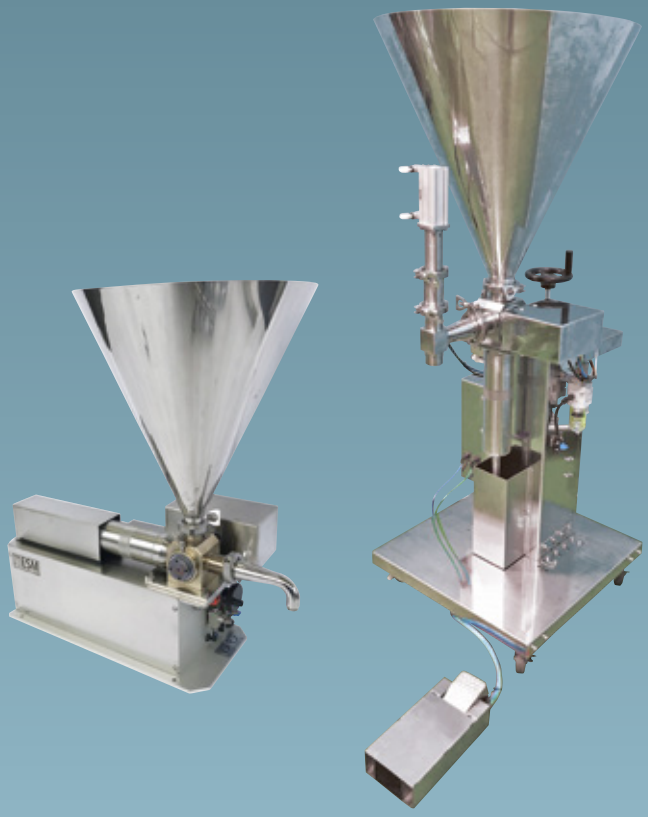
アラハタの充填機は

簡単　シンプル

コンパクト

高品質　高性能

具材を潰さない



HPへ

https://www.arahata.co.jp

小型 エドハード 卓上ギアポンプ式充填機

モーター　単相100V
60W型・100W型・120W型

（本体寸法　横390×奥行230×高さ170㎜（60W）/255㎜（100W120W）

本体

パワーベース

モーターの回転する時間を設定してほぼ一定の量を出す

5.7kg

9.5kg

9.4kg

モーター 60W型 新60WS型

- 回転スピード一定型、高速
- 連続使用ショット数 700 ～ 1,200 回位
- 小売店用機種
- 主にどら焼、シュークリームなどに
- 連続自動運転 OK
- 100V 単相
- 60W
- ステンレスタンク使用不可
- 使用ノズルが細い程、耐久回数が減ります

￥①

モーター 100W型 新100W型

- 回転スピード一定型、高速
- 連続使用ショット数 1,200 回～ 2,500 回位
- 中型店用機種
- 連続自動運転 OK
- 100V 単相
- 100W
- ステンレスタンク対応 OK
- 使用ノズルが細い程、耐久回数が減ります

￥②

モーター 120W型 MKV120

- 回転スピードが自由に変えられる
- 連続使用ショット数 5,000 ～ 10,000 回位
- 長時間連続運転用
- 少量充填に最適 5cc～
- 連続自動運転 OK
- 単相 100V
- 120W
- ステンレスタンク対応 OK
- 特にホースノズルを使った充填にもってこいです

￥③

タンク

ギアポンプも含まれます とは

プラスチックタンクの底蓋はわれない
ステンレス304製になりました。

ステンレス式のみ容器とポンプが脱着して洗えます。

F-5025AL-D	F-5026AL-D	新 SRP-3930-20	SRP-3930-9	SRP-3930-34

プラスチック高温使用冷蔵も不可

本体 60W 100W 120W 型に使用

ユニット分解　４本のボルトをはずすだけ。

ステンレス式は洗浄機、冷蔵 OK です

本体 100W 120W 型に使用

粘性のある物用 ST 型

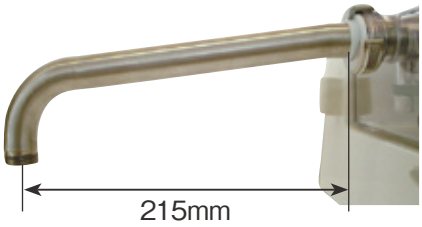
新型
PEEK 樹脂
ミツ葉ギア
￥⑨

ユニット分解　４本のボルトをはずすだけ。

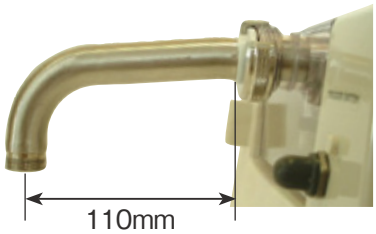
後ページのエアー充填機にも

幅広い商品の充填を可能にするオプション ノズルと口金たち

￥ F-02 ロングノズル ①

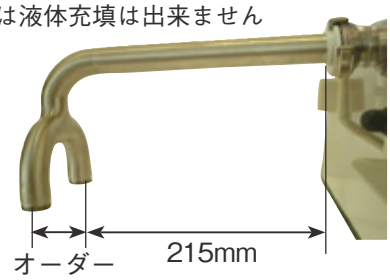


￥ F-02 ショートノズル ②



￥ F-02Wノズル ③

2口は液体充填は出来ません



￥ ショートホースノズル ④

特注オーダー口金 ①②③④用

脱着式

KG-D 選択

内径3φ～9φ

穴10φ

￥K－10φ

穴13φ

￥K－13φ

穴12φ

液ダレ防止パッキン付

￥K－12φ

（やや粘度のある生地や、クリーム、マヨネーズ）

（軟らかい生地 マフィン・蒸しケーキ）

対応ノズル	F-02ショート・F-02Wロング・F-07ノズル F-02ロング・ホースノズルはKG-4のみ ES充填機にも

シャワー口金 KGタイプ

¥KG－SW

外8φ×内6φ

¥KG－6φ

外9φ×内7φ

¥KG－7φ

外13φ×内11φ

¥KG－11φ

磁性体入 逆止弁

☆具無し液体用

（タレ、ソース、ゼリー、水ようかん、プリン、茶わん蒸し、つゆ）

対応ノズル	F-02ショート・ショートホースノズル F-02ロング　他ES充填機にも	（但し、5φ、8φをホースで使う時は、本体MKV120W型のみ）

KG－9－100幅～30幅 スポンジシート生地 団子のタレ、オムレツ ケチャップ、みそダレ 帯状に出せる口金

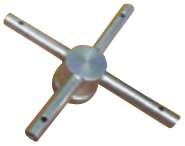
オーダーメイド ￥⑤

焼きドーナツ、エンゼル、ベーグル ホワイトソース

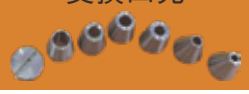
具入りクグロフ用口金

2口ソース口金

ミニカヌレ 4ヶ落し



交換口先



チョコレート クロス口金4穴 穴 ピッチ自在

オーダーメイドノズル　対応ノズルF－02ノズル　他ES充填機
円盤口金は8種ほどの先端口金を生地の固さに合わせて取り換えて使用できます。ピッチも口の数もオーダーで作れます。1gの少量充填用のクロス口金（液体用）も特注サイズ出来ます。

シュークリームの事なら注入から生地充填まで

タンク、本体の選択はP1を良く読んで下さい。

ひとくち
¥①新Y-5.5ℓセット
本体60W

ひとくち
¥②新Y-14ℓセット
本体60W

ふたくち
¥⑤新Y-W14ℓセット
本体100W

¥⑥9ℓステンタンク
ショートホースノズル
本体MKV120W

¥③5.5ℓ ④14ℓタンク
本体60Wでふたくち
フットスイッチ付

ひとくちはフットスイッチ不用

フットスイッチ付

動画見れます
マドレーヌ生地

氷が入れられる2重タンク
ステンY-W10ℓ 2重⑩
お湯も入れられる

ひとくち
¥⑦ステンY-9ℓセット
本体100W

ふたくち
¥⑧ステンY-W9ℓセット
フットスイッチ付本体100W

ひとくち
¥⑨ステンY-20ℓセット
本体100W

動画見れます

販売中止

本
0W型

フット
スイッチ付

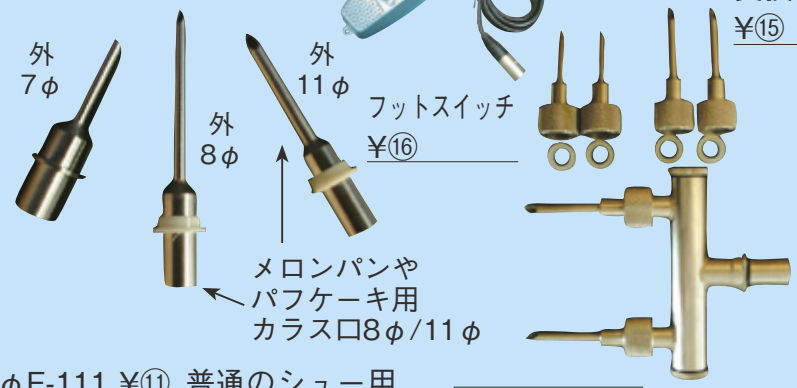
能力→ひとくち注入時間700個位。ふたくち注入時間1,000個位

タンクがプラスチックでも
ステンでも同じ

寸法	横幅×奥行×セット高さ（タンクユニットのみ高さ寸法）
①③	390㎜× 230㎜× 440㎜（345㎜）
②④	390㎜× 230㎜× 600㎜（505㎜）
⑤⑥	390㎜× 230㎜× 600㎜（505㎜）
⑦⑧	390㎜× 230㎜× 530㎜（425㎜）
⑨	390㎜× 230㎜× 645㎜（545㎜）
⑩	390㎜× 230㎜× 555㎜（455㎜）

（　）はタンクを本体から脱着した時のタンクユニットだけの高さ

ひとくちノズル



7φF-111 ¥⑪ 普通のシュー用
8φF-3095 ¥⑫ エクレア用
新11φF-3094 ¥⑬ ジャンボ用

2口ノズル

¥⑭ FS-3305（7φ又は5φ）

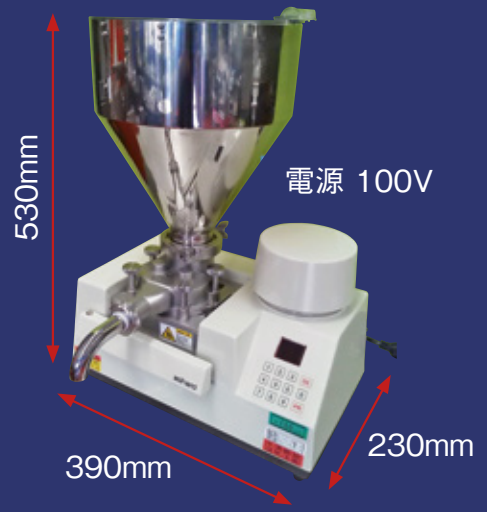
アイスクリームのカップ充填等に
小型で卓上型 100V 100W型へのセット

上　販売中止

右　従来型へ のセット
¥①

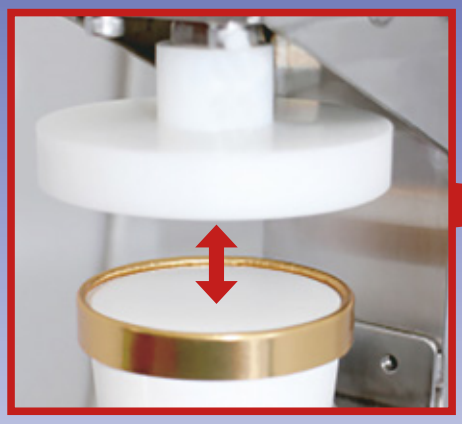
動画見れます

ギアーポンプ式



寸法　230×390×530
電源　100V仕様
タンク　9L
総重量　約16 Kg
煮沸殺菌可能。
詳細ページコチラ

アイスクリームカップ打栓機 DSM-IS型



容器の高さ違いなどに合わせて
調整が可能です。

打栓動画見れます。

蓋閉め用エアー
打栓機
¥②

寸法	本体205×205×H520mm BOX240×180×H180mm
使用エアー量	50L～60L／分
使用エアー圧	0.3Mpa～0.4Mpa
カップの高さ蓋付	50mm～290mmまで
カップの蓋直径	Φ90mmまで

※別途ミニコンプレッサー必要です。

Step

①ジャムの充填機

具をつぶさず熱いまま充填

①+②+③
ジャム3点セット
動画みれます↓↓↓

熱い物でも安心安全タイプ

プレザーブジャムもOK

充填時
UP
テーブル高
最大800mm

投入時
DOWN
テーブル高
最低260mm
タンクまで
1025mm

手動上下リフター車付 ¥③
ESMEU18φノズル400ccシリンダー

具(果実)が沈まないジャム用

下台付いてません

卓上自動フットスイッチ式
ESMEU新18φ
ノズル400ccシリンダー付
ベビコン別途 ¥①

具(果実)が沈むジャム
ブルーベリー・フルーツソース用

撹拌付きタイプ

※リフター台車別売

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

Step 蒸気

②殺菌庫

65℃以上～
100℃未満の
低温殺菌庫。

空瓶の殺菌
充填後の殺菌

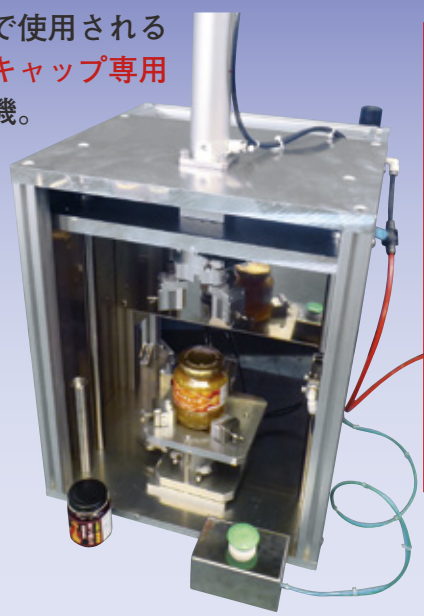
詳細は次ページで紹介

動画見れます

Step エアー式

③卓上キャッパー FYS-ST型

ジャム瓶で使用される
ツイストキャップ専用
増し締め機。



詳細は次ページで紹介

動画見れます

蒸気殺菌庫

大容量タイプ(ラックIN式)は
P48～P50をご覧下さい。

オプション
ハンディー殺菌記録計¥④

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

アルミパンチング
セイロ

芯温センサー

電気ボイラー

庫内温度設定装置付
庫内温度95度以下で設定して運転したい商品の低温殺菌、牛乳、プリン、茶碗むし、ゼリーカップの殺菌、ジャムの殺菌

軟水器

電気蒸気殺菌蒸し庫

軟水器付
SD-EDX+K-0DX+籠セット 5段¥①　6段¥②　7段¥③

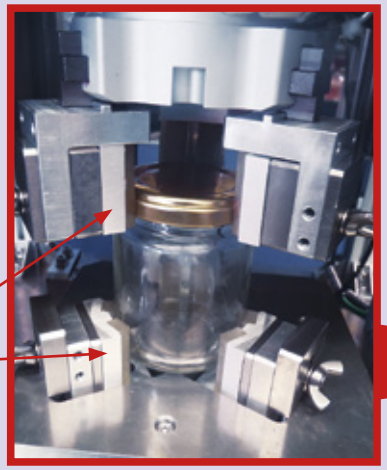
アルミパンチングセイロ　390×490×H70㎜（籠有効内径　382×482）各棚数付
棚有効寸法／瓶高さ　5段124 ／ 120㎜まで　6段104 ／ 100㎜　7段84 ／ 80㎜
消費電力　三相200V　26.5A
外寸　間口　565+右排水レバー 55　奥行 570　高さバルブ出口　1720㎜

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。

瓶専用卓上キャッパー エアー式

FYS-ST型　¥⑤

ツイストキャップ専用増し締め機になります。



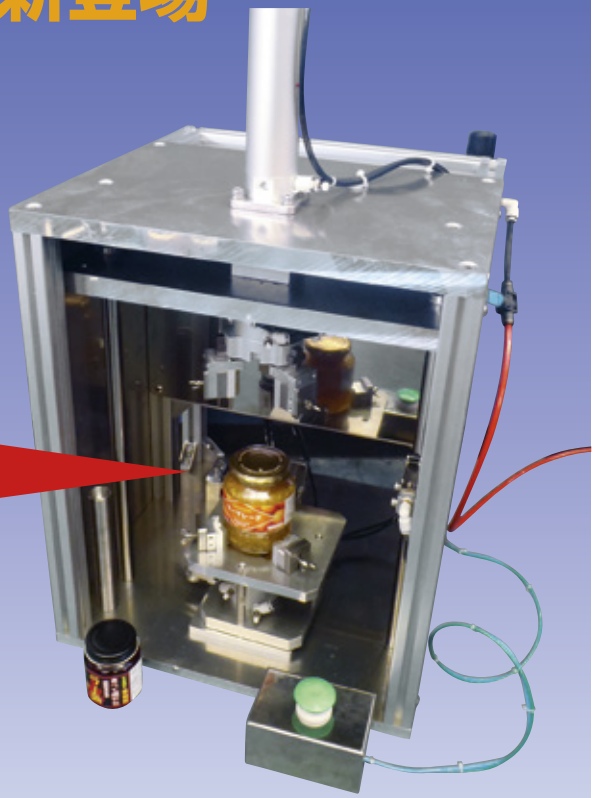
上下の三つ爪がしっかり掴み容器の下が廻りますので、締りがとても安定します。

本体寸法　W400×D400×H505+250
本体重量
使用エアー圧　0.6 Mpa
使用エアー量　50ℓ ~100ℓ ※使用条件によって異なります。
瓶の寸法　Φ 45mm~Φ85
蓋の寸法　Φ 45mm~Φ85
蓋付高さ　50mm~100mm　※別注150mmまで対応可

上記以外の寸法でもオプション交換で対応が可能。

※別途エアーコンプレッサーが必要です。

新登場



動画見れます。
是非、ご覧下さい!

卓上エアー駆動ピストン式充填機ESM型 機能説明

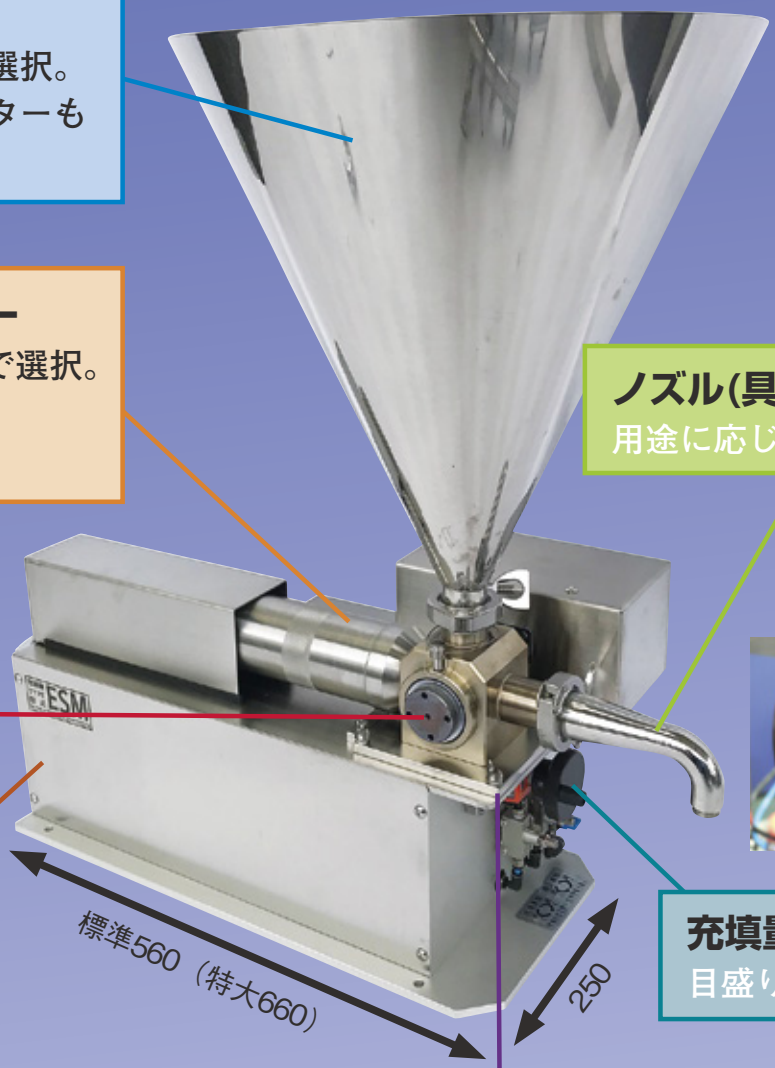
エアー駆動なのでベビーコンピレッサーが別途必要です。

タンク
具材の固さや容量で選択。
撹拌付タンクやヒーターもあります。

ピストンシリンダー
1回 に充填する容量で選択。
最小　1cc ～
最大　400cc/560cc

ESM切替バルブ
20Φ　1cc　～
30Φ　6cc　～

ESM本体
標準 400ccまで
特大 560ccまで



ノズル(具材が出る部分)
用途に応じて選択。

充填量設定ハンドル
目盛り付きで簡単設定

充填速度調整つまみ
（スピードコントローラー）

フットスイッチ　¥①

分解・洗浄動画
QR読み取り

ESMをもっと詳しく
知りたい方こちら

仕様　本体寸法：長さ560（特大660）×幅250×高さ325mm（タンク取付口まで）
本体重量：約39kg　※タンク·ノズルは含まれていません。
使用エアー量：50L ～ 95L/分　※用途によって
使用エアー圧：0.3Mpa ～ 0.4Mpa　※用途によって
エアー接続口：チューブ外径Φ8の先端にエアーカプラの雄付

もっと詳しくESM充填機について知りたい方はホームページをご覧下さい!

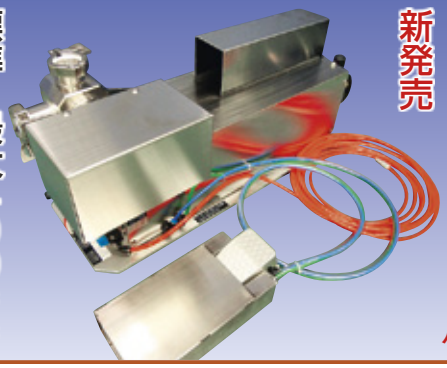
卓上エアー駆動ピストン式充填機ESM型の共用機器

エアー駆動なのでベビーコンピレッサーが別途必要です。

ESM本体

特大型 ¥①／標準型 ¥②

特大 最大560cc　標準 最大400cc



ESM2連型　本体¥③

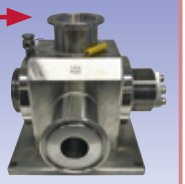
新発売

最大400cc

バルブ１台でシリンダー２本

ESM切替バルブ

30Φバルブ 6cc～400cc（560cc）対応可。

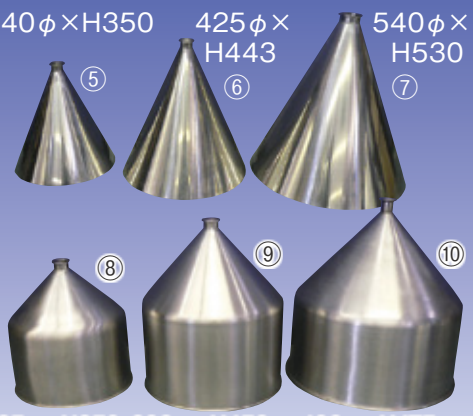


20Φバルブ 1cc～37cc 液体のみ 400cc（560cc）まで対応可。

タンク（生地の固さで選択）

⑤ M10ℓ　⑥ E20ℓ　⑦A40ℓ　⑪CS50ℓ　⑫100ℓ

340φ×H350　425φ×H443　540φ×H530



325φ×H350　390φ×H453　490φ×H475

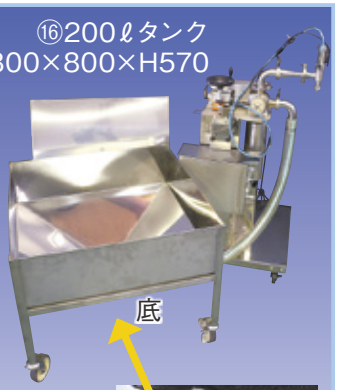
⑧ F20ℓ　⑨ D34ℓ　⑩ C50ℓ

⑬ DUDR

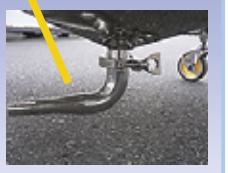
白は防水型 ⑭⑮

ホース別売

⑯200ℓタンク 800×800×H570

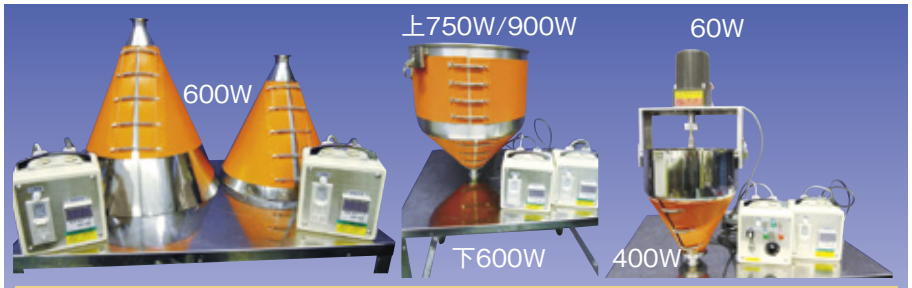


底



⑭50ℓCSDR撹拌付下置タンク

⑮100ℓUSDR撹拌付下置タンク



600W　上750W/900W　60W　下600W　400W

AC100V　AC100V60W

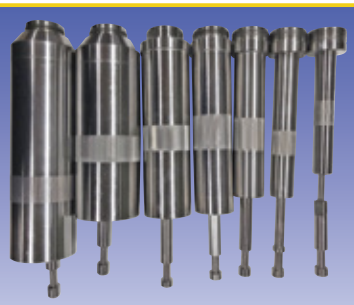
保温ヒーターと撹拌装置が付けられます。

A/E/M タンク用¥⑰　D/C 下側兼用扇型¥⑱　D 上側¥⑲　C 上側¥⑳

撹拌装置保温ヒーター付9Lチョコ用タンク¥㉑

Dタンク用撹拌装置のみ¥㉒　Cタンク用撹拌装置のみ¥㉓

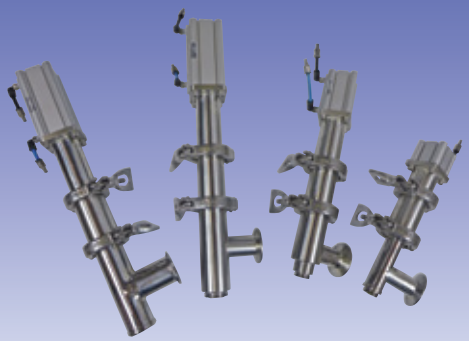
ESMピストンシリンダー



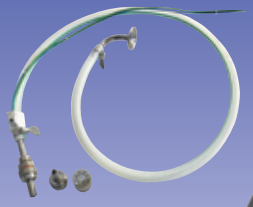
7cc～1cc	10Φ型	㉔
37cc～6cc	20Φ型	㉕
85cc～10cc	30Φ型	㉖
150cc～15cc	40Φ型	㉗
新245cc～30cc	50Φ型	㉘
400cc～50cc	65Φ型	㉙
特大用560cc～50cc65Φ型		㉚

ノズル&口金

シャットノズル



細ホースノズル



LKGノズル

KG口金

三角口金

まだまだいろんなノズルがあります。

ノズル詳細 ココ読み取り下さい。

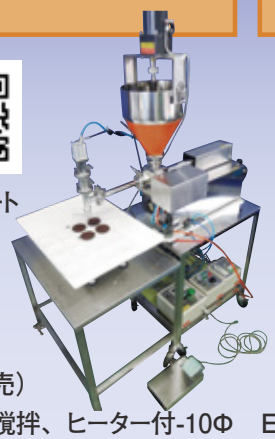
ESM・ESK充填機オプション品と使用例

今までアラハタの充填機を購入した方も新規で購入する方も必見です!!

保温ヒーター・撹拌装置・油圧式上下リフター台車を使用した使用例

（保温したい、凝固防止、具材を均一に入れたい、沈殿防止、熱い物を低位置から投入したい、充填口の高さを変えたい等）

チョコレート仕様



チョコレート

（下台別売）
ESM-9L撹拌、ヒーター付-10Φ
ロングノズル-シリンダー¥①・②

ドレッシング・ジュース・甘酒

ドレッシング

ESM-DUDR-S13Φノズル
シリンダー台車付¥③・④

ゼリー・牛乳寒天・水ようかん

水ようかん

ESM-DUヒーター付-細ホースノズル+
KG−11（シャワー）-シリンダ¥⑤・⑥

羊羹・わらび餅 ジーマーミー豆腐

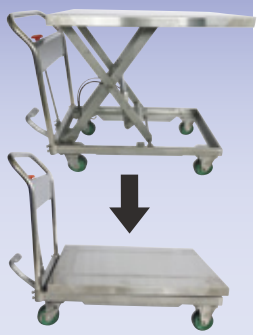
羊羹

ESM-EUヒーター付-18Φノズル
-シリンダ台車付¥⑦・⑧

油圧式上下リフター台車（手動）

- 熱い物を低い位置から投入したい。
- 充填口の高さを容器の高さに合わせて変えたい。

テーブル最高H800mm
可動域　540mm
テーブル最低H260mm



鉄タイプ　¥⑨

ステンレスタイプ　¥⑩

自動連続運転制御BOX（電源100V必要）

- フットスイッチを毎回踏みたくない方
- 時間で制御して間欠運転したい方
- 生産したい数を入力して動かしたい方

樹脂タイプ

2ノッチ¥⑪3ノッチ¥⑫

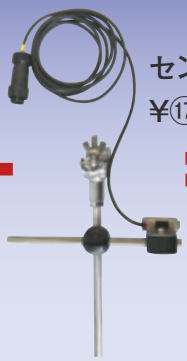
防水SUSタイプ

2ノッチ¥⑬3ノッチ¥⑭

自動連続運転制御BOX（3ノッチ）＋センサーで自動充填。省人化・無人化!

防水SUS
タイプ¥⑯

＋



センサー
¥⑰

＝

樹脂タイプ
¥⑮

動画見れます

動画見れます

この他にも深絞り包装機向け4連自動充填や2連自動充填もあります。P17参照
自動で容器を追従して充填する、追従装置もあります。P18参照

アルコール・消毒液・除菌液の充填に最適
防爆エリアでも安心のオールエアー型

他にも化粧水・具なしタレスープ・麺つゆ・ソース・オリーブオイル

電気不使用

機種ESM充填機1cc～400cc（500cc）までやりたい方にお勧めの機種。

生産量が少なく
少量充填向き

動画見れます
是非ご覧下さい。

ESM-DU-1SLKG+KG-11-シリンダー
¥①·②
用途：　アルコール·消毒液·化粧水
具なしタレ·スープ·つゆ·ソース·オイル

ホース充填もあります
動画見れます

ESM-細ホースノズル+KG-11-シリンダー
¥⑦·⑧

吸い込む容器を頻繁に換える場合はラクチンです。

下から吸上げます。

動画見れます
是非ご覧下さい。

ESM-ホーススタンド-1SLKG
+KG-11-シリンダー¥③·④

生産量が多く
少量～500cc までやりたい方

熱い充填でもOK

下から吸上げます。

動画見れます
是非ご覧下さい。

ESM-OSP-1SLKG+KG-11-シリンダー台付
¥⑤·⑥
用途：　アルコール·消毒液·除菌液
化粧水·具なしタレ·ラーメンスープ·麺つゆ·とんかつソース·オリーブオイル・果肉無しジュース・シロップ・醤油、豆乳。

機種ESK充填機50cc～2500cc（5L）までやりたい方にお勧めの機種。

5Lにお勧めタイプ

お客様のタンクから直接吸い上げます。

お客様のタンクとホース接続して充填も可能です。

ESK-OSP-細ホースノズル+KG-11ロング、ホーススタンド付き-シリンダー¥⑨

ESK-ホーススタンド-1SLKG+
KG-11-シリンダー
¥⑩·⑪

下から吸上げます。

お客様のタンクから直接吸い上げます。

下から吸上げます。

ESK-OSP-1SLKG+KG-11-シリンダー¥⑫·⑬
用途：　アルコール·消毒液·除菌液·化粧水·具なしタレ·麺つゆ·とんかつソース·オリーブオイル・醤油、豆乳。

具なしのたれ·ソースの充填（麺つゆ、スープ、オリーブオイル、とんかつソース、化粧水、乳液、リンス、シャンプー、ごま油、エゴマ油）

エアー不要

電動式ピストン充填機　SBK－1型　AC100V仕様

化粧水、乳液、クリーム、アルコール、具なしたれ、とんかつソース
ミートソース、ホワイトソース等。　回数運転、間欠運転、信号充填OK

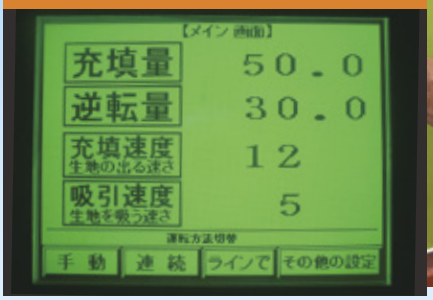
化粧水、乳液、クリーム、液体

大手化粧品メーカーの研究室などでも使用されてます。

化粧水

SBK- 1-FU- 1
SLKGノズル+KG- 1 1

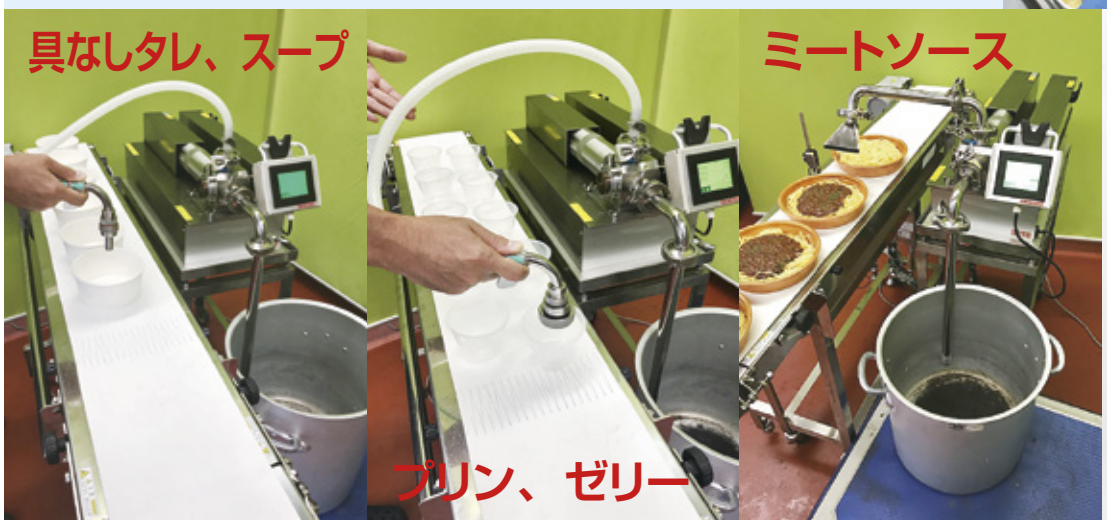
設定はタッチパネル式



本体寸法：　310×600×H250mm
消費電力：　AC100V　120W
充填範囲：　1cc～ 330cc
※部品交換有り

設定5品種まで登録可能!!
間欠運転、回数運転標準装備。

明太マヨ4線ホース絞り



細ホース用各種口金の一部

ドレッシング戦国時代！！　具が沈殿する物や分離する液体を均一に混ぜながら充填　なかなか無い

ドレッシング・甘酒・ジュース・具ありタレ・スープ

別途エアーベビーコンプレッサーが必要となります

ESM型 5cc～400cc(500cc)までやりたい方

ドレッシング・甘酒・ジュース・具有りスープ

ESMDUDR S13Φ 18Φ
撹拌34 L ￥①・②

細口13Φノズル新登場

容器の口径22Φ以下に最適
外径Φ15×内径Φ13mm

ドレッシング動画

甘酒動画

ESM-CSDR-S13Φ／ 18Φ
撹拌50L　￥③・④
ESM-USDR-S13Φ／ 18Φ
撹拌100L　￥⑤・⑥

ポーションカップも

ディップソースも

ドレッシング戦国時代
全国人気商品の面々

ESK型 100cc ～ 2000ccまでやりたい方

ドレッシング・甘酒・具有りタレスープ
果肉入りジュース

撹拌付
100Lタンク
※50Lも有ります。

動画見れます

ESK-CSDR-T付-S13Φ/18Φノズル 50L撹拌￥⑦・⑧
ESK-USDR-T付-S13Φ/18Φノズル100L撹拌￥⑨・⑩

具入りカレー、ミートソース 、ホワイトソース、タルタルソース、クラムチャウダー 、ビーフシチュー 、具なしスープ 、スクランブルエッグ

ESM型 400cc (500cc) までの方

投入時の仮置き台

投入の高さが低い。入れやすい。

ESM低台車
カレー動画

ESM低台車
タルタル動画

ESM低台車ばんじゅう置き台付きーCUー
18Φ／ 24Φ／ 34Φノズル　￥⑪ ￥⑫

ESMOSP
カレー動画

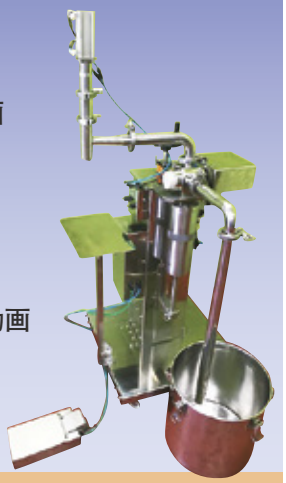
お客様のタンクから
直接吸い上げて充填

ESM-OSP-18Φ/24Φ/34Φノズル
￥⑬￥⑭

ESK型 1ℓ /2ℓまでの方

ESK
カレー動画

ESK
タルタル動画



ESK-OSP-T付-18Φ/24Φ/34Φノズル
￥⑮￥⑯

菓子·スイーツの充填

マドレーヌ、フィナンシェ、シュー生地、レモンケーキ、焼きドーナツ、チーズスフレ、ブッセのクリーム、餡子みたらし、わらび餅、チョコレート、プリン、ゼリー、カラメルソース、羊羹

シュークリーム生地

マドレーヌ生地

ピストン式だからデリケートな生地も傷めず定量充填。

充填動作と連動してテーブルが3cm上下し、生地を切ります。

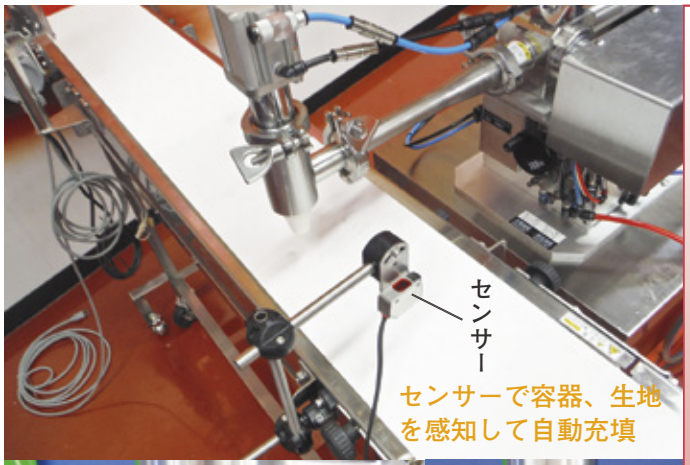
テーブル上下式 ESM-EU-TB-回転ノズル-150cc型￥①

上下リフター台車、ミニテーブル台、自動運転BOX付

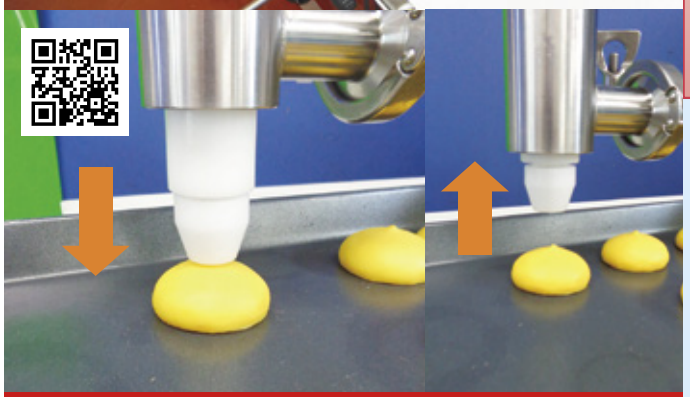
※エアーコンプレッサーは別途必要です。

固めの生地用ノズル　￥②

クリームの注入も　￥③



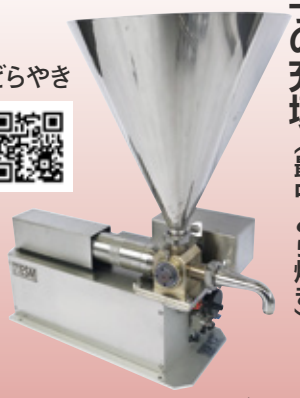
センサーで容器、生地を感知して自動充填



新型Kentノズル　テーブルではなく ノズルが30mm上下して充填

餡子の充填（最中·どら焼き）

どらやき



ESM-EU-1.5SLKGノズル ￥④

わらび餅·羊羹の充填

わらび餅

ESM-EUヒーター付-18Φノズル 上下リフター付￥⑤·⑥

ゼリー動画 ↓

プリン動画 ↓

チーズスフレ動画 ↓

チョコレート動画 ↓

その他の菓子·スイーツ動画はこちら →

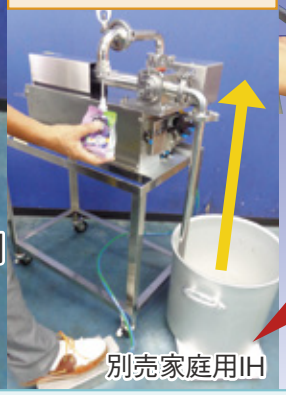
ホースで充填したい　ゼリー　プリン　羊ようかん
タレ、ソース類　ゼラチンスープ　パスタソース　洋菓子生地

ESM型はエアー式充填機につき別途小型のコンプレッサーが必要です。

プリン･ゼリー（別途ヒーター必要）
ESMーDUー細ホース+KGー11／シャワー　¥　①･②

プリン･ゼリー具なしタレ
ESMーOSPー細ホース+KG－11／シャワー
¥③･④

プリン･ゼリー具なしタレ
ESMーOSP－1SLK
G+KG－11
¥⑤



IHで保温しながら
スパウト容器へ
ゼリーを吸上充填

具有りのタレ･ソースを充填 したい。かけたい

新型ノズル

低台車型ESM-DUDR-14Φ
ノズルホース12Φ／ 15Φ　¥⑬･⑭

低台車型ESM-DU ／ CU-14Φ
ノズルホース12Φ／ 15Φ　¥⑮･⑯･⑰･⑱

少し硬めの生地、クリーム
ESMEU18スタンド
ホース付下台車付　¥⑲

軟らかめのあんこ、加工みそ
ESMEUーHPN
つり具無し下台車付¥⑳

クラムチャウダースープ、具入りパスタソース、
味付みそ、ESMCU-18φノズルスタンドホース
低床台車付¥㉑自動運転BOX付

HPの動画見てね

卓上キャッパー

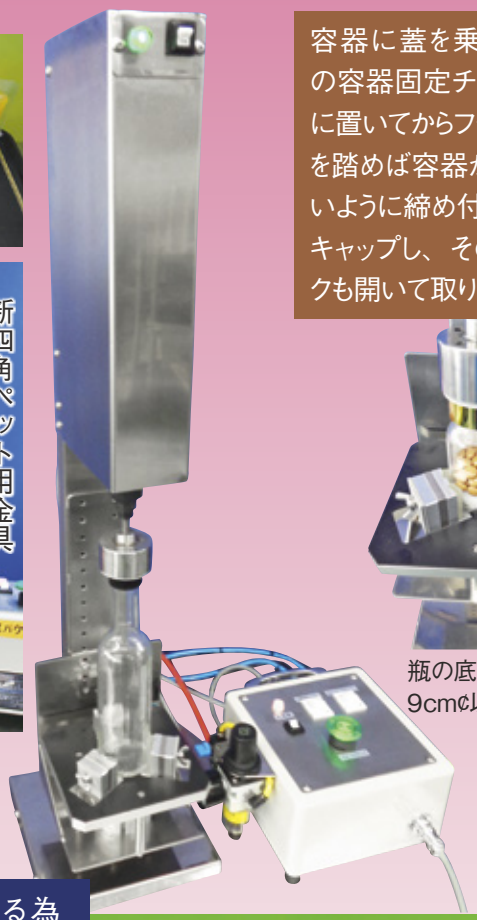
スパウト容器専門型　SPT-YS型と、
スパウト+ボトル+化粧瓶　多様途型　SPT-プラス型

SPT-YS 型フットスイッチ付
¥①

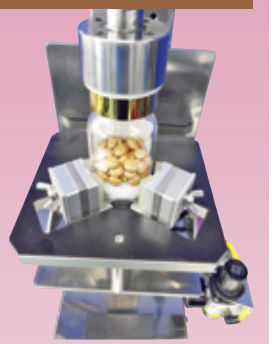
SPT- プラス型容器固定チャック付
¥②　キャップ特大型 ¥③

容器に蓋を乗せ、金具に差し込んだら写真のように両方の親指で中身を押し上げてエアーが無い状態でフットスイッチを踏めば半真空でキャップを締めれます。

動画見れます



容器に蓋を乗せて下側の容器固定チャックの中に置いてからフットスイッチを踏めば容器が回転しないように締め付けたのち、キャップし、その後チャックも開いて取り出せます。



瓶の底の直径は9cmφ以内まで

動画

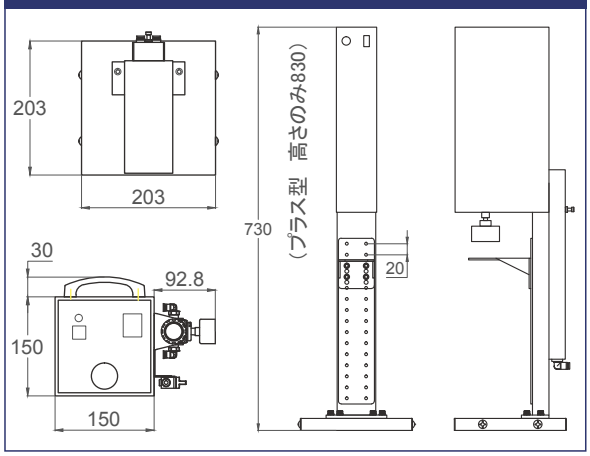
お客様の蓋の大きさに合わせて首のひっかけ金具と蓋を締める為のゴムキャップ(右)は1種類はついていますが追加は別料金です。

仕様　AC100V120W 別途エアーコンプレッサー必要
エアー圧力0.3~0.6Mpa 毎分50L~30L 程度

能力　スパウトで締め時間は1秒程ですが容器の差し替え作業には個人差がありHPの動画を参考にして下さい。

無料　ご注文前に必ず、使用する容器とキャップを幾つか送っていただき問題点が無いかチェックさせてください。金具合わせもして、万全を期して出荷致します。　ご購入後に新しい容器が出ましたらその都度ご相談に乗ります。

SPTYS 承認図　プラス型は高さが100高いのみ



卓上小型ボトルキャップ打栓機ホームページで動画がご覧いただけます。

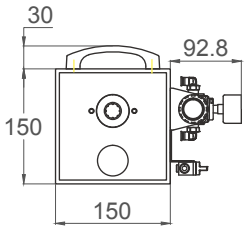
エアー駆動なのでベビーコンプレッサーが必要です。デザイン少し異なります。

スタンダードタイプ　DSM-S型
エアー駆動式　¥①

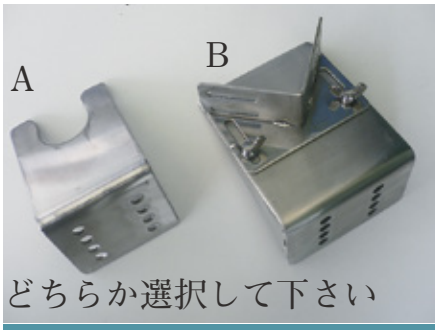
キャップを乗せたボトルを片手で持ってセットし、エアースイッチを1回押すと打栓して自動的に上に上がります。
打栓時間の調整は**エアーバルブタイマー**での調整となります。
もちろん異なる大きさのキャップの高さ調整も簡単に出来ます。
連続で2000本以上やりたいお客様にはフットスイッチの使えるDXタイプをお勧め致します。
¥②

打栓時間　1本　1秒
能力　時間当たり700 ～ 900本位
1.8リットルボトルまで出来ます。

特注ヘッドもつくれます→

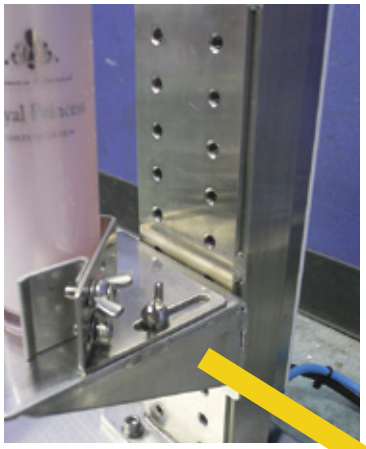


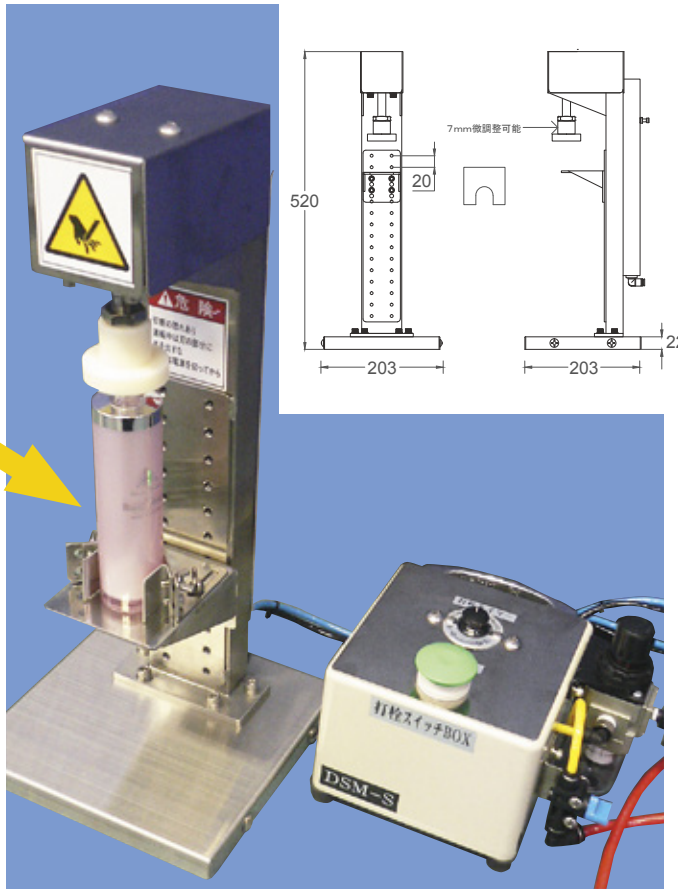
使用エアー量 60～100L/分
使用圧力 0.5～0.75MPA
瓶の高さ蓋付 50～290mmまで
ペットの高さ蓋付 320mmまで



どちらか選択して下さい

Aがペットボトル用
Bがガラス瓶用
下が化粧品関係の
ミニ容器の固定テーブル
特注は別料金





4連自動充填機

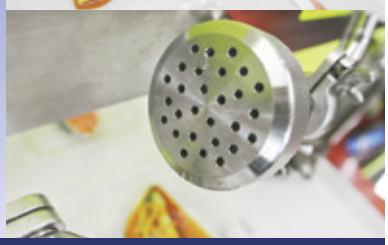
シリンダー 4本駆動だから高精度

あなたの水産、食肉加工工場の深絞り包装機にセットして使用

みそだれ・醤油タレ、中濃ソース類、液体調味液、具入りパスタソース、麹みそ

具無タレ、逆止弁入KG11ノズル4本ホース内径12¢mm
タンク100(リットル)　シリンダー 250cc ~20cc4本　¥①

上が具入りソース用ノズル¥②
下は具無タレシャワーノズル¥③



100(トリルッ)USDRタンク

分離沈殿防止用
撹拌装置付

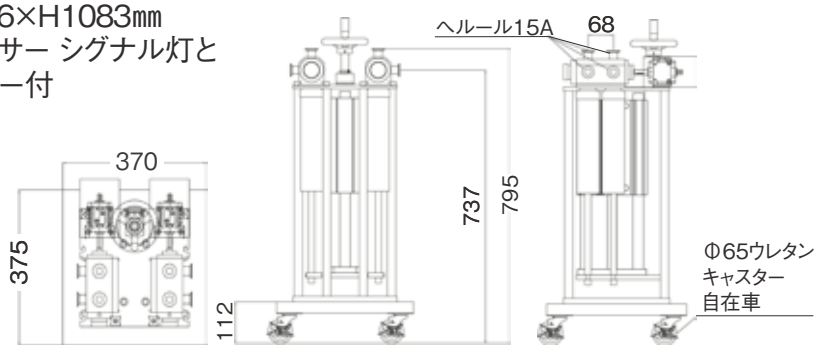
¥④

撹拌なし ¥⑤

¥④

100ℓ防水
←USDRタンク寸法
596×596×H1083㎜
水位センサー シグナル灯と
警報ブザー付

本体寸法図（タテ型で場所をとりません）



真上からの
写真

シリンダー 4本可動、但し2本、3本での運転も可能です。ホースは1本でタンクから吸上げます。

50φ/40φ 有り

メクラボス
3ヶ充填
用部品

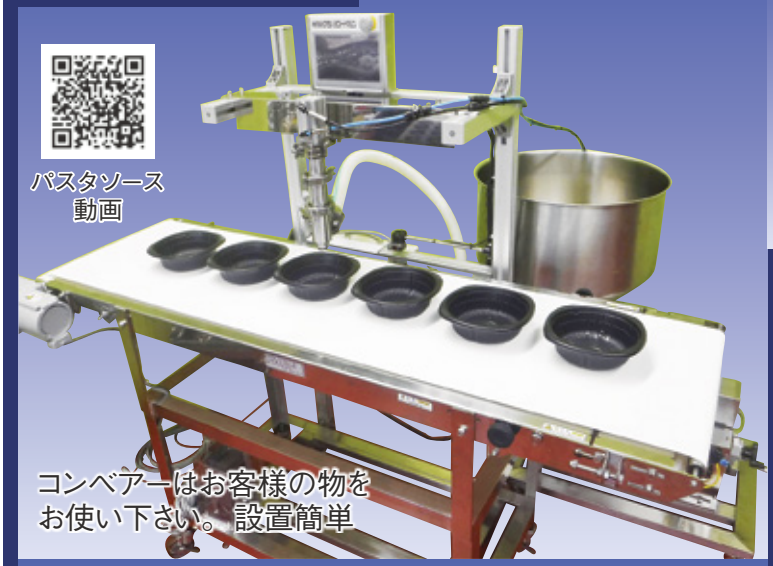
シリンダー

吸込みシリンダーは2種類
250cc～20cc（40φ）
380cc～30cc（50φ）
メクラボス共通

10φノズルも簡易LKGノズルも用途に合わせてさまざまな口金をつけることが出来ます

コンベアーを止めずに容器を追いかけて自動充填する新追従スタンド

シングル型 ¥①



当社の充填機と
ノズルをお持ち
のお客様ですと
スムーズに追加
設備出来ます
設置が簡単

¥②

2列型追従システムも

タンク1個
ノズル2口の
2連ESM型
18φ低床型
自動運転BOX付
¥③

容器の速度タイミングを合わせる為のタッチパネルとエアーの制御盤付　オプションで各種センサーもご用意出来ます。

一つのタンクから
吸い上げてホー
スで同時に充填
2連ESM
OSHY型
下台車付
自動運転BOX付
¥④

プリンゼリー　4個充填機　¥⑤

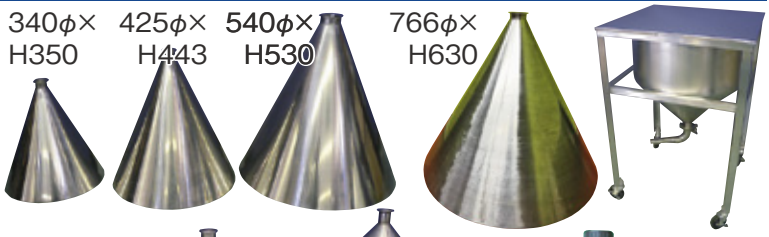
4連ESM　本体1台で4個絞りが可能になりました。

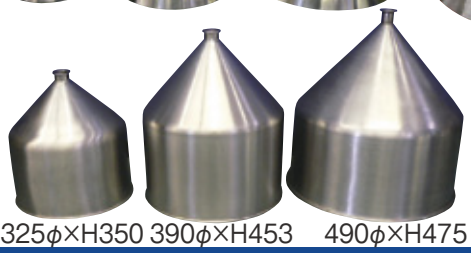
切れの悪いカラメルソース 4個充填機　¥⑥

新型2連ESM　本体1台で4個絞りが可能になりました。

タンク（生地の固さで選択）

① M10ℓ ② E20ℓ ③ A40ℓ ③'B100ℓ ⑦ CS50ℓ ⑧ US100ℓ





⑦⑧

④ F20ℓ ⑤ D34ℓ ⑥ C50ℓ ⑨ DUDR

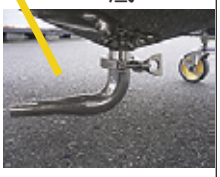
白は防水モーターです

⑩ ⑪

⑫200ℓタンク
800×800×H570

⑫

底

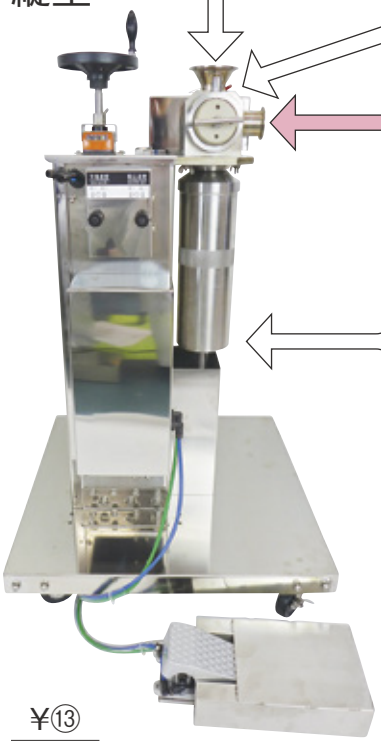


¥⑩ 50ℓ 攪拌付CSDRタンク
¥⑪ 100ℓ 攪拌付USDRタンク
¥⑫ 200ℓ キャスター付タンク

本体 ESK型

電気部品なしで動く
タテ型とヨコ型有り

縦型



¥⑬

切替えバルブ

標準型 拡大型 特大型

円柱

⑭ ⑮ ⑯ ⑰

シリンダー選択

5～60cc	10～120cc	20～230cc	60～590cc	300～1200cc	300～2100cc

超ミニ	ミニ	小	中	大	特大
¥⑱	¥⑲	¥⑳	¥㉑	¥㉒	¥㉓

新 特大2500cc ¥㉓'

横型

くわしくは23ページで
ESKヨコ型低床台車式本体

ESK型をもっと詳しく知りたい方は
コチラのサイトをご覧下さい。

http://www.arahata.co.jp/jyuuten/esk/

新登場 タンクの低い超チビ型本体

ESK拡大極チビ型
2S-34-170cc 40ℓ
¥㉔

土台550×550mm

ノズル

容器の入口の大きさ、長さや
具の大きさはどうなのかで選択

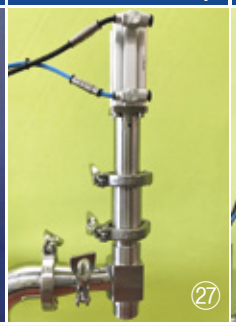
塩辛チャンジャ 24φ

㉕

鳥肉と生ホルモン 24/34φ

㉖

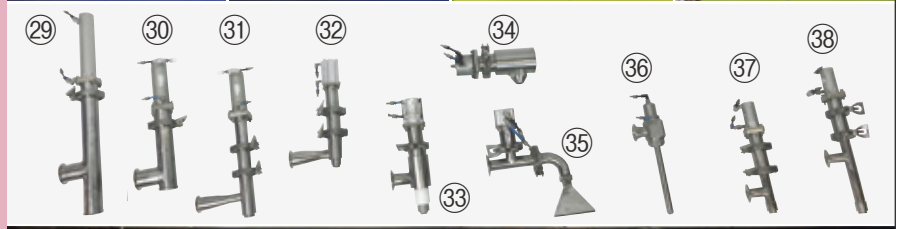
肉団子 ポテサラ ハンバーグ 24/34/48/58φ

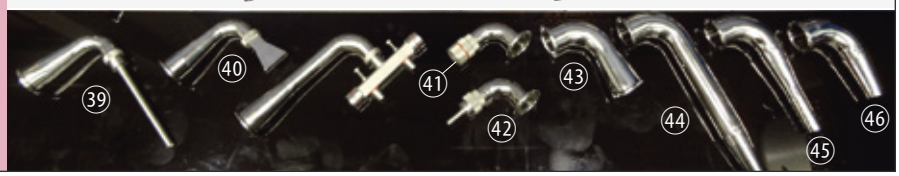


㉗

スパウト用13φ ロングノズル

㉘



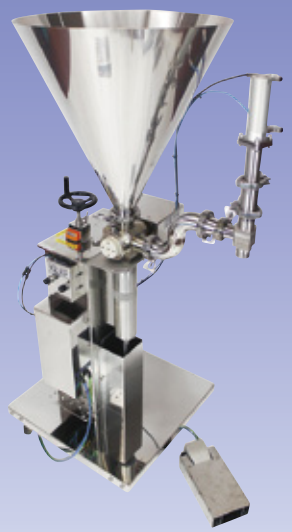


惣菜の充填

ポテトサラダ、白和え、白菜キムチ、おかず味噌、なめ茸、マカロニグラタン、餃子の具、クリームコロッケ、麻婆豆腐、コールスロー、鶏の唐揚げ(生)、中華丼の具、エビチリソース、スパサラなど

ポテサラ·白和え·おかず味噌·なめ茸·クリームコロッケ·コールスロー·マカロニサラダ

ポテサラ動画　白和え動画



ESK-AU-S18Φノーマルノズル　¥①・②
ESK-AU-S34Φノーマルノズル　¥③・④
ESK-AU-S48Φノーマルノズル　¥⑤・⑥

新登場　ESK拡大・特大型ばん重置き台付

投入時の仮置き台

具材投入がとても楽です。

新登場　ESK極チビ特大型スクリュー

極チビの特大型にスクリューを付ける事で、出にくかった具材が更に出せるようになります。

キムチ·中華丼の具 鶏の唐揚げ(生)、いかの塩辛、チャンジャ、生ホルモン

キムチ動画　中華丼の具動画

生ホルモン動画

ESK-AU-24Φ肉切りノズル¥⑦・⑧
ESK-AU-34Φ肉切りノズル¥⑨・⑩

麻婆動画

麻婆豆腐専用　¥⑪⑫

豆腐を壊さず充填

48φノズル

トップシール
ポテサラ動画

特大型　拡大型

麻婆豆腐、コールスロー、ポテトサラダなど専用に開発した大型切替バルブ

下降して回転して切離して上昇する新58φポテサラノズル

トップシール用　¥⑬

押す

上がる

水産加工品の充填

いくら･いかの塩辛･生しらす　海苔の佃煮･生もずく･たこわさ･チャンジャ ･松前漬け･バラコ･ウニペースト･あかもく･魚のすり身･鯵のなめろう･いかそうめん･鮭のルイベ･かに味噌　他

いかの塩辛、

チャンジャ、たこわさ、いかそうめん、松前漬け、鰹の酒盗

いくら、生しらす、

海苔の佃煮、生もずく、バラコ、ウニペースト、あかもく、鯵のなめろう

魚のすり身、

かに味噌、海苔の佃煮、ウニペースト、バラコ、なめろう

ESM型　400g(500g)までの充填

いかの塩辛

ESM-EU-24Φ肉切りノズル
¥①

もずく

海苔の佃煮

ESM-EU-18Φノズル
¥②

すり身

ESM-EU-23ΦLKGノズル
¥③

ESK型　1kg(2kg)までで、具が大きい物の充填

松前漬け

いかの塩辛

ESK-AU-24Φ／34Φ肉切りノズル　¥④･⑤

いくら

生しらす

ESK-AU-18Φ／24Φ･34Φシャットノズル　¥⑥･⑦

バラコ

ESK-AU-23ΦLKGノズル
¥⑧･⑨

更に詳しくみたい方はコチラのQRを読み取って下さい。

農産加工品の充填、ジャム、味噌、はちみつ

ジュース、わさび漬け、おろしニンニク、肉味噌、なめ茸、ゆず胡椒、金山寺みそ、山芋とろろ、自然薯、トマトペースト、オリーブオイル、ピーナッツペースト、フルーツソース、ドレッシング、甘酒、スパウト用調理みそ

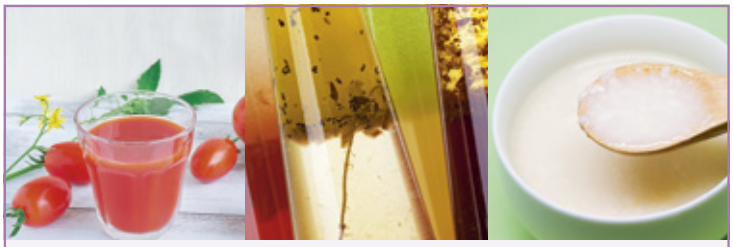
ジャム、長芋とろろ、金山寺みそ 、なめ茸、ピーナツバター 、ゆず胡椒 、スパウト味噌、おろしニンニク 、トマトペースト

ゆず胡椒

スパウト充填も

自然薯　スパウト動画

ESM−EU−18Φ ノズル−400
¥①



果肉入りジュース、ドレッシング、甘酒、フルーツソース、具有りタレ

ESM-USDR S13Φ S18Φ 400 560cc 、架台付き¥②③④⑤

ESM-DUDR S13Φ S18Φ 400 560cc、リフタ 付き¥⑥⑦⑧⑨

はちみつ、カラメルソース、レバーの甘ダレ、オリゴ糖、粘りの強い液

はちみつ動画

粘りの強い液体に最適です。

ESM−DU−10Φ シャットノズル−400／560cc
¥⑩⑪

400g(500g)まで

ESM LKG

1Kg(2Kg)まで

ESK 縦型LKG

LKGノズル
味噌・餡子

ロングLKG 袋用

ショートLKG 瓶、カップ用

1.5SLKG 瓶、カップ用

48Φ広角LKG 広口カップ用

新発売

オールエアー駆動充填機横型ESK低台車式
34肉切ノズル　100リットル BUタンク　電気不要
充填量設定1200cc以下¥①/2100cc以下¥②

みそ

鳥の唐揚

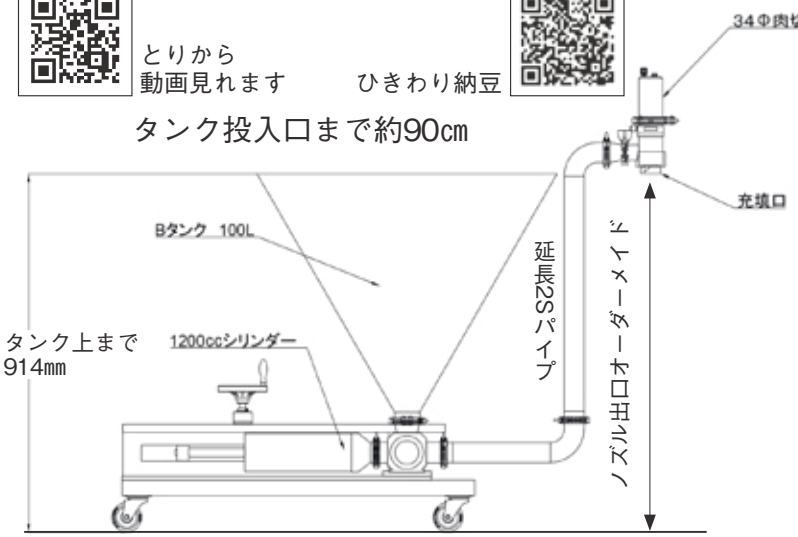
生材料充填
1kg /2kg

LKG簡易ノズル付　¥③　¥④

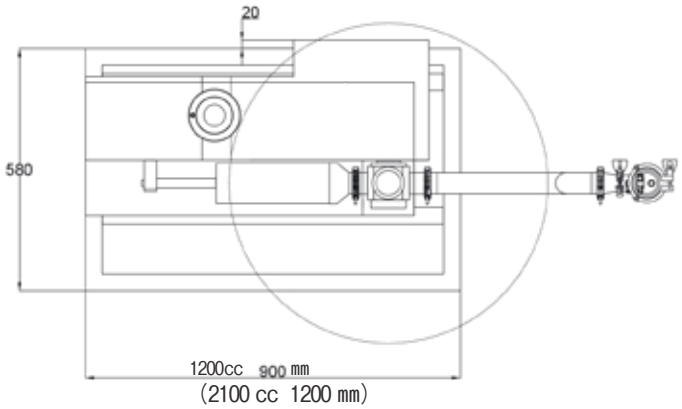
とりから
動画見れます

ひきわり納豆

タンク投入口まで約90cm



〈上から見た図〉



みそ用ノズル

延長パイプ不用

リフターを下げた写真

¥⑤⑥　1kg /2kg充填

肉用ノズル

34φ肉切ノズル
リフターを下げた写真

ステンレス製のリフター車
もございます。¥⑨

動画
見れます

¥⑦⑧

タンク投入高さが低い新ESK横型リフター台車付タンク投入口1040㎜

充填時はノズルの位置を高く上げられる上下リフター台車付
充填出来る物は使用ノズルで異なりますので縦型を参考にしてください。エアーコンプレッサー別途必要
オールエアー新横型手動リフター付ESK-BU100Lタンク-各ノズル付¥①～⑨受注生産です。

小型卓上生地送り装置付き　ESMタイプ

すり身、つくね、肉団子、ハンバーグ、バター、固い餡子

充填量の設定簡単　エアー駆動ピストン式なので別途ベビーコンプレッサーが必要です。

ハンバーグの動画
読み取り下さい

固い餡子の動画
読み取り下さい

鶏団子の動画
読み取り下さい

卓上小型ESM生地送りスクリュー付き
EU20リットルタンク　エアーフットスイッチ式18φノズル
外形寸法W530×D710×H880+モーター187㎜
モーターAC100V　90w
18φノズル付①　24φノズル付②　34φノズル付③

ここのローレットねじで羽根を取り付けます。タンクは20リットルEタンクです。

¥⑪

新先端エアー
噴射付34φノズル
くっつかない

チーズの動画

¥⑫
噴射付18φノズル

オプションとして
自動連続運転制御BOX
外部信号も拾えます¥⑤

¥⑥⑤との追加料金
SUS防水型制御BOX

センサー使用で無人運転OK

コンベアとノズルの間の高さ調整自在です

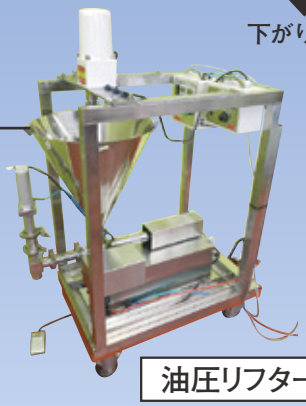
手動式

ダイヤルレバーを
DOWN側へ

下がります

具材の
タンク投入時

タンク上まで
1025㎜



油圧リフター ¥④

大型タイプ
40ℓタンク

すり身動画

拡大バルブ式

500g～1000g充填に
もちろんシリンダーを追加して20g
～230gも出来ます。
ESKやぐらスクリュータイプにてタンクも40リットルです1200ccシリンダー付
¥⑦⑧⑨⑩ノズル別

泡立ちやすい液体を素速く充填（醤油、豆乳、具なしスープ、つゆ）

ノズルが底まで下がり、上がりながら液中充填します。

マスターノズルタイプ

LKGノズルより口径が太いのでより速く充填出来ます。¥②

動画見れます

LKGノズルタイプ

醤油、豆乳 1ℓ 7秒　¥①

新製品

QBG-40型

10ℓ～40ℓまで

QBテナー、ガロンボトルの充填

20ℓで50秒

動画見れます

ラーメンスープ·麺つゆ、鍋スープを

浅い容器に飛び跳ねないで素速く入れたい方におすすめ。具有りスープもできます。

遂に出た飛びはね軽減ノズル!!

ESM-OSP-34Φ半球ノズル SUS自動BOX付　¥⑤

ESM-USDR-34Φ半球ノズル SUS自動BOX付　¥⑥

具なし

具あり

液が出ていない時

液が出ている時

動画見れます

ロードセル方式ギアーポンプ AC100V800wモーター

上下充填ノズルエアー駆動式
泡立ち軽減3段回自動運転
最初と最後の寸前だけ優しい充填に なる為、誤差が少なく、吹きこぼれ無し。

QBG-40ℓ型　昇降ノズル型¥③
QBG-40ℓ型　ホースノズル型（手動）¥④

機種詳細はホームページの動画ご覧下さい。

具なしのタレ、ソース、スープをホースで入れたい。かけたい。

ESM－OSP－細ホースノズル＋KG　¥⑦

動画見れます

投入タンクが低い

コンビニ工場で活躍

大きな具をつぶさずに容器へ充填

新型シリーズ登場

釣り具なし
1Sホースノズル
ハンドスイッチ付

動画

¥①②

ESM防水自動　OSP-34ノズル400cc
液体麺つゆ、スープ
230cc
時間
2100コ
〜
2500コ
(円盤ノズル)

34φ
ノズル

動画

大口34φノズルで一気に充填
飛び散りなし

¥③

自動運転BOX付
各種固定ノズル選択
スタート停止ボタン付

手受け運転
動画

¥④⑤⑥

センサー
運転動画

自動運転BOX付
釣り具付1Sホースノズル
フットスイッチ付

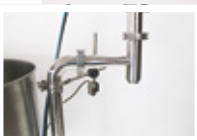
¥⑦⑧

動画

硬めのゼラチンスープ類

番重置き台が
有ると一人で
投入が簡単に
¥⑨

¥⑩⑪
SUS
防水型
あり



無人運転用セン
サーと自動BOX

ノズルを固定して充填

¥⑬

¥⑭

¥⑫

¥⑮

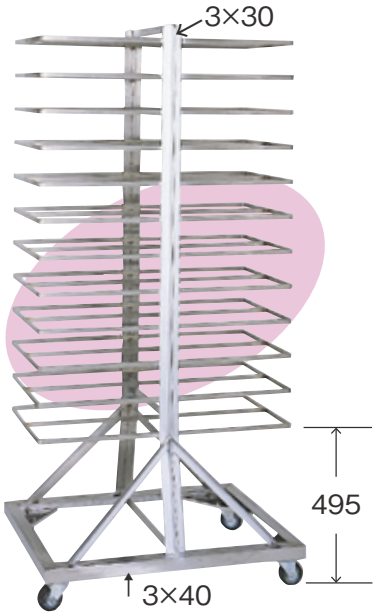
麺つゆ
スープ

超大型
シャワーノズル

動画

具入りソース液だれ防止
サックバックノズル
三角出口付 ¥⑲

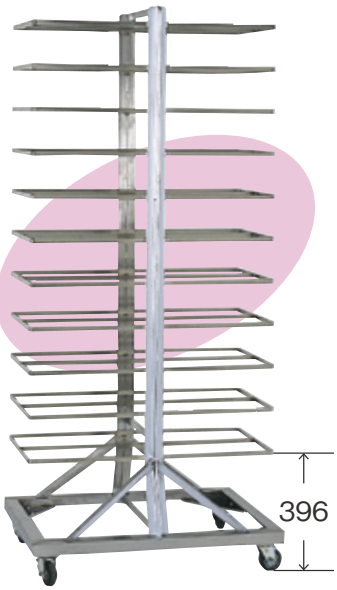
6取トンボラック24枚差
棚有効90mm
（地面より１段目上まで 495mm）



48kg

オールステンのみ ￥ ①

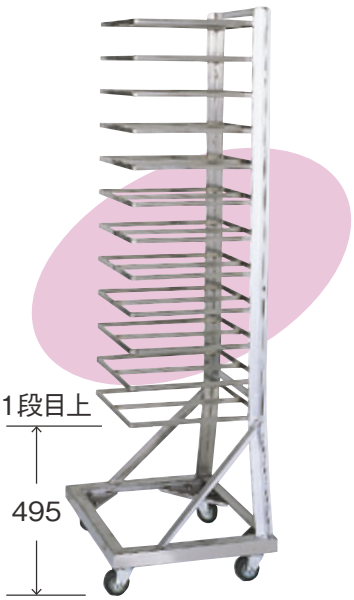
6取トンボラック22枚差
棚有効120mm



47kg

オールステンのみ ￥ ②

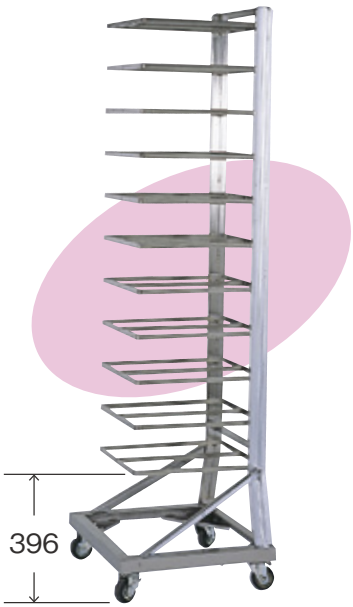
6取片面ラック12枚差
棚有効90mm



38kg

オールステンのみ ￥ ③

6取片面ラック11枚差
棚有効120mm



36kg

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・アルミトレー兼用
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

6×20
48kg

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

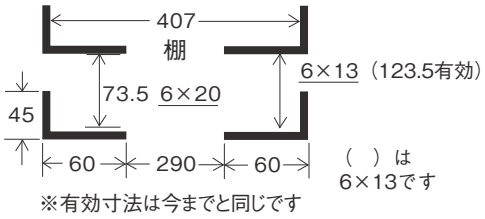
アルゴン溶接ですので丈夫で
しっかりとしています。

本体外寸 mm

・460×610×H1715（H1850）

棚有効寸法

20段　13段
・407×610×（73.5）（123.5）



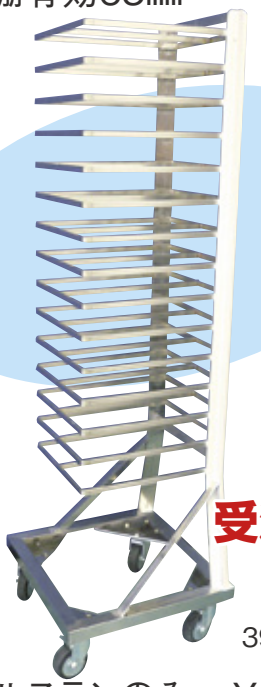
※有効寸法は今までと同じです

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取天板兼用ステンレスラック〉

棚有効65㎜



受注生産品

39kg

オールステンのみ　￥　⑤

ミニまんじゅう用

6取天板×26枚差し（1段目上286mm）
（棚有効90㎜、棚をはずせば196㎜）

1段目上
286mm

（13段/7段）

67kg

オールステンのみ　￥　⑥

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

（13段/7段）

オールステンのみ　￥　⑦

（柱、土台はSUS430アングル　棚はSUS304FB）

機　種	有効棚問口（㎜）	羽根巾（㎜）	全高さ（㎜）	土台外径（㎜）	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100φ㎜
⑦ 6×39	内1,260	390×1260	1,625	550×1,320	スチール金具100φ㎜

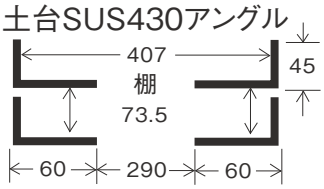
6取天板、アルミトレー兼用40枚差し
欧州天板）ステンWラック

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SUS430,1.5㎜

●寸法　910×610×H1715
（棚有効73.5㎜）



●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**餡棚**　￥⑪ ￥⑫

清潔なオールステンレス製で棚は19Φ㎜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1760㎜
2ヶ足ブレーキ付130Φ　ウレタンメッキ車1895㎜
棚有効150㎜　パイプ棚8段18枚差し（底込差し有効片側453　奥行有効640㎜）

和菓子・洋菓子・製パン職人さんもアラハタのステンレス作業台なら納得

＜1台から特注サイズ出来ます＞

＜1号型＞

1号型（テーブル・900×1800㎜）	
高　　さ	800㎜
足は選択	75φキャスター/アジャストボール
天 板 材	SUS430−1.0㎜+7㎜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＞

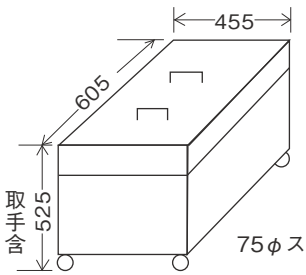
2号型（テーブル・900×1800㎜）	
高　　さ	800㎜
足は選択	スチール75φキャスター/アジャストボール
天 板 材	SUS430−1.0㎜+7㎜ベニア他
本　　体	SUS430
引 出 し	両面7本付・1本はロング
価　　格	￥ オールステンレス ③/④

両面引出し式と片面引出し式があります。

キャスター式なし

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	SUS430−1.0㎜+7㎜ベニア他
本　　体	SUS430・ステンレス
タンク容量	粉約58kg入×3台付
Ⓑ両面引出し	両面7本付 1本はロング
価　　格	￥　⑤　Bタイプ
Ⓐ片面引出し	片面4本すべてロング
価　　格	￥　⑥　Aタイプ

※壁につけて置くか、作業場中央に置くか考えてみて下さい。



75φスチールキャスターブレーキなし

原料タンクバラ売	
￥	⑦

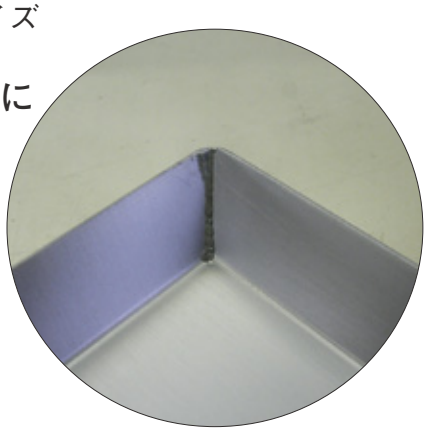
タンク内寸　450×600×H380
※特注サイズも出来ます。
重量 20kg

アラハタのアルミトレー　腐食(ふしょく)しらずの 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）1.5㎜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× H 32
1.5㎜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

オーダーメードステン 1㎜ SUS304　羊かん舟　30個以上から承ります

すべてお見積りとなります

鼻(ハナ)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－0DX型5枚差　K－0DX7型7枚差　K－0DX10型10枚差

5段は受注製産で納期かかります

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	500㎜角あれば乗ります		500㎜角あれば乗ります		500㎜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／㎠以下		0.6kg／㎠以下		0.6kg／㎠以下	
価　　格	K－0DX5	￥　①	K－0DX7	￥　②	K－0DX10	￥③

寸法図へ

K-0

カタログP8参考
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
K－1型
K－2型

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）

金網は別売りです。P12参照

・下にしっとり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390X490mm				
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 SUS430	使用
排水ドレン	3/4ボールバルブ	価格	窓なし	￥　④
棚有効	84mm		K－1DX	￥　⑤

寸法図へ

K-1・2

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 SUS430	使用
排水ドレン	3/4ボールバルブ	価格	窓なし	￥　⑥
棚有効	84mm		K－2DX	￥　⑦

当社スチーマーBOXと他社簡易ボイラー（ガス 電気）との組み合わせ一例

K-0/K-1の金網サイズはすべて390×490㎜で、別売り

上、当社 K-0DX5段型
下、渡辺工業 YS-C-0型

上、当社 K-0DX10段型
下、渡辺工業 YS-C2型

寸法図へ

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

上、当社 K-0DX7段型
下、渡辺工業 YS-C1型

小型軟水器

イオン交換樹脂内蔵

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

くわしくは セイロ等 P34で

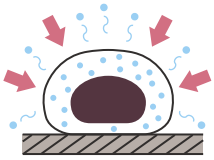
ガス簡易ボイラーは当社では販売いたしておりませんので
直接、埼玉の渡辺工業所へお問い合せ下さい

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、水分をたっぷりと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。

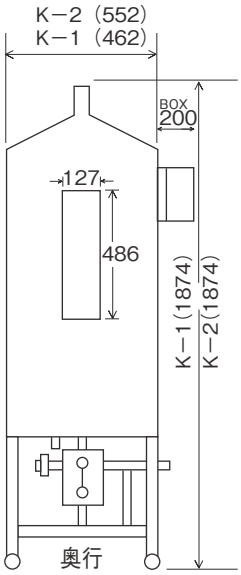
高圧ボイラーの乾燥蒸気では



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ｃ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。

中、高圧ボイラー専用



	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

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

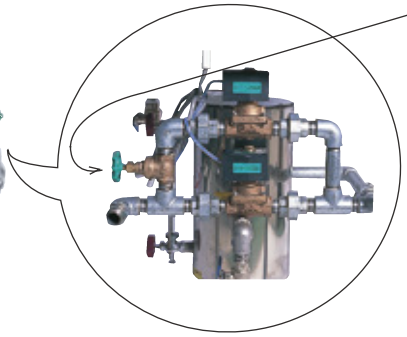
立上り強く蒸し 残り数分を蒸らす。

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）

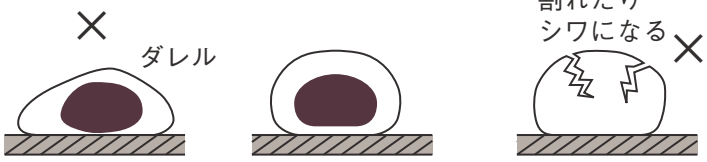
寸法図へ

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−2DXしっとりくん付WWBOX付　K−1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

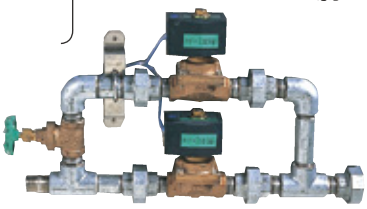
強弱2段階蒸し装置も加わってますます便利になりました

K-1、K-2、K-スリム、K-3型専用

強弱 2段蒸し

W電磁弁20A用／25A用

2ッ目の
タイマーで弱い蒸気



初めの
タイマーで強い蒸気

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

プラス
＋

全自動WWBOX温調付

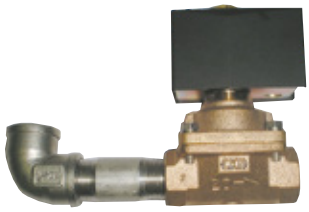
（デジタルタイマー２個、電磁弁２個
温度調整器とセンサー１組
終了ブザー１個）

￥ 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）

電磁弁１個20Ａ／25Ａ用



プラス
＋

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

最初から最後まで同じ蒸気量

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

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と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。

（K1スリム390×490網用、新登場K2スリム480×480網用）

のぞき窓はオプションです

横からの図

搬入板式

受注生産品

23kg
24kg

（1段目地面より350mm）

ラックと金網は別売りです。

KースリムDX
WWBOX
温調付

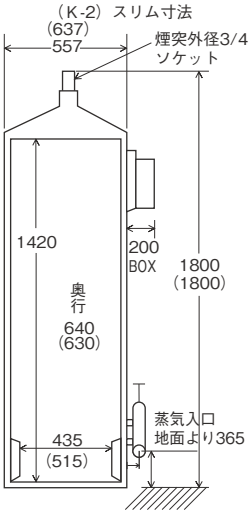
WWBOX
〈電磁弁使用時の出荷形態〉

外配管のみスチール白管です

ラックとラックに差す金網、セイロは別売です。P12を参照。

ー庫内ー

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＋100㎜
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 密付本体	￥⑤/⑥
オプション 専用ステンレス金網別売	390×490mm/480×480㎜ ￥⑦/⑧
オプション タイマー電磁弁付	￥⑨/⑩
オプション WWBOX付	￥⑪/⑫
オプション WWBOX温調付	￥⑬/⑭

くわしくはP8で

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100㎜
2列Wラック20枚差　　¥⑥
蒸し網サイズ390㎜×490㎜用

⑥'

40Kg

（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）

ラックごと

蒸気４段吹出し

K-スリム３型DXガラス窓付
ー本体価格¥ー
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

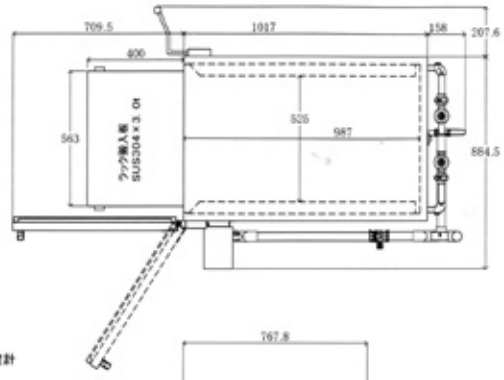
ラック、金網、セイロ、布巾別売
P12参考にしてください。
材質は屋根と底板はすべて
SUS304で扉と胴体はSUS430
です。オール304もおつくり
出来ます。
温調付にしておくと低温蒸しの
プリン、茶碗蒸し、ソフト蒸しケ
ーキ、黒糖蒸し饅頭
などが出来ます。

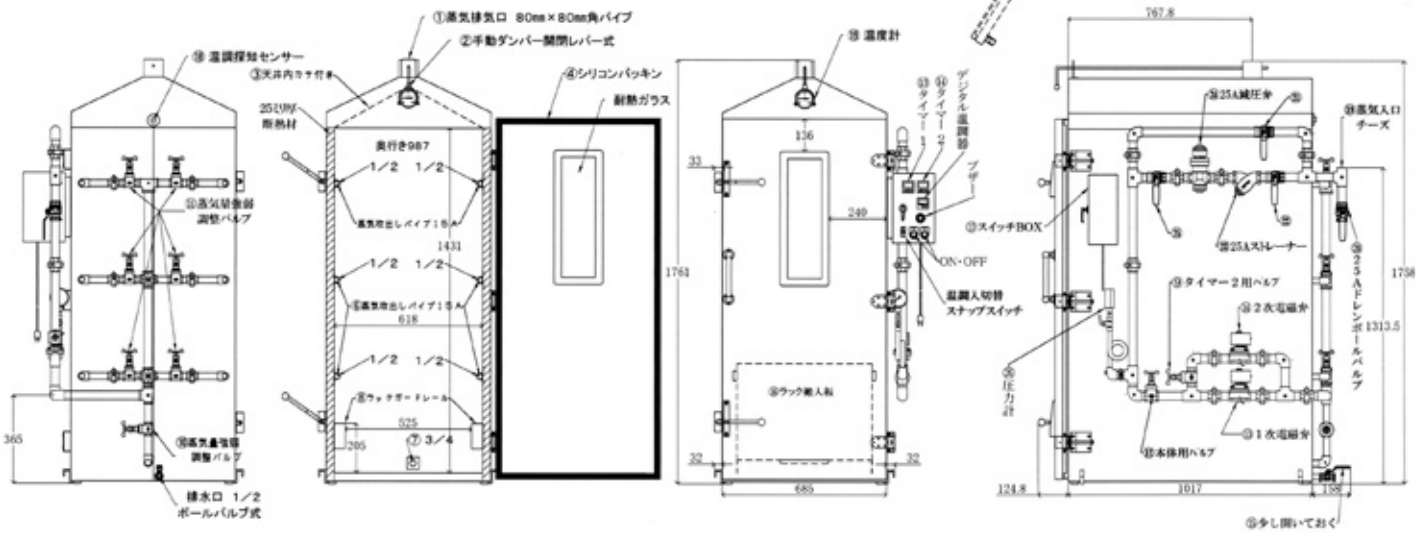
オプション配管　¥⑦

¥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。

外配管はスチール白管です

使用蒸気量100kg/時間/圧力0.1Mpa
K-スリム3型ＤＸＷＷＢＯＸ温調付
寸法図





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

プリン用アルミ蓋⑤⑥　④ふきん

①K−0.1.3用

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

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（ふしょく）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

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7㎝ 取手付けれます（内径6.5㎝）重量 2.3kg

⑧立上り2.5㎝（内径2㎝）重量 1.6kg

中止です（2.2kg）

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

⑩⑫⑭アルミ蒸し網 中止

⑪⑬⑮ステンレス蒸し網 重量 1.0kg

390×490㎜	立上り7㎝	立上り2.5㎝
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15㎜

（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	¥　中止	¥　⑪
スチーマーK−2用 480×480	¥　中止	¥　⑬
500×500	¥　中止	¥　⑮

※特注も出来ます。

⑯〜㉔蒸し物用セパレート用紙

布巾の替わりに網、スダレの上に敷いて使用します。

蒸し物にははがれのいい㊤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。

3,000枚入ケース

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

竹スダレは廃版です
ステンレススダレを御使用下さい

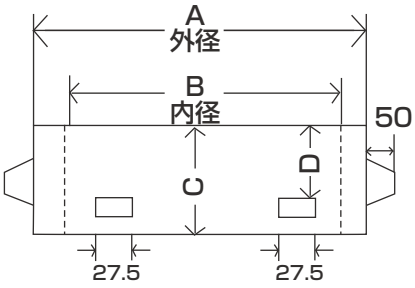
取手付蓋　厚25mm／薄15.5mm
尺～尺5用　⑲～㉘

取手なしのスリブタもあります。

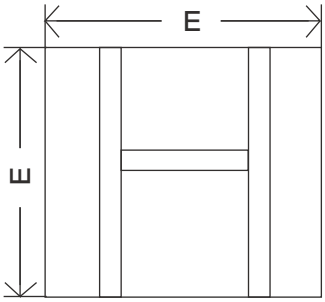
ステンレス金網スダレ
SUS304　尺1～尺6用
①～⑥

純綿
ふきん

小　⑦ 尺～尺4セイロ用
大　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）	¥㉔（1.9）	366	333	424
尺2用	¥⑩（1.5）	¥⑮（1.75）	¥⑳（1.4）	¥㉕（2.2）	396	363	455
尺3用	¥⑪（1.6）	¥⑯（1.9）	¥㉑（1.5）	¥㉖（2.5）	428	393	485
尺4用	¥⑫（1.7）	¥⑰（2.0）	¥㉒（1.7）	¥㉗（2.8）	458	424	515
尺5用	¥⑬（1.8）	¥⑱（2.2）	¥㉓（1.8）	¥㉘（3.1）	488	454	545

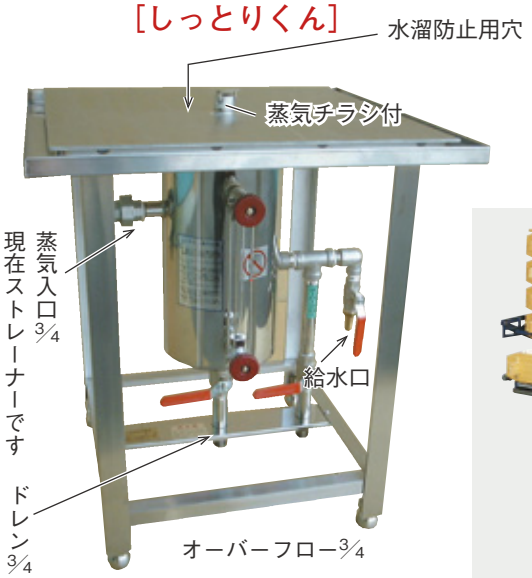
スリブタも取手付も価格は同じです。湯蓋の穴開（25φ）割増料金㊴

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、従来よりしっとりと、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。

[しっとりくん]



スチーマーを乗せて

セイロ昇降機は扱ってません

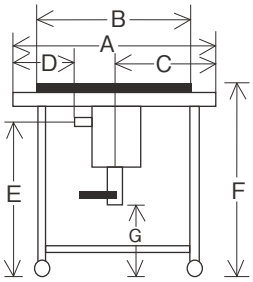
承認図ございます

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

理想的な組み合わせ

<レギュラータイプ>



重量尺8	27kg
2尺	31kg

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

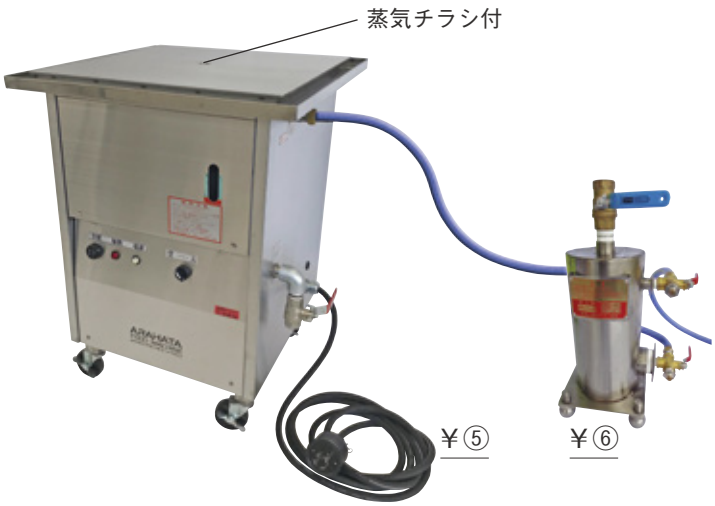
・必要蒸気　35kg/h以上　0.09Mpa以下

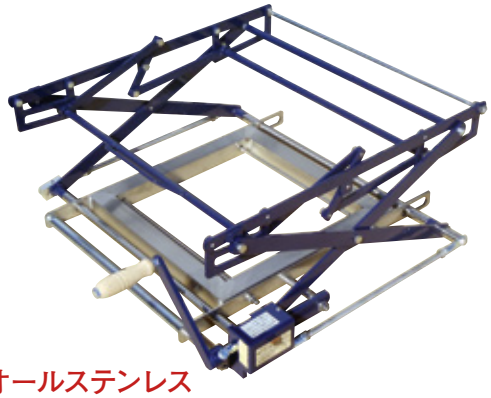
小型 電気ボイラーSD-E型 ¥⑤

常設は軟水器に接続して御使用下さい
ヒーターの寿命がいちじるしく短くなります。

・単相200V9kw26.5A
・蒸気発生量7kg／h
・立ち上り約10〜13分
・自動給水式　1／2ホースニップル
・排水3／4ボールバルブ

寸法図へ





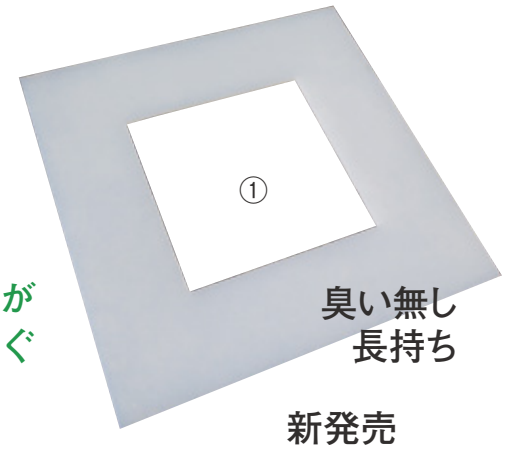
オールステンレス

当社の形の昇降機は５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。

※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。

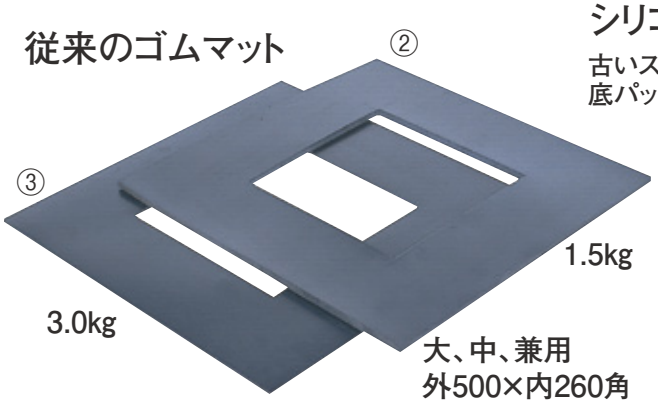
セイロの下や
昇降機の下には、
すべり止めのゴムマットが
必要です。蒸気もれも防ぐ



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



大、中、兼用
外500×内260角

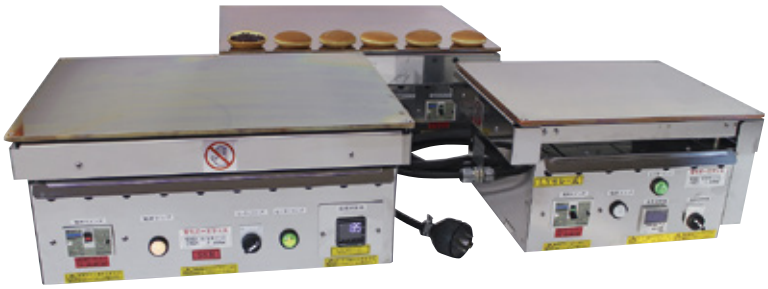
	従来のゴム	シリコンゴム
5㎜	￥②	
10㎜	￥③	￥①

昇降機だけは渡辺工業所で

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8㎜（銅板付）
（温度設定付）



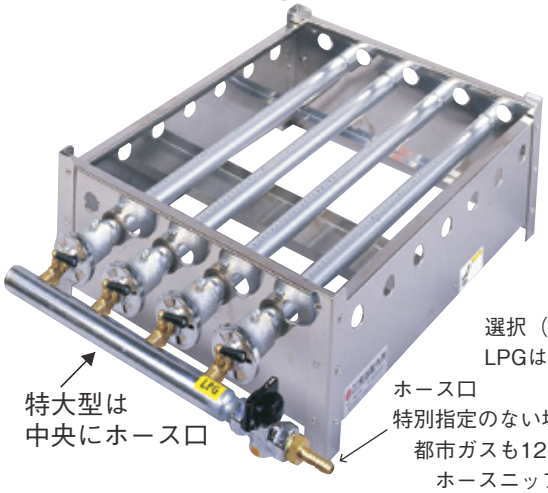
海外向け　大型と特大型のみ、三相　220V、230V、380V、415Vも製作出来ます。受注生産

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。

〈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。

	板付で53kg	板付で47kg	板付で29kg
品　名	新 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㎜	605×455×8㎜	455×363×8㎜
電　気	三相200V13.2A	三相200V12.2A	三相200V7.2A
価　格	￥ ①	￥ ②	￥ ③

一文字火床ガス式



写真は
尺2×尺5④
です。

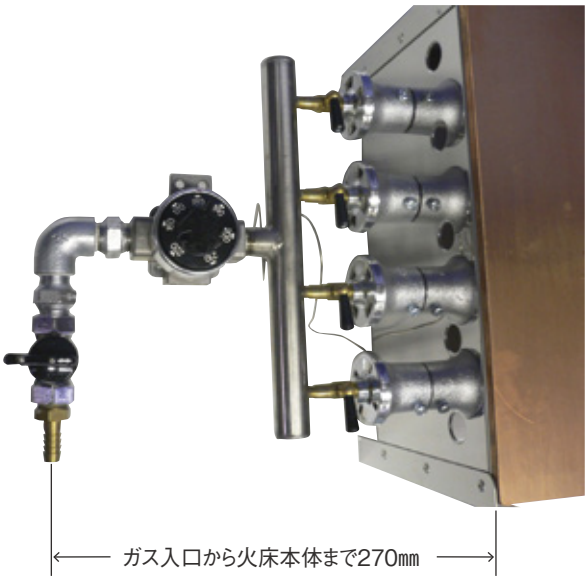
※温調バルブ無しのガス式小型火床は近日製産中止予定

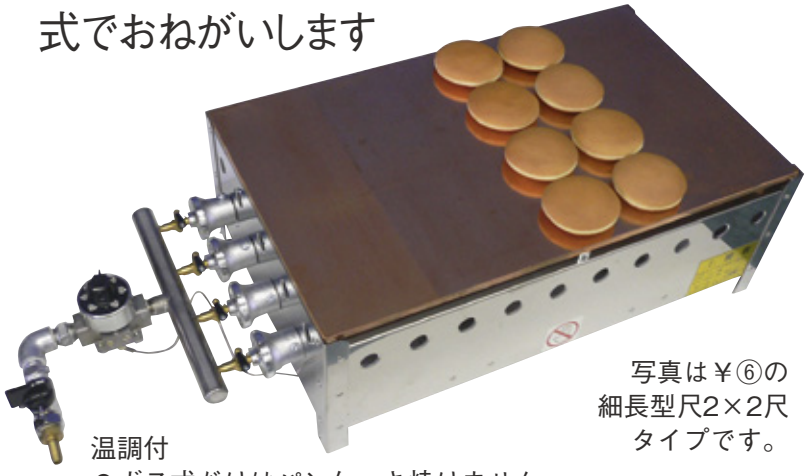
品　名	火床本体寸法	火床のみ価格	温調器銅板付
小　尺2×尺5	370×462×173	￥ ④	
細長型尺2×2尺	370×614×173（217）	￥ ⑤	￥ ⑥
大　型尺5×2尺	462×614×173（217）	￥ ⑦	￥ ⑧
特大型525×635	530×640×229（237）	￥ ⑨	￥ ⑩

※銅板の厚みは6㎜か8㎜です。10㎜、12㎜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〉

（165℃～220℃）センサーを銅板に取付けますので銅板と同時に購入の方に限ります
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。

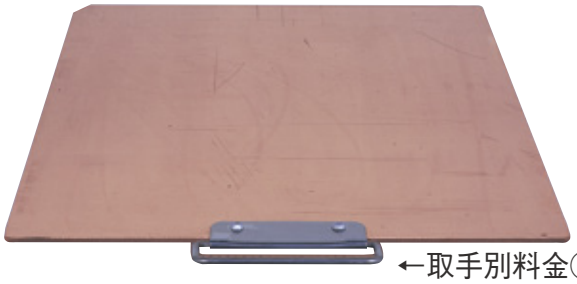
温調付
●ガス式だけはパンケーキ焼けません
きんつば

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アリ、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　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）

DD-RN

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）

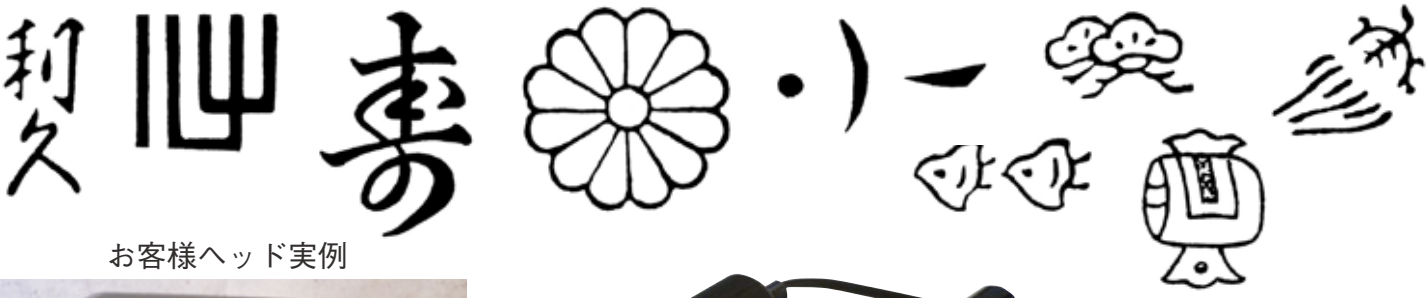
75φキャスター

	ガス式15000kcal/h		電気式三相200V 26.3A
寸　法	530×1120×H800㎜		530×1280×H800㎜
銅　板	525×1110×8㎜		525×1270×8㎜
価　格	蓋なし	¥　⑧	¥　⑩
	蓋　付	中止	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〉



お客様ヘッド実例

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

受注製産

どら

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

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

新
T-DXEO大ガス式

ガラス
蓋　付　￥①
受注製産品

電流値26.3A
T-DXEO大電気式

ガラス
蓋　付　￥②
受注製産品

火床寸法	2,080×660×H800㎜	能力	蓋使用9㎝丸660枚/時
銅板寸法	1,110×525×8㎜	能力	蓋なし9㎝丸528枚/時
ガスカロリー	15,000㎉以下	機能	自動温調バルブ付
デポ電気	単100v60w	足	キャスターブレーキ付75φ

火床寸法	1,800×590×H800㎜	能力	蓋使用9㎝丸720枚/時
銅板寸法	1,270×525×8㎜	能力	蓋使用9㎝丸624枚/時
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

• 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

新もちどら立どら兼用4本1組　￥④

もちどら7cmφ以下
ベビーどら

ベビーどら⑧

三笠山口金
4本1組
￥⑤

厚生地
￥⑥　小判

鮎・桜もち首ふりノズルセット　￥⑦　こし網付

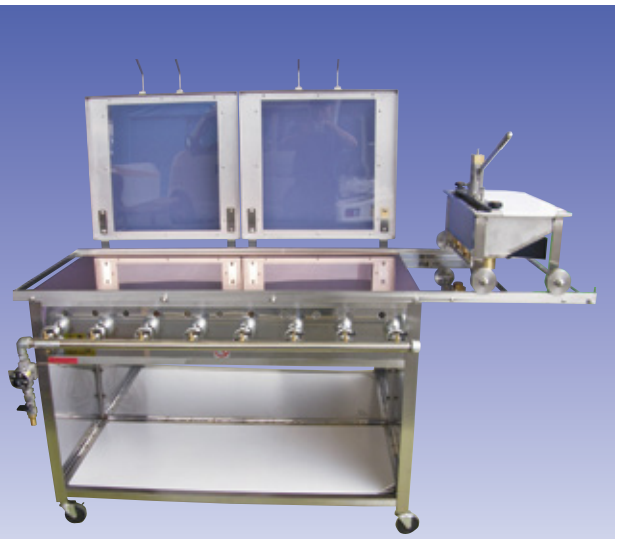
F-106

水の多い
軟らかい生地用
中花種

焼マシン

ピストンで生地を痛めません
手動即盛機付
４ヶ落し

DD-E 大電気式　￥⑫



DD-G大ガス式　￥⑬

火床寸法	P46参考	能力	どら9cm24枚/4分
銅板寸法	1270×525×8mm	最大	10.5～11cm φ
電気容量	三相200v26.3A	機能	自動温度設定
差込み	30Aツイスト4P	足	キャスターブレーキ付75φ

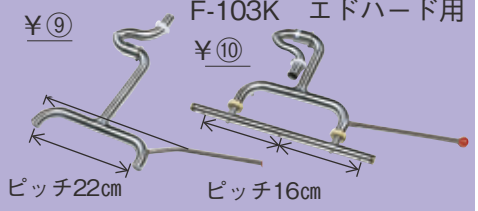
火床寸法	P46QRコードへ	能力	どら9cm24枚/4分
銅板寸法	1110×525×8mm	最大	10.5～11cm φ
ガスカロリー	15000kcal以下	機能	自動温調バルブ付
設定温度	165℃～220℃	足	キャスターブレーキ付75φ

T-DXEO
ジャンボどら焼き
動画

T-DXEO専用　ジャンボどら焼

F-102K
￥⑨

F-103K　エドハード用
￥⑩



ノズル１つで
シュークリームの
注入機にも
なります

F-111
ノズル
￥⑪

エドハード充填機

ESM14φホースノズル
動画

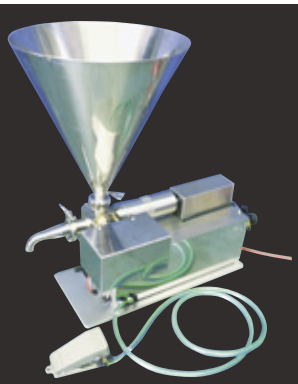
あんこ充填機でどら焼生地も定量絞り
大きさ自由自在　定量設定

オプションノズルで
プリン、ゼリー、羊羹、マドレーヌ生地　絞れます　￥⑭

つぶあん

生クリーム、もなか、おはぎの餡
ESMDX-自-EU-LKG150cc型　￥⑮

卓上充填機

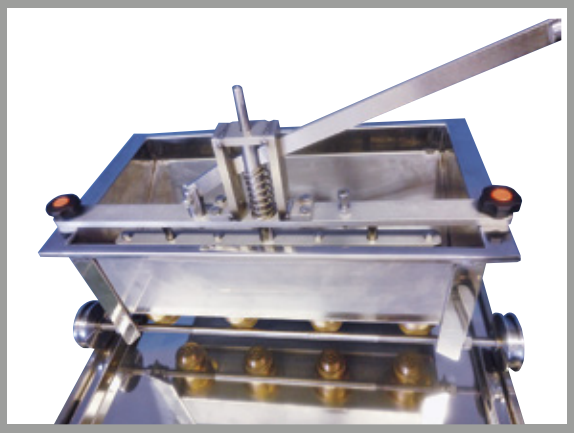


くわしくはP14とP15で

どら焼きマシン

新型1列4ヶ落し手動即盛機付き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。

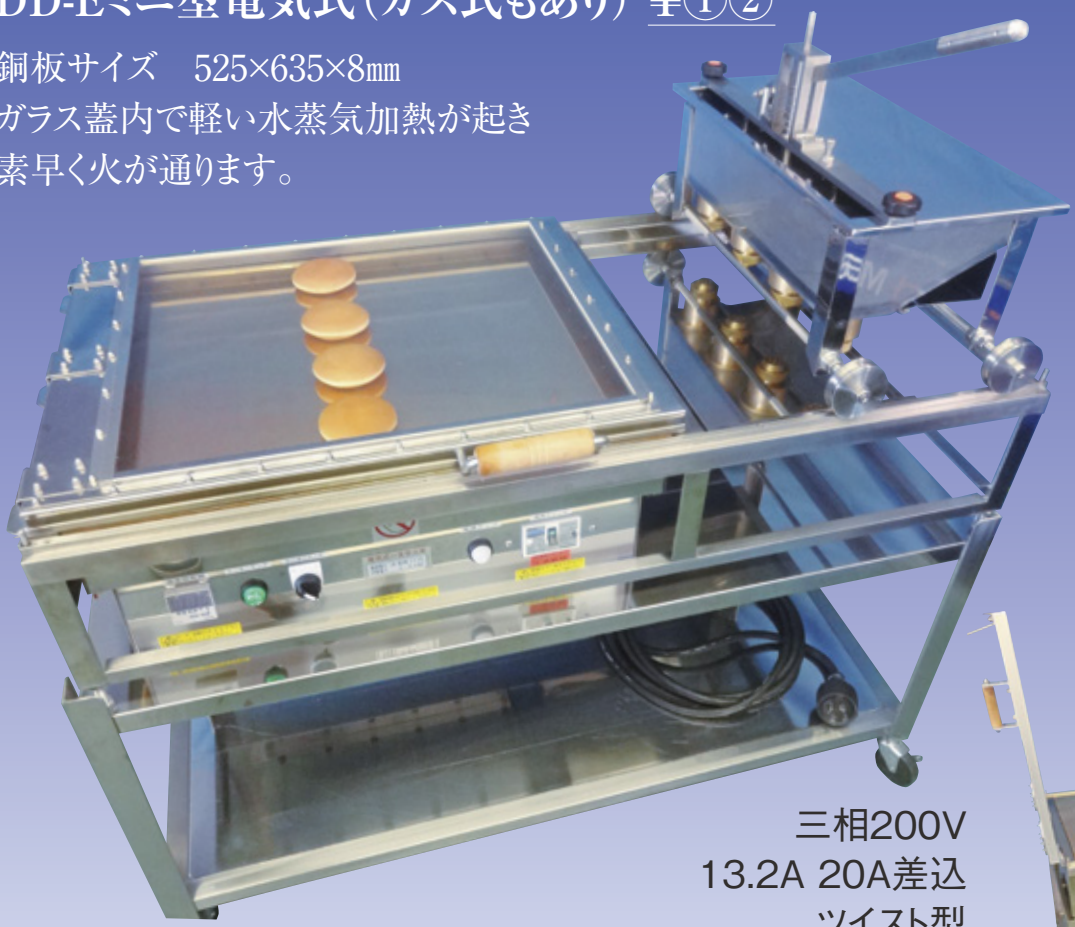


新型即盛機バラ売価格
¥③

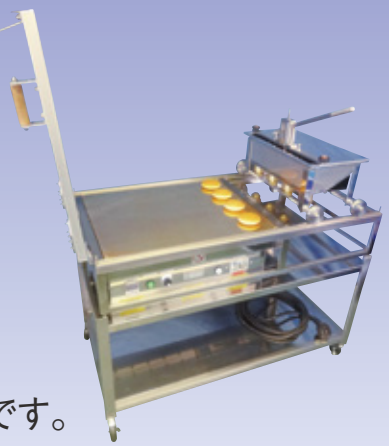
DD-Eミニ型電気式（ガス式もあり）¥①②

動　画

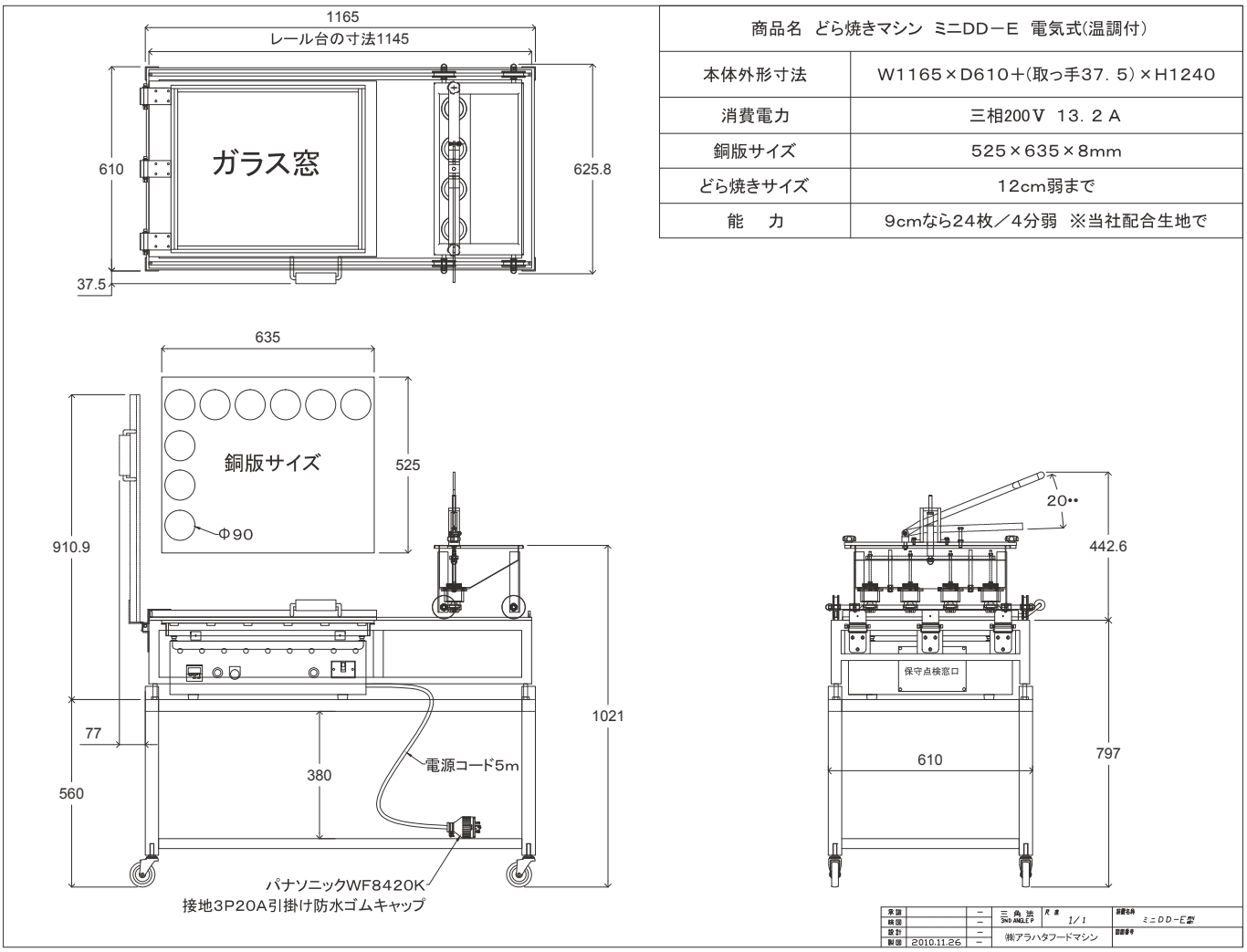
銅板サイズ　525×635×8㎜
ガラス蓋内で軽い水蒸気加熱が起き
素早く火が通ります。

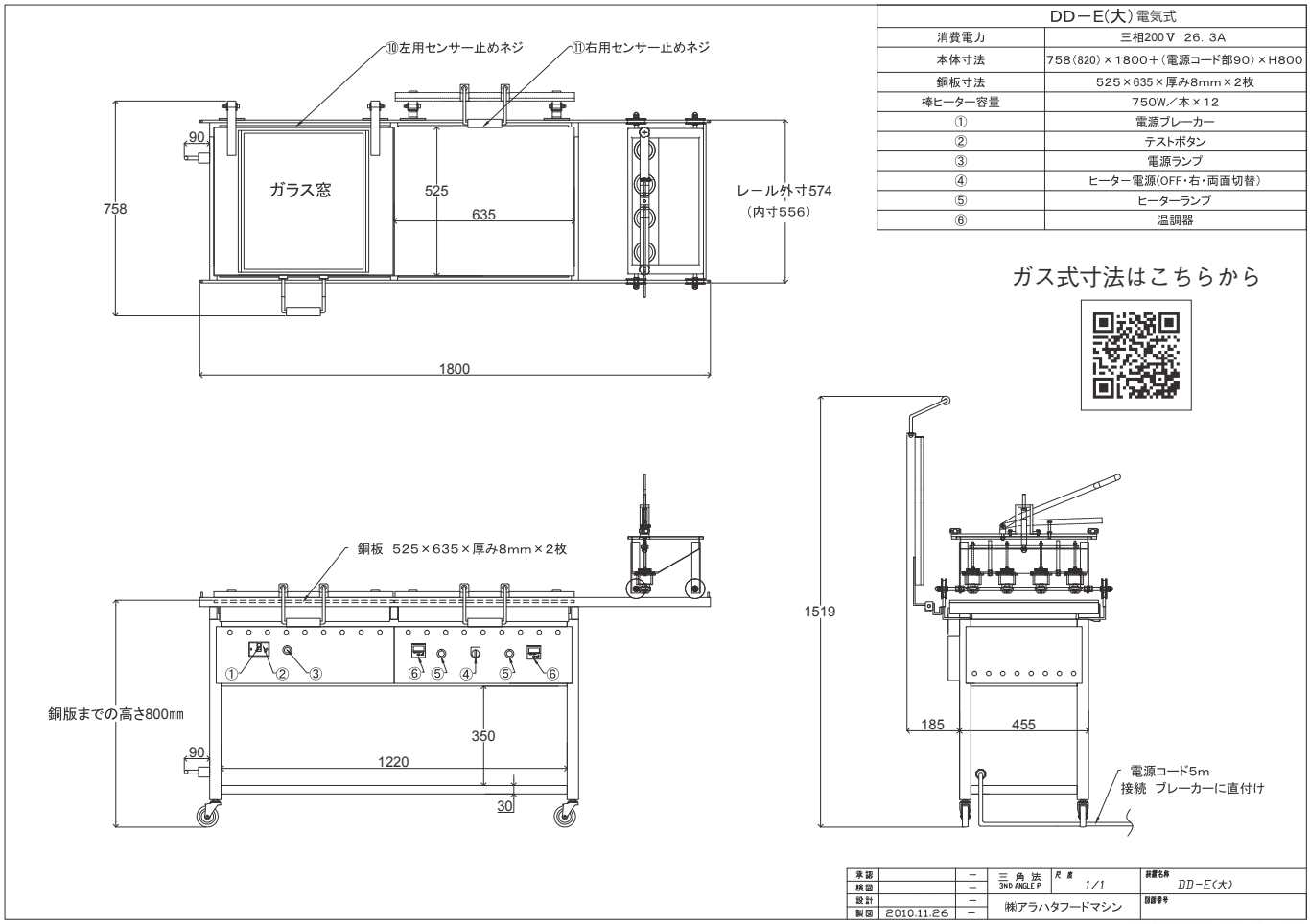


三相200V
13.2A 20A差込
ツイスト型



ミニ型の場合寸法はガス式も同じです。





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
銅板寸法	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

ガス式寸法はこちらから

どら焼マシン

DORAYAKIMACHINE

P41～P47

どら焼きのつぶ餡、羊羹、水ようかん、ゼリー、プリン、最中餡、マドレーヌ生地、生クリーム

オールエアー駆動卓上充填機

ESMDX-EU-LKG-150cc型
電気不要　エアーのみで動きます。
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

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。

生地温度設定と庫内温度設定運転可能

寸法図へ

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-2DXWWBOX 温調器付

棚　7段	棚有効 120㎜	¥　①
棚　8段	棚有効 105㎜	¥　②

アルミパンチング籠付
籠サイズ 480×480×H80㎜
本体寸法 間口552×奥560×H1634㎜
使用蒸気圧 0.08Mpa以下
蒸気入口 20Aニップル

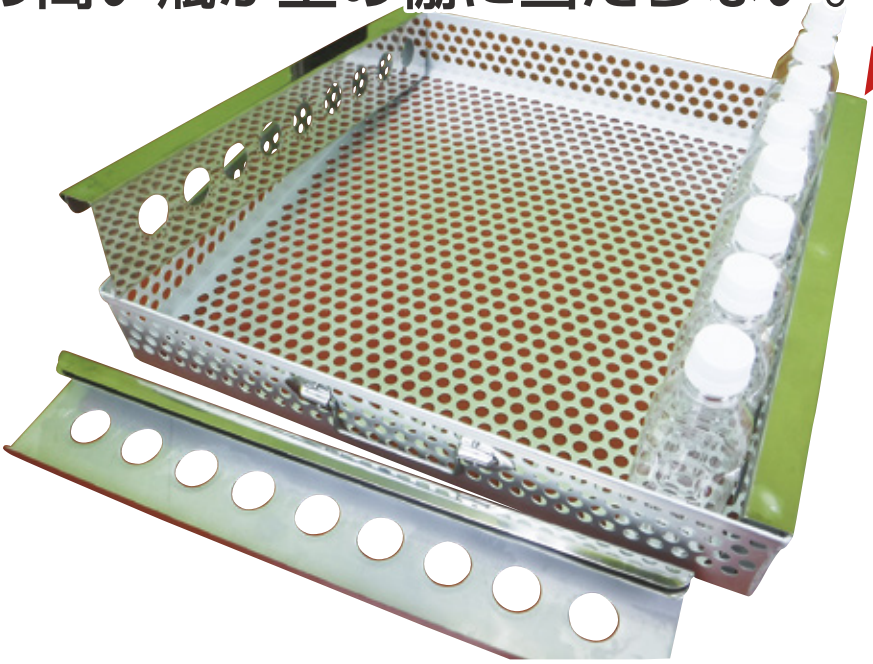
殺菌記録計
芯温センサー付
3メートル
¥③ 別売

データロガ
SDカード付

¥④
追加3mセンサーのみ

棚避枠

1段づ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

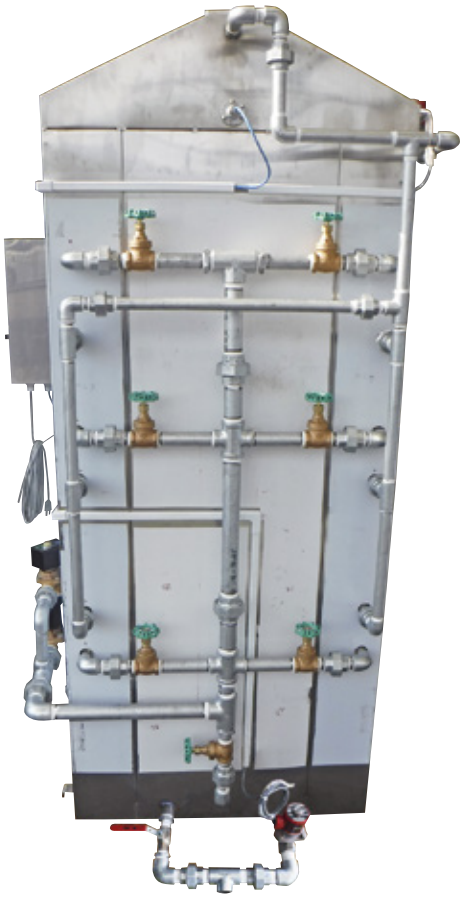
K-2型/K-スリム2型用
¥⑥　2本1組

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

ラックごと入れます



P50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。外配管はすべてスチール配管材です。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状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。

寸法図はお問い合わせ下さい

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ースリム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)

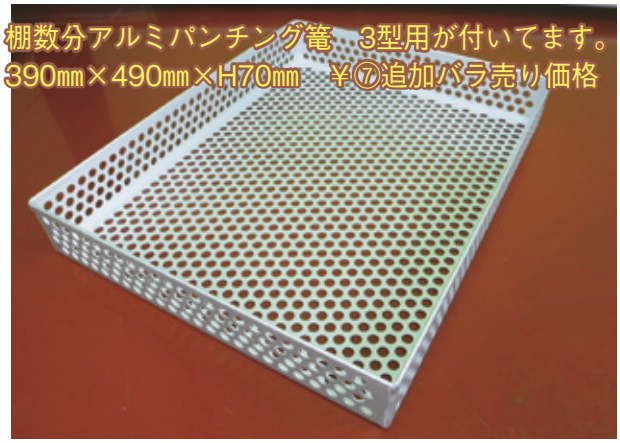
庫内吹き出しパイプ7本4段

別売

殺菌記録計
芯温センサー付
5メートル
￥⑨

SDカード付
ハンディータイプ

追加5mセンサーのみ



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。

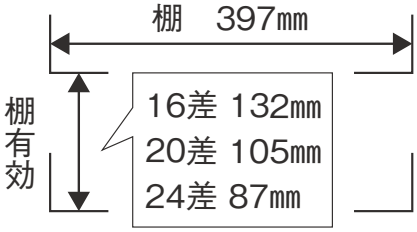
本体寸法

本体寸法図はP36と同じです。

スリム3型専用殺菌用Wラック SUS430
W910㎜×D500㎜×H1400㎜

特ラックに合わせて
本体つくれます。

寸法
ラック図面へ



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台アルミ篭棚数付
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篭価格

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ースリム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篭付

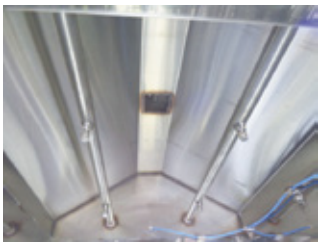
特注サイズ
窓無スリム型

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



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

（ドアののぞき窓はオプション⑦）　SUS430

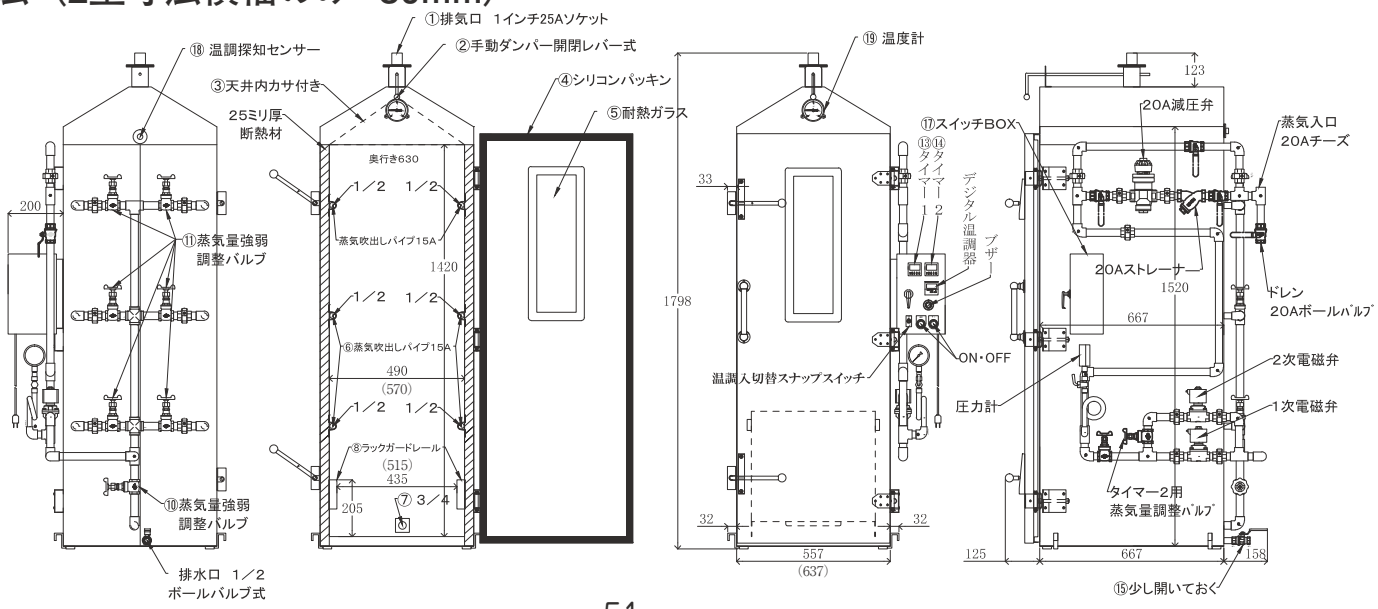
窓無しK−スリム	1型	2型
棚有効　132㎜　篭08枚差	￥①	￥②
棚有効　105㎜　篭10枚差	￥③	￥④
棚有効　87㎜　篭12枚差	￥⑤	￥⑥

付属のアルミパンチング篭サイズ
１型用390㎜×490㎜×H70㎜/２型用480㎜×480㎜×H80㎜

追加篭バラ売り価格	￥⑧1型用	￥⑩2型用
追加ラックバラ売り	￥⑨1型用	￥⑪2型用

1型寸法（2型寸法横幅のみ+80mm）

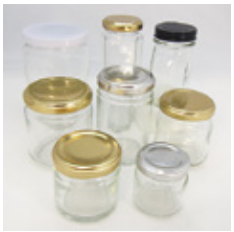
本体材質は天井、底がSUS304でその他はSUS430です。外配管はすべてスチール配管材です。材質特注承ります。



殺菌前後の蓋やキャップの巻締キャッパー

キャッパー

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50㎜～100㎜
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：75㎜×105㎜×70㎜H 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　φ43㎜～φ85㎜ 高さ：50㎜～100㎜（別売りストッパーで100㎜～150㎜）

※丸ビン以外にも6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。

スパウトキャッパー

フットスイッチ式

上記写真は「19㎜と26㎜金具」

●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

【当社のスパウトキャッパーのメリット】
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

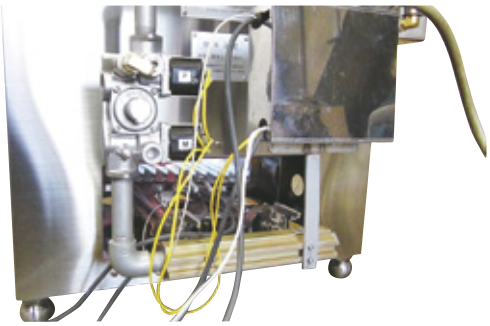
エアー圧	0.3Mpa以上　10ℓ/分　程度のエアーを消費（平均）
機械サイズ	本体：200×200（土台サイズ）×高さ690H 制御BOX：150㎜×150㎜×130㎜H＋（レギュレーター横幅に＋100㎜） 機械の動作時間は１秒～1.5秒程度ですが、次の容器に交換する作業は作業者の個人差になります。すこし作業すればすぐ慣れます。

※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。

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

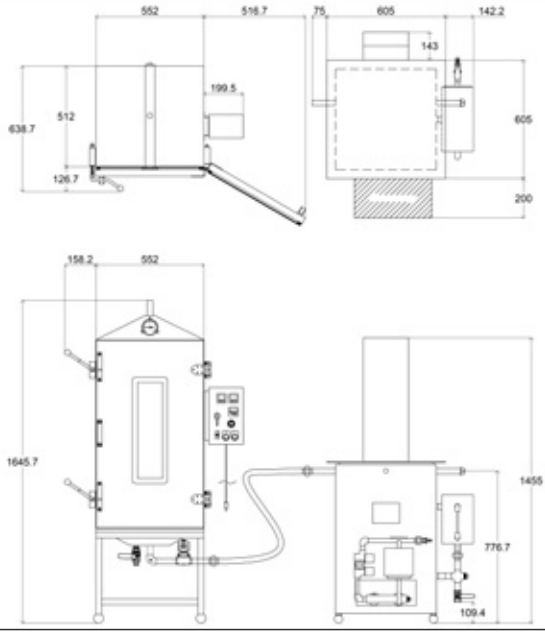
ジャム等の生地温度が設定温度になるまでの立ち上がりは蒸気を送り続けます。設定温度になったらガスバーナーが消え同時にスチーマー蒸気入口の電磁弁も完全に閉じて蒸気を庫内にいれません。さらにタイマーは設定温度になってからスタートしますので殺菌時間不足はございません。生地温度が設定温度より下がると同時にバーナーもつき、電磁弁も開きます。これを敏感に繰り返して設定温度をわずかな誤差でキープしてタイマーで設定時間がすぎたら両方完全に止まってブザーでお知らせします。もちろん普通に蒸し器としても使用出来ます。ガス式のテストも承っています。



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。



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480㎜×480㎜×H80㎜アルミパンチング篭付

7段型棚有効120㎜	¥①	ガラス窓不要	¥②
8段型棚有効105㎜	¥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にお願いします。
埼玉県八潮市　TEL048-954-4911
Eメール　masaki@watanabe-kogyosho.co.jp

ジャム入り瓶の脱気と殺菌庫　空瓶の殺菌にも

（90度以下）　（102度前後）

動画

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　下部 SD-EDX＋上部 K-0DX型セット　右下の軟水器も付いています。

アルミパンチングセイロ　390×490×H70㎜（籠有効内径　385×485㎜）付

棚有効寸法　120㎜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　1720㎜

注意　最高温度は102度位までです。

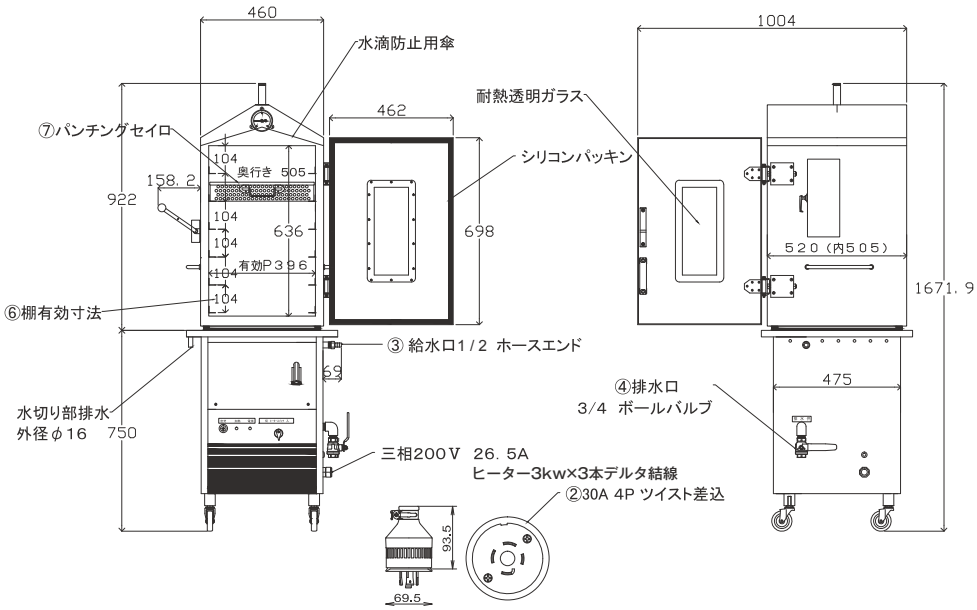
５段棚有効	124㎜	パンチング篭	５枚付	￥①	入るビンの高さ蓋付	120㎜まで
６段　〃	104㎜	〃	６枚付	￥②	〃	100㎜　〃
７段　〃	84㎜	〃	７枚付	￥③	〃	80㎜　〃

☆　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

2021年版総合カタログ

蒸気殺菌庫

ステンレスラック　P27～
ステン作業台　P29
冷凍用トレー　P30
小型蒸し BOX　P31～
ラックイン蒸し BOX　P35～
蒸し庫オプション　P37
セイロゴイムマット　P38～
蒸し台　P39
蒸気殺菌庫　P48～

どら焼 machine

P41～P47

ARAHATA FOOD MACHINE
株式会社アラハタフードマシン

本社静岡県島田市 TEL0547-35-2200
Email　info1afm@arahata.co.jp
HP　http://www.arahata.co.jp