



ARAHATA
FOOD MACHINE
株式会社アラハタフードマシン

HPQR



カタログ

2022 年度版



具入りドレッシング
焼肉のたれ、ハチミツ
醤油たれ、甘酒 塩麹



小型充填機

アラハタの充填機は具材を潰さない

コンパクト

高精度

高性能

高品質

シンプル



ジャム



麻婆豆腐

鳥唐揚げ



もずくアカモク



塩辛



ポテサラ
スパサラ



みそ



ハンバーグ



いくら



生しらす



小型 卓上ギアポンプ式充填機

エドワード

モーター 単相100V
60W型・100W型・120W型

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

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。

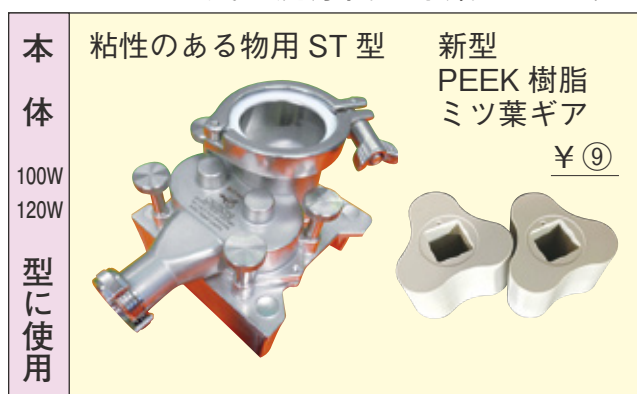


プラスチック高温使用冷蔵も不可

ステンレス式は洗浄機、冷蔵 OK です



ユニット分解 4本のボルトをはずすだけ。

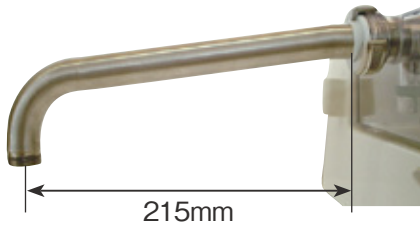


ユニット分解 4本のボルトをはずすだけ。

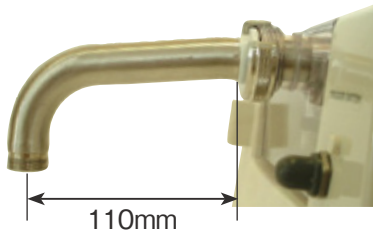
幅広い商品の充填を可能にするオプション ノズルと口金たち

後ページのエアー充填機にも

¥ F-02 ロングノズル ①

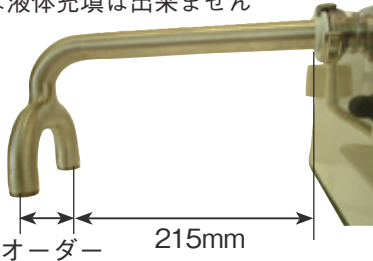


¥ F-02 ショートノズル ②



¥ 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

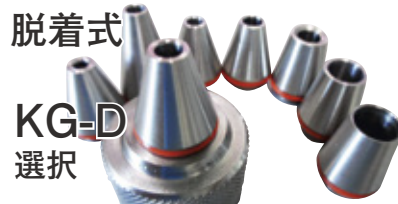


特注オーダー口金 ①②③④用



脱着式

KG-D
選択



内径3φ〜9φ

穴10φ



穴13φ



穴12φ



液ダレ防止パッキン付

(やや粘度のある生地や、クリーム、マヨネーズ)

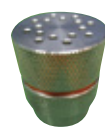
(軟らかい生地)
マフィン・
蒸しケーキ

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



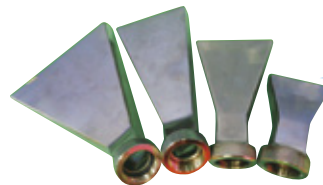
☆具無し
液体用

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

オーダーメイド ¥⑤

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

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



交換口先

2口ソース口金



ミニカヌレ
4ヶ落し



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。

¥ KG-樹脂口金

¥ KG-YOYO口金

13φ

15φ、10φ、8φ、



液体ギアポンプのみ

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



ひとくちはフットスイッチ不用

ひとくち
¥②新Y-14ℓセット
本体60W



ふたくち
¥③5.5ℓ ④14ℓタンク
本体60W



ふたくちフットスイッチ付

ふたくち
¥⑤新Y-W14ℓセット
本体100W



フットスイッチ付

ひとくち
¥⑦ステンY-9ℓセット
本体100W



動画見れます

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



¥⑥9ℓ ステンタンク
ショートホースノズル
本体MKV120W



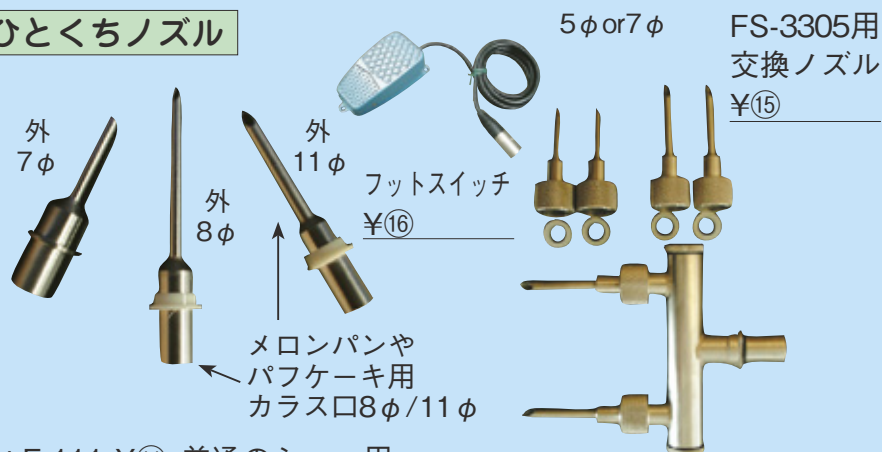
動画見れます
マドレーヌ生地



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	390mm × 230mm × 440mm (345mm)
②④	390mm × 230mm × 600mm (505mm)
⑤⑥	390mm × 230mm × 600mm (505mm)
⑦⑧	390mm × 230mm × 530mm (425mm)
⑨	390mm × 230mm × 645mm (545mm)
⑩	390mm × 230mm × 555mm (455mm)

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 のセット

¥①

9ℓ
シングルタンク

6.2kg
(洗浄部)



Push
(スタートスイッチ)



← 動画見れます

ギアポンプ式

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。



530mm



電源 100V

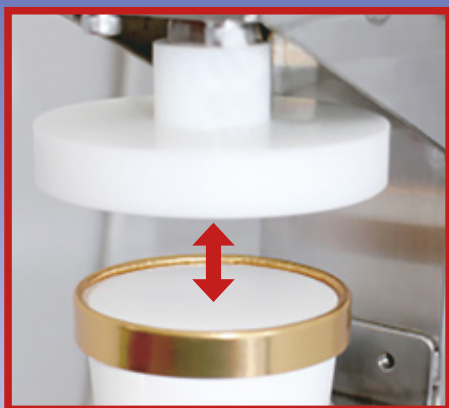
390mm

230mm

詳細ページ →



アイスクリームカップ打栓機 DSM-IS型

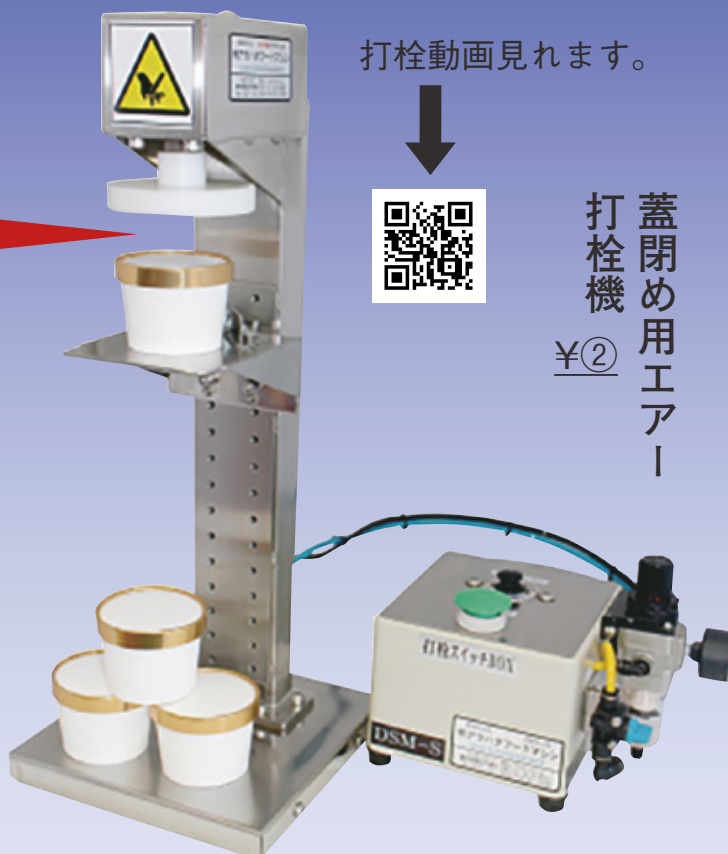


容器の高さ違いなどに合わせて
調整が可能です。

打栓動画見れます。



蓋閉め用エア
打栓機
¥②



寸法	本体205×205×H520mm BOX240×180×H180mm
使用エア量	50L～60L / 分
使用エア圧	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が必要です。

Step

①ジャムの充填機

①+②+③

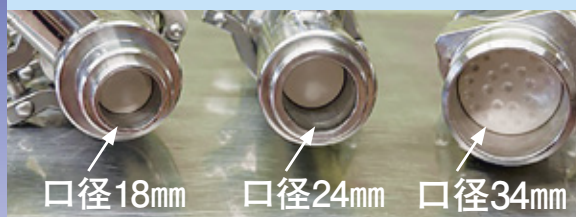
ジャム3点セット動画QR →



具(果実)が沈まないジャム(いちご、マーマレード・マンゴー・キウイ・梨等)



具材の大きさに合わせてノズル選択



お客様のテーブル、作業台の上に設置

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**



アングル架台付 **¥②**
ESMEU18φノズル400ccシリンダー



手動上下リフター台車付 **¥③**
ESMEU18φノズル400ccシリンダー

具(果実)が沈むジャム(コンフィチュール・ブルーベリー・フルーツソース等)

攪拌付上下リフター台車タイプ
台の高さが変更可能



卓上自動フットスイッチ式
ESMDUDRS 18φ
ノズル400ccシリンダー
手動リフター台車付 **¥④**



ジュース、フルーツソース
食べるラー油も充填可



攪拌付アングル架台タイプ
台の高さが変更不可。コンパクト



卓上自動フットスイッチ式
ESMDUDRS 18φ
ノズル400ccシリンダー
アングル架台付 **¥⑤**

Step 2 蒸気殺菌庫 大容量タイプ(ラックIN式)は P49～P52をご覧ください。



オプション
ハンディー殺菌記録計¥④



アルミパンチング
セイロ

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

電気ボイラー



芯温センサー



軟水器

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

電気蒸気殺菌蒸し庫 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×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 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

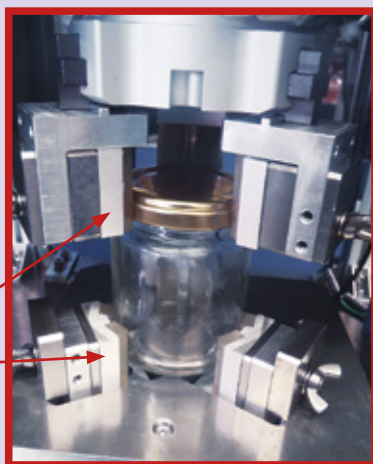
庫内温度設定運転も生地芯温設定運転も、どちらも出来ます。

Step 3 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。

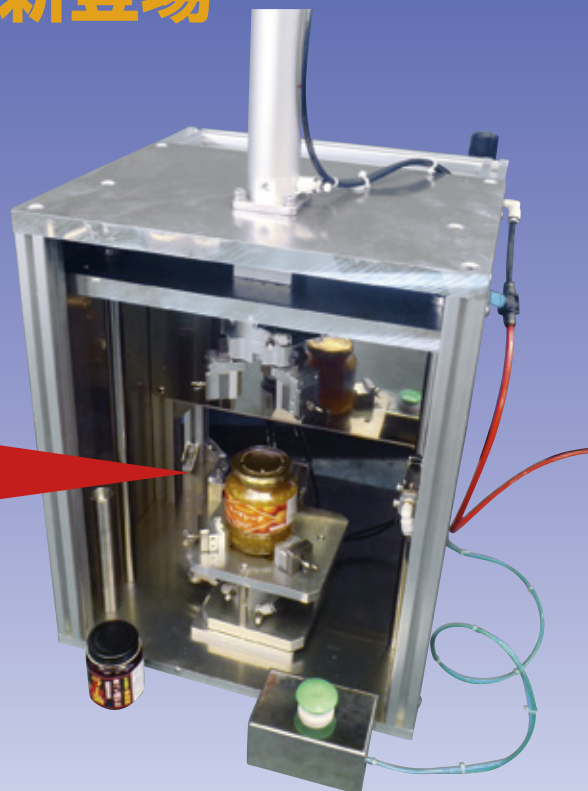


上下の三つ爪がしっかり掴み容
器の下が廻りますので、締めりがと
ても安定します。



※別途エアーコンプレッサーが必要です。

新登場



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。

動画見れます。
是非、ご覧下さい!



卓上エアードライブピストン式充填機ESM型 機能説明

エアードライブなのでベビーコンプ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。
攪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

ノズル(具材が出る部分)
用途に応じて選択。

ESM切替バルブ

20Φ 1cc ~
30Φ 6cc ~

ESM本体

標準 400ccまで
特大 560ccまで

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



充填速度調整つまみ
(スピードコントローラー)



充填量設定ハンドル
目盛り付きで簡単設定



フットスイッチ ￥①



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。
使用エアータンク量：50L ~ 95L/分 ※用途によって
使用エアータンク圧：0.3Mpa ~ 0.4Mpa ※用途によって
エアータンク接続口：チューブ外径Φ8の先端にエアータンクカプラーの雄付



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ください！

卓上エアードライブピストン式充填機ESM型の共用機器

エアードライブなのでベビーコンプレッサーが別途必要です。

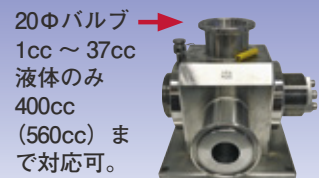
ESM本体

特大型 ¥①／標準型 ¥②

特大型
最大5600cc
標準型
最大4000cc



ESM切替バルブ



タンク

(生地の固さで選択)

⑤ M10ℓ ⑥ E20ℓ ⑦ A40ℓ ⑪ CS50ℓ ⑫ 100ℓ

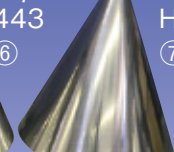
340φ×H350



425φ×H443



540φ×H530



325φ×H350



390φ×H453



490φ×H475



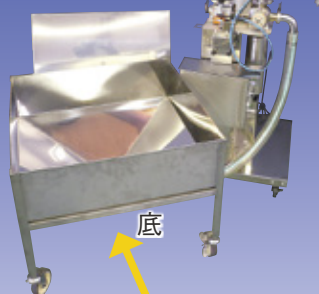
⑬ DUDR



白は防水型
⑭⑮



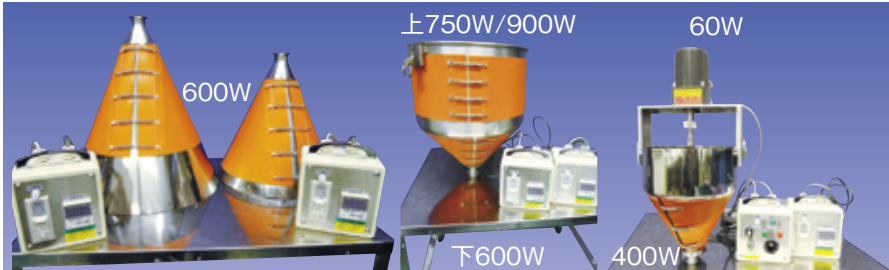
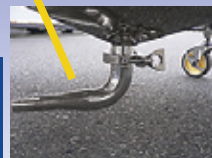
⑯ 200ℓタンク
800×800×H570



ホース別売

⑭ 50ℓ CSDR 攪拌付下置タンク

⑮ 100ℓ USDR 攪拌付下置タンク



AC100V

AC100V60W

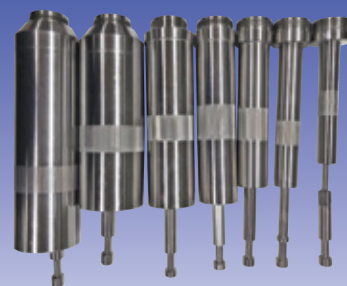
保温ヒーターと攪拌装置が付けられます。

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

攪拌装置保温ヒーター付9Lチョコ用タンク¥㉑

Dタンク用攪拌装置のみ¥㉒ Cタンク用攪拌装置のみ¥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

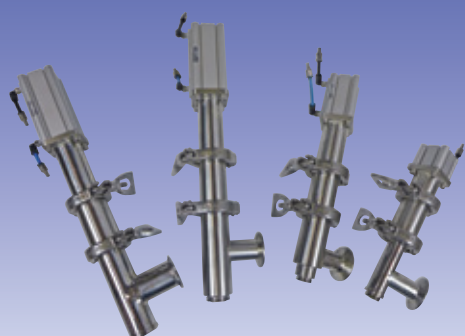
400cc～50cc 65φ型 ㉙

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

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。



三角口金



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!!

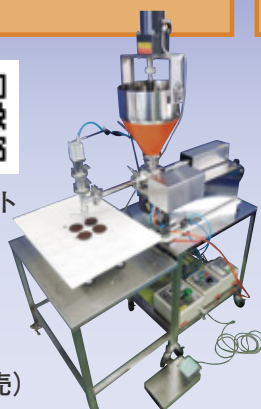
保温ヒーター・攪拌装置・油圧式上下リフター台車を使用した使用例

(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攪拌、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

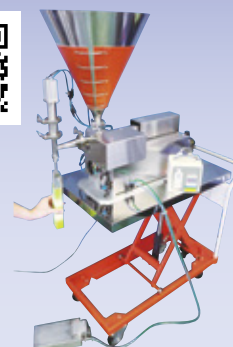


ESM-DUヒーター付-細ホースノズル+
KG-11 (シャワー) -シリンダー¥⑤・⑥

羊羹・わらび餅 ジーマーミー豆腐



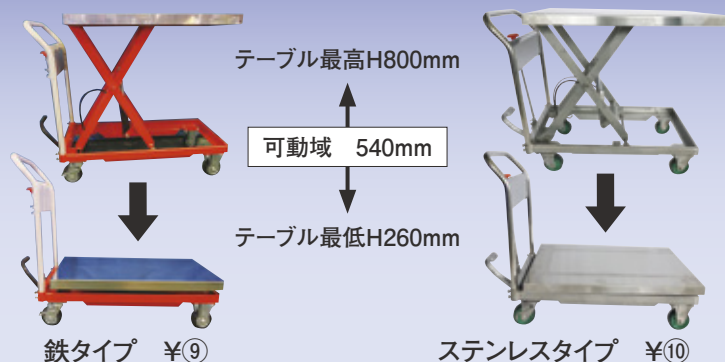
羊羹



ESM-EUヒーター付-18Φノズル
-シリンダー台車付¥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。



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したい方

樹脂タイプ



2ノッチ¥⑪ 3ノッチ¥⑫

防水SUSタイプ

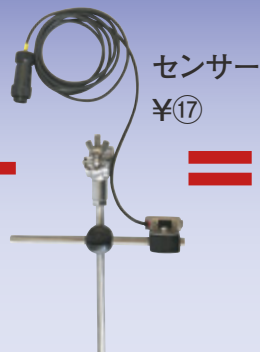


2ノッチ¥⑬ 3ノッチ¥⑭

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



樹脂タイプ
¥⑮



動画見えます



動画見えます



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。P19参照
自動で容器を追従して充填する、追従装置もあります。P20参照

ESM型の代表的な組み合わせ

各仕様の動画と詳細画面はHPよりご覧下さい



ESM-EU-LKG



あんこ・ポテサラ・各種味噌など高粘度の充填をする時のノズルとタンク

ESM-FU-1sLKG



固形物の混じらない液体、ソース・タレ・オイル・アルコール等

ESM-FU-細ホース手元スイッチ



固形物の混じらない液体、ソース・タレ・オイル・アルコール等をホースでやりたいとき

ESM-EU-18



液体～粘度の高いもの、具材入りなどいろいろなものが幅広く充填可能です。

ESM-OSP-1sLKG



固形物の混じらない液体、ソース・タレ・オイル・アルコール等をタンクや容器から直接吸い上げて充填

ESM-OSP-細ホース手元スイッチ



固形物の混じらない液体、ソース・タレ・オイル・アルコール等をタンクや容器から直接吸い上げて充填。充填側をホースで

ESM-OSP-18



カレー・ミートソースなど液体～流動性のある具材入りのものを吸い上げて充填

ESM-OSHP-1sLKG



固形物の混じらない液体、ソース・タレ・オイル・アルコール等をタンクや容器から直接吸い上げて充填

ESM-OSHP-細ホース



固形物の混じらない液体、ソース・タレ・オイル・アルコール等をタンクや容器から直接吸い上げて充填。充填側をホースで

ESM-USDR-13



ドレッシングやパスタソース、焼肉のたれのような攪拌が必要になるような場合の仕様 当社攪拌タンクと接続

ESM-DUDR-18sリフター付



ドレッシングやパスタソース、焼肉のたれのような攪拌が必要になるような場合の仕様 当社攪拌タンクを上に取り付けた仕様

ESM-OSH-13



お客様のタンクとホース接続するような時

ESM-EU-10



はちみつ・酢豚のタレなど高粘度で糸引きのあるようなものに最適な10φノズル装着

ESM-EU-24カット



イカの塩辛などノーマルなノズルでは難しい際のカットノズル装

ESM-EU-34



大き目の具材やポテサラなどに34φシャットノズル仕様

ESM-9L-注入



各種クリームの注入に

ESM-CU-34 ロー台車



ロー台車の仕様。ESMを低い台に載せて充填口を配管で上までもっていく仕様 具材投入の高さが低くなり簡単です。

ESM-OSP-34



カレー・ミートソースなど液体～流動性のある具材入りのものを吸い上げて充填

ESM押し込みスクリュー付-リフター付



ハンバーグやすり身、ミンチ、味噌など押し込みスクリューがあることで充填機の吸い込みをアシストします。

ESM・EU-計量14φシャットホースノズル



ESM-EU-上下TB-リフター付



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



下から吸上げます。

熱い充填でもOK

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



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 (麵つゆ、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)



ESM-OSP-細ホース+KG-11

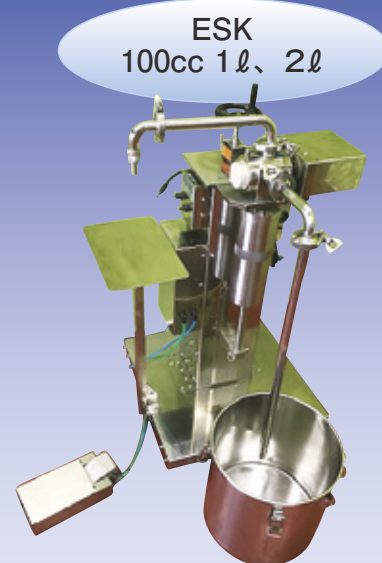


ESM-DU (CU)-
細ホース+KG-11

ESM
1cc400cc (560)



ESM-DU (CU)-1SLKG+KG-11



ESK-OSP-T-1SLKG+KG-11

ESK
100cc 1ℓ、2ℓ

エア不要

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

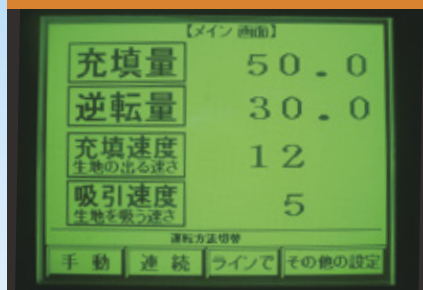
大手化粧品メーカーの研究室などでも使用されています。

化粧水



SBK- 1-FU- 1
SLKGノズル+KG- 11

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



具なしタレ、スープ



ミートソース



プリン、ゼリー

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

別途エアーパー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・具ありスープ



ESMDUDR S13Φ 18Φ
撹拌34L ¥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



ポーショシカップも



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・具ありタレスープ 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 投入の高さが低い。入れやすい。

投入時の
仮置き台

ESM低台車
カレー動画



ESM低台車
タルタル動画



ESMOSP
カレー動画

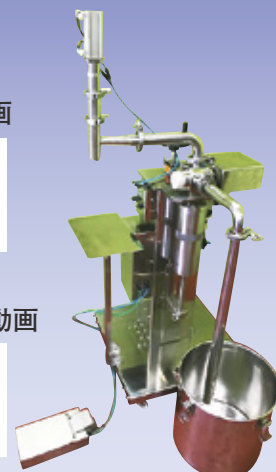


ESK型 1ℓ/2ℓまでの方

ESK
カレー動画



ESK
タルタル動画



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

ESM-OSP-18Φ/24Φ/34Φノズル
¥⑬ ¥⑭

ESK-OSP-T付-18Φ/24Φ/34Φノズル
¥⑮ ¥⑯

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。

ホームページで動画が見れます。



バルブタイマー



動画見れます

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。

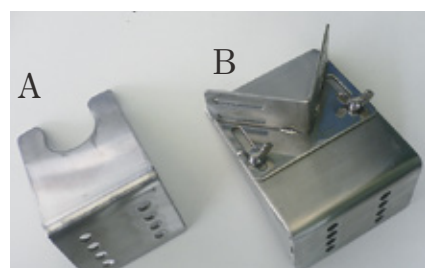
¥②

打栓時間 1本 1秒

能力 時間当たり700～900本位

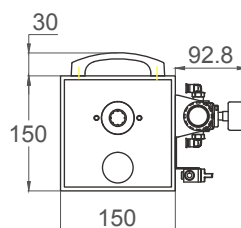
1.8リットルボトルまで出来ます。

特注ヘッドもつくれます→

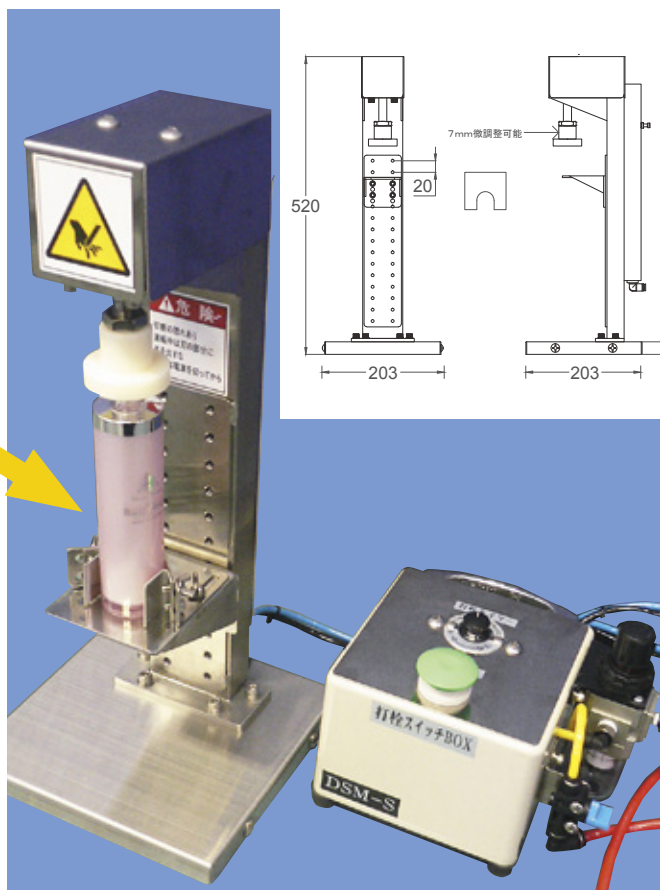
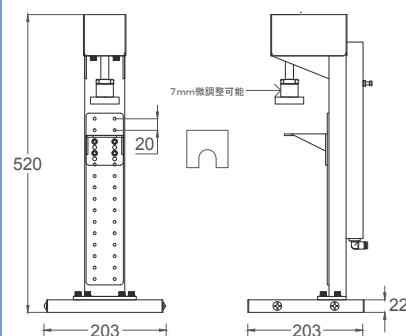


どちらか選択して下さい

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



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



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

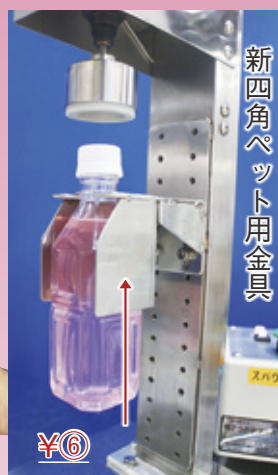
SPT-YS 型フットスイッチ付

¥①

SPT- プラス型容器固定チャック付

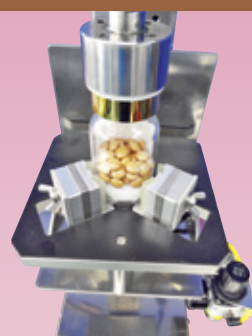
¥② キャップ特大型 ¥③

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上げてエア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。



¥⑥

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9cm以内まで

動画



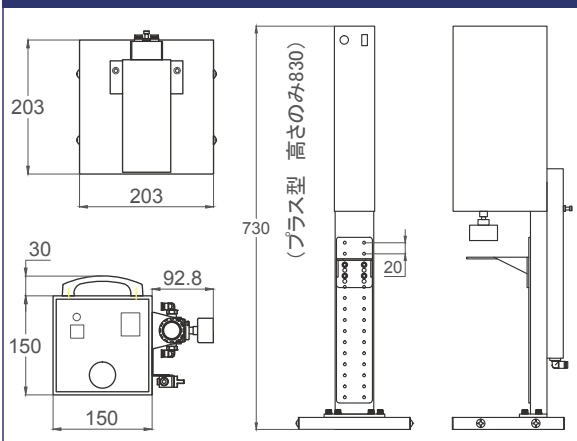
動画見れます

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。



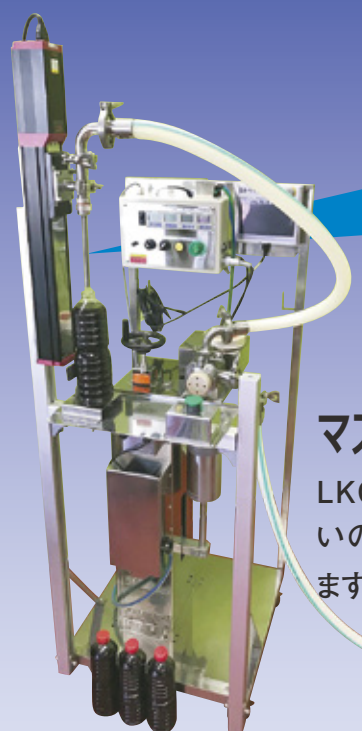
仕様 AC100V120W 別途エアーコンプレッサー必要
エアー圧力0.3~0.6Mpa 毎分50L~30L 程度
能力 スパウトで締め時間は1秒程ですが容器の差し替え作業には個人差がありHPの動画を参考にして下さい。
無料 ご注文前に必ず、使用する容器とキャップを幾つか送っていただき問題点が無いかチェックさせてください。金具合わせもして、万全を期して出荷致します。ご購入後に新しい容器が出ましたらその都度ご相談に乗ります。

SPTYS 承認図 プラス型は高さ100高いのみ



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、
液が中充填します。



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



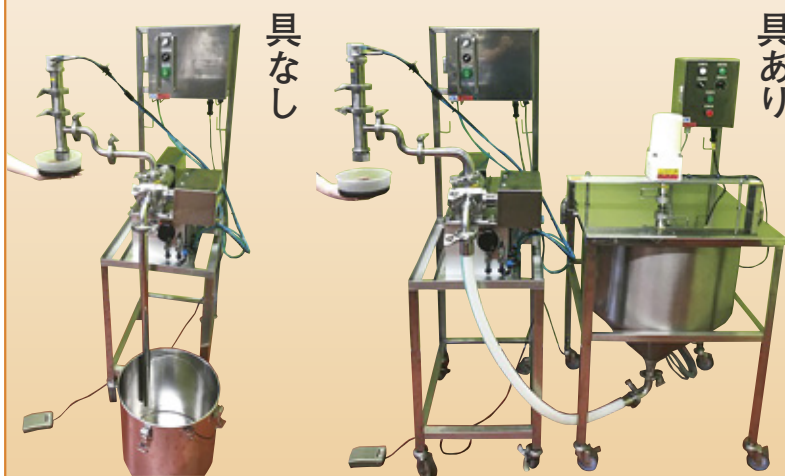
ラーメンスープ・麺つゆ、鍋スープを

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。具ありスープもできます。

遂に出た飛びはね軽減ノズル!!

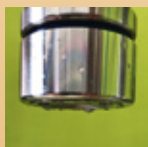
ESM-OSP-34φ半球ノズル SUS自動BOX付 ¥⑤

ESM-USDR-34φ半球ノズル SUS自動BOX付 ¥⑥



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段階自動運転

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-40 ℓ 型 昇降ノズル型 ¥③

QBG-40 ℓ 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



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



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。



ピストン式だからデリケート
な生地も傷めず定量充填。

テーブル上下式 ESM-EU-TB-回転ノズル-150cc型 ¥①

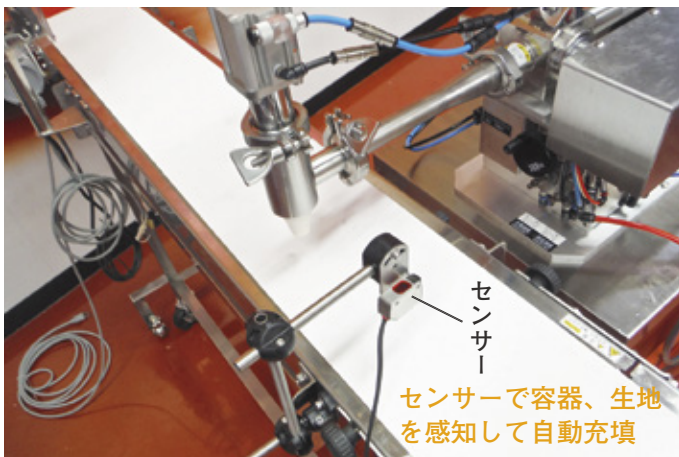
上下リフター台車、ミニテーブル台、自動運転BOX付

※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



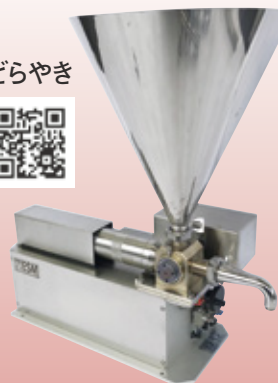
クリームの注入も ¥③



センサー

センサーで容器、生地
を感知して自動充填

どらやき



ESM-EU-1.5SLKGノズル
¥①・②

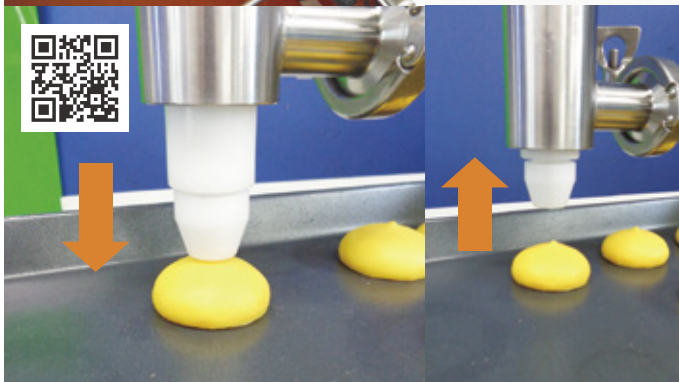
餡子の充填 (最中どら焼き)

わらび餅



ESM-EUヒーター付-18φノズル
上下リフター付 ¥①・②

わらび餅・羊羹の充填



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

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型はエア式充填機につき別途小型のコンプレッサーが必要です。



動画

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



動画

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

家庭用

IH で保温
別売



プリン・ゼリー具なしタレ
ESM-OSP-1SLK
G+KG-11
¥⑤

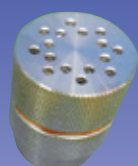


IHで保温しながら
スパウト容器へ
ゼリーを吸上充填



瓶、パウチ用
KG-11 ¥⑥

浅口カップ用
KG-シャワー
¥⑦



細ホースノズル
¥⑧・⑨

← ハンドスイッチ
¥⑩別売

14φノズルホース
12φ / 15φ ¥⑪・⑫

具有りのタレ・ソースを充填 したい。かけたい



具が沈むタレ、
ソース向き

新型
ノズル



具が沈まないタレ、
ソース向き

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



動画



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

柔らかめのあんこ、加工みそ
ESMEU-HPN
つり具無し下台車付 ¥⑳



充填動画



つり具付

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

多連向き

4連自動充填機

シリンダー 4本駆動だから高精度

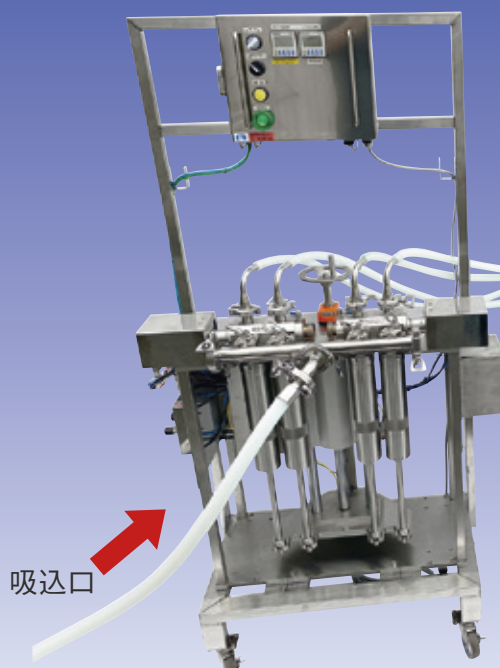
冷凍食品、水産、食肉加工工場の深絞り包装機にセットして使用

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、麺みそ

NEWモデル 4連フラットタイプ

吸込口が1箇所になり
部品が少なくなりました。

包装機と接続出来ます。



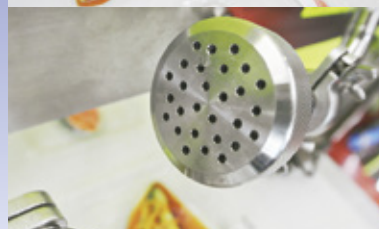
参考動画



具無タレ、逆止弁入KGシャワーノズル
4本ホース内径12φmm
シリンダー 250cc～20cc4本 ￥①



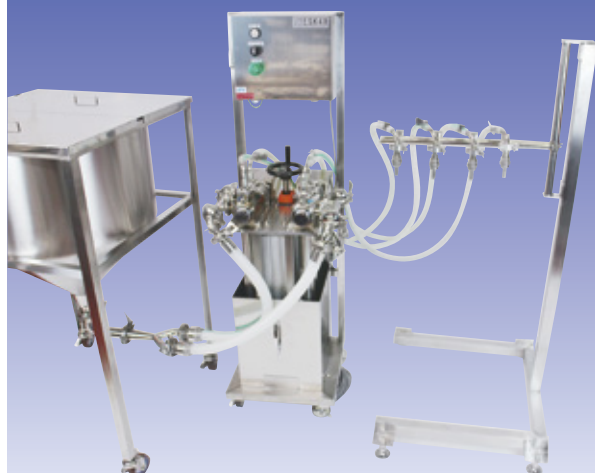
上は具入りソース用ノズル¥②
下は具無タレシャワーノズル¥③



4連スクエアタイプ

コンパクトで省スペース向き

詳細ページ



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

分離沈殿防止用
攪拌装置付
100リットル
USD Rタンク
¥⑤



水位センサー
シグナル灯と
警報ブザー付



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

8A/10ALKGノズル

10φノズル



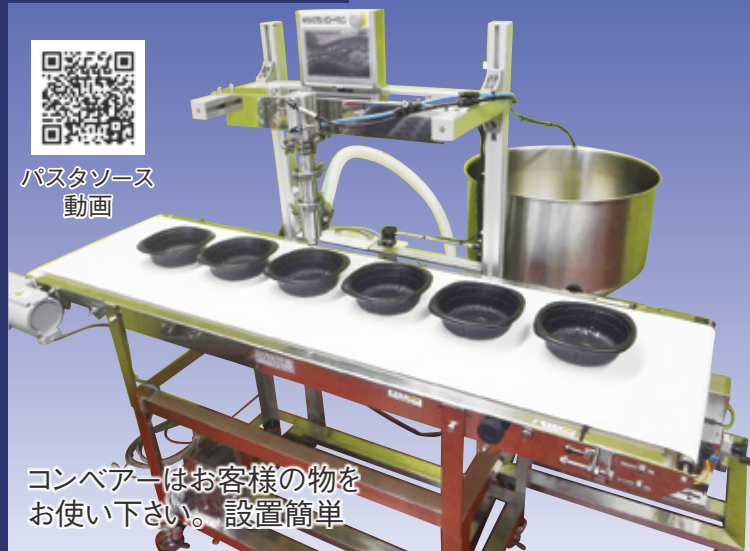
10φノズルも簡易LKGノズルも用途に合わせてさまざま
な口金をつけることが出来ます

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



パスタソース
動画



コンベアーはお客様の物をお使い下さい。設置簡単

当社の低床型充填機
ESMとの組み合わせ



表側

裏側

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。



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。



ノズルの
高さ＆ピッチ
自在に調整

100Lタンクから吸い上げて自動充填
コンベアーはお客様の物をお使い下さい



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

いろいろな包装機との連動も



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。



タンク湯銭式2重タンク
容量31L



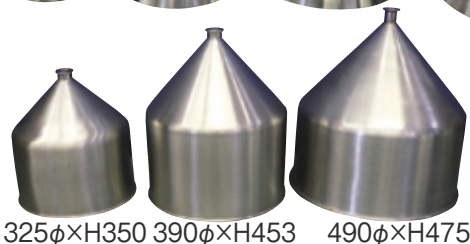
スパッと切れて綺麗に
落ちます。QR動画参考に

タンク

(生地の高さで選択)

① M10ℓ ② E20ℓ ③ A40ℓ ④ B100ℓ ⑤ CS50ℓ ⑥ US100ℓ

340φ×H350 425φ×H443 540φ×H530 766φ×H630



325φ×H350 390φ×H453 490φ×H475

④ F20ℓ ⑤ D34ℓ ⑥ C50ℓ

⑨ DUDR



白は防水モーターです

⑫ 200ℓタンク
800×800×H570



底

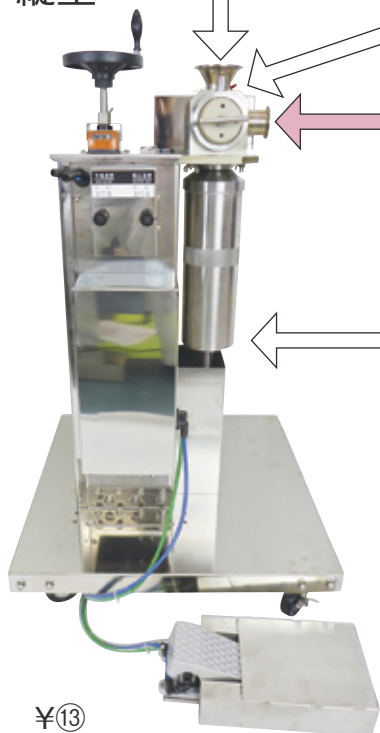
¥⑩ 50ℓ 攪拌付CSDRタンク
¥⑪ 100ℓ 攪拌付USDRタンク
¥⑫ 200ℓ キャスター付タンク

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



シリンダー選択

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



超ミニ ¥⑱ ミニ ¥⑲ 小 ¥⑳ 中 ¥㉑ 大 ¥㉒ 特大 ¥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ください。



<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

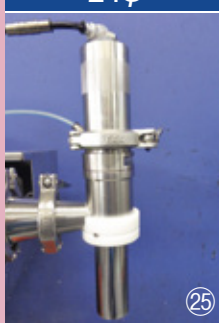


土台550×550mm

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

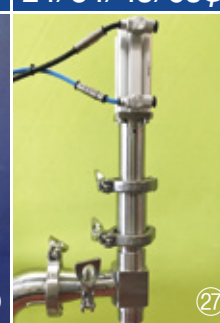
塩辛チャンジャ
24φ



鳥肉と生ホルモン
24/34φ



肉団子 ポテサラ ハンバーグ
24/34/48/58φ



スパウト用13φ
ロングノズル



ESK型の代表的な組み合わせ

各仕様の動画と詳細画面はHPよりご覧下さい



タンクを上に取り付けた時

ESKチビ型-AU-シャットノズル



液体から高粘度のもの大きめぐざいも幅広い用途の充填が可能です。

ESKチビ型-AU-カットノズル



肉やイカなど切れが悪い具材を充填する際のノズル装着

ESKチビ型-AU-LKGノズル



みそやすり身など高粘度の充填の際のノズル装着

ESK極チビ番重置きテーブル付-AU-48



タンク上部の高さが低い極チビ型で具材の投入がし易い。補助テーブルが付いた仕様。コンビベンダーで多く活躍。

ESKチビ型-押し込みスクリュー付



みそやすり身などで硬めの具材を押し込みスクリューでアシストします。

吸い上げてそのまま充填する時

ESK-OSP-1sLKGノズル



固形物の混じらない液体、ソース・タレ・オイル・アルコール等をタンクや容器から直接吸い上げて充填

ESK-OSP-シャットノズル



高粘度のソース・タレ・オイルをタンクや容器から直接吸い上げて充填

ESK-USDR攪拌タンク-シャットノズルス管付き



ドレッシングや焼肉のたれのような攪拌が必要になるような場合の仕様。当社攪拌タンクと接続

ESK-OSPH-LKGノズル



固形物の混じらない液体、ソース・タレ・オイル・アルコール等をタンクや容器から直接吸い上げて充填

ESK-QSP-シャットノズル



カレー・ミートソースなど液体～流動性のある具材入りのものを吸い上げて充填

ESK-OSH-シャットノズル



お客様のタンクとホース接続するような時

ミニテーブル付の仕様



高さ調整が可能なミニテーブルが付いた仕様

低台車式ESK横型-BU-34カットノズル-1200cc/2100cc



揚げる前の鶏の唐揚げの肉を1kg又は2kg充填
その他、ノズルを変更すれば練り製品や釣り餌などのペースト状の物もOK。

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**



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ー



極チビの特大型にスクリー
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**

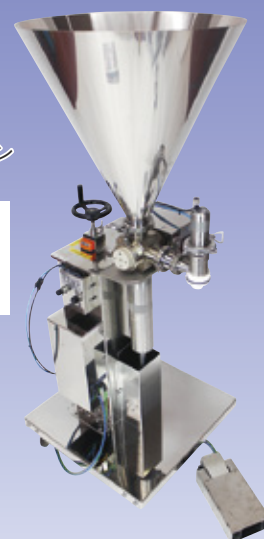


キムチ動画



中華丼の具動画

生ホルモン
動画



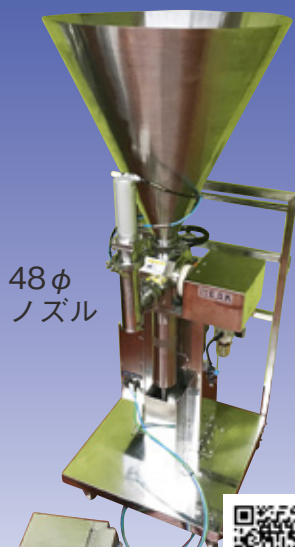
ESK-AU-24Φ肉切りノズル¥⑦・⑧
ESK-AU-34Φ肉切りノズル¥⑨・⑩



麻婆動画

麻婆豆腐 ^{¥⑪⑫} 専用

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



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

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

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



手受け運転
動画

¥④⑤⑥



センサー
運転動画

¥⑦⑧

動画

硬めのゼラチンスープ類



三角ノズル

タマゴサンド
エビチリ丼
ミートソース
西京みそ

¥⑯



スイッチ別売 丸口ノズル

硬めのゼラチン

¥⑰



230cc
2100コ
広角ノズル

液体ラーメン
スープ、そば汁
飛び散らずに充填

¥⑱

ノズルを固定して充填



¥④

中華丼
ゼラチン



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



¥⑬



¥⑭



¥⑫



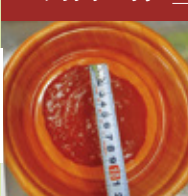
¥⑮



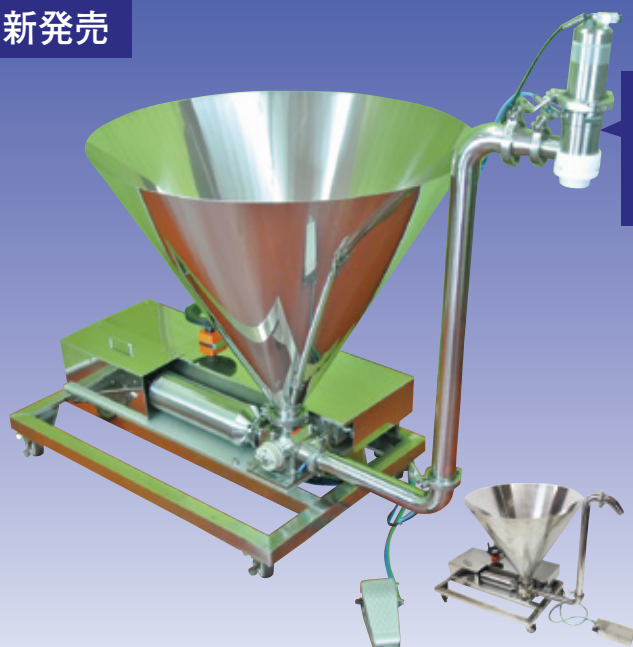
動画

超大型
シャワーノズル

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 ¥⑰



新発売



肉用ノズル



みそ

鳥の唐揚

生材料充填
1kg / 2kg

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

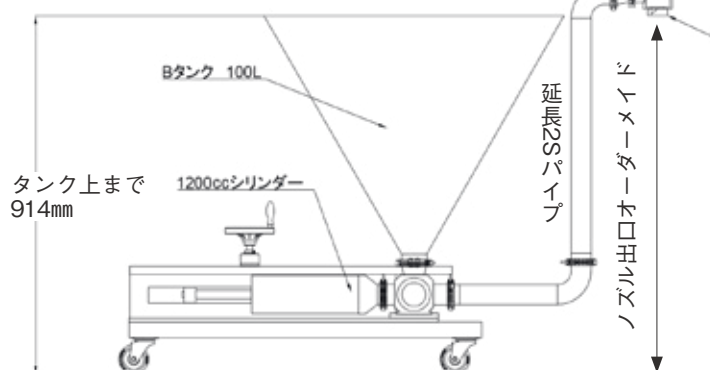


とりから
動画見れます

ひきわり納豆

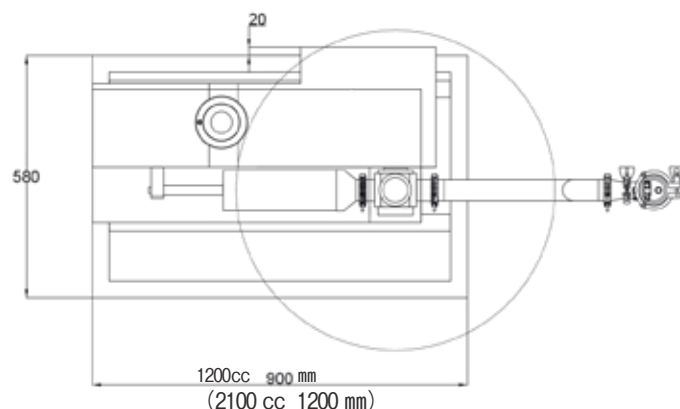


タンク投入口まで約90cm



LKG簡易ノズル付 ¥③ ¥④

〈上から見た図〉



みそ用ノズル

延長パイプ不用

肉用ノズル

34φ肉切ノズル
リフターを下げた写真

100L
Bタンク



KG
ノズル

リフターを下げた写真



¥⑤⑥ 1kg / 2kg充填



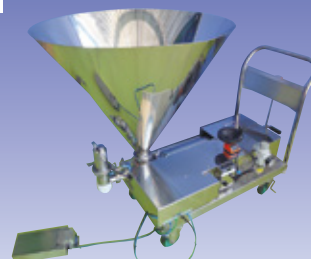
動画
見れます

ステンレス製のリフター車
もございます。¥⑨



34φ
肉切
ノズル

¥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1040mm

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。

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、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

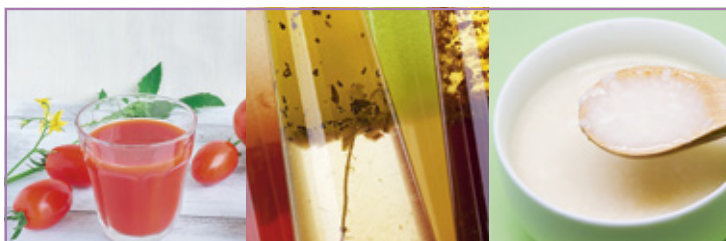


スパウト充填も

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



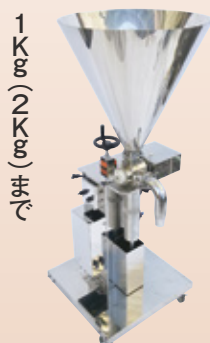
わさび漬

肉みそ

味噌



ESM LKG



縦型 LKG ESK

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



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・鰻のなめろう・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、
鰻の酒盗

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、鰻のなめろう

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。 ➡



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

卓上型登場
リフター台車別売



プラスワンシリンダーで
8g ~ 400g設定可

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187mm
モーターAC100V 90w
18φノズル付① 24φノズル付② 34φノズル付③



こちら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



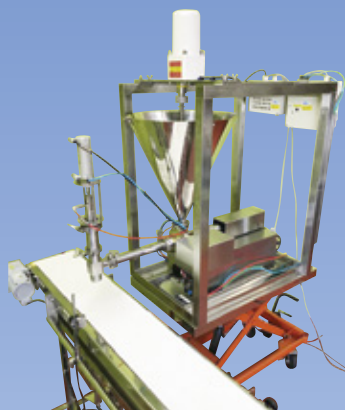
¥⑥⑤との追加料金
SUS防水型制御BOX



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



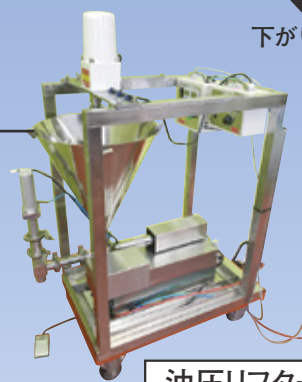
ダイヤルレバーを
DOWN側へ



下がります

具材の
タンク投入時

タンク上まで
1025mm



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

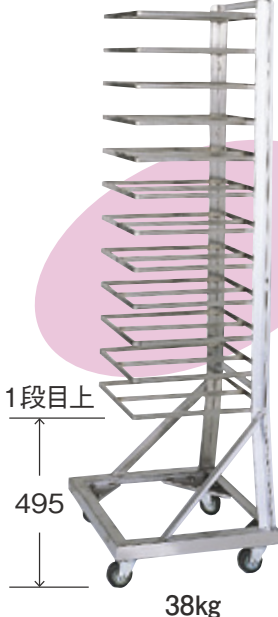
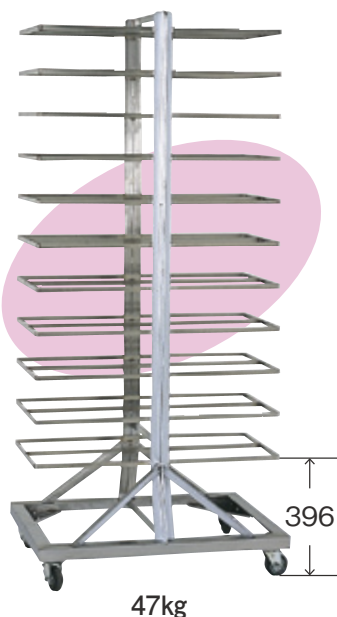
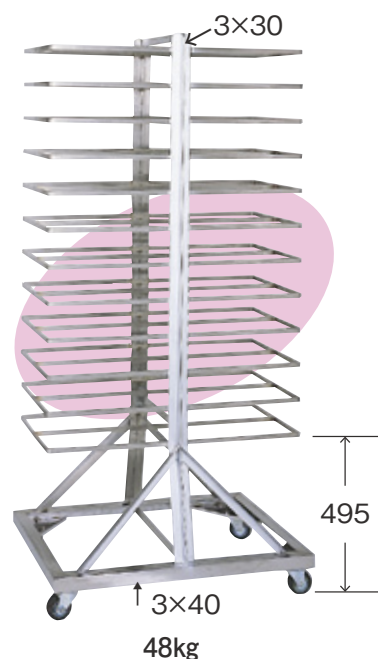
500g~1000g充填に
もちろんシリンダーを追加して20g
~230gも出来ます。
ESKやぐらスクリュータイプにてタンクも40%です1200ccシリンダー付
¥⑦⑧⑨⑩ノズル別

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)

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



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

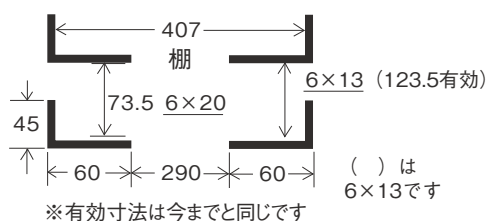
アルゴン溶接ですので丈夫で
しっかりとしています。

本体外寸 mm

・460×610×H1715 (H1850)

棚有効寸法

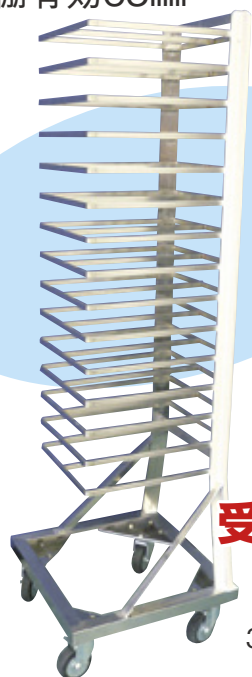
20段 13段
・407×610× (73.5) (123.5)



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取天板兼用ステンスラック)
 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

オールステンのみ ￥ ⑤

ミニまんじゅう用



(13段/7段)

オールステンのみ ￥ ⑥

(柱、土台はSUS430アングル 棚はSUS304FB)

1段目上
286mm
67kg



受注生産品

(13段/7段)

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

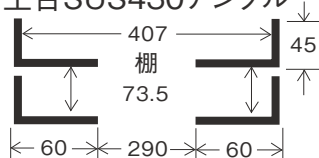
6取天板、アルミトレイ兼用40枚差し
 欧州天板) ステンWラック



**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



キャスター130φ
アジャストボール式もあります。

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。

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>

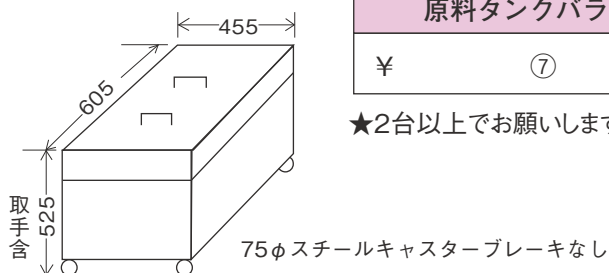
2号型 (テーブル・900×1800mm)	
高 さ	800mm
足は選択	スチール75φキャスター/アジャストボール
天 板 材	SUS430-1.0mm+7mmベニア他
本 体	SUS430
引 出 し	両面7本付・1本はロング
価 格	¥ オールステンレス ③/④

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

※壁につけて置くか、作業場中央に置く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

★2台以上でお願いします

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

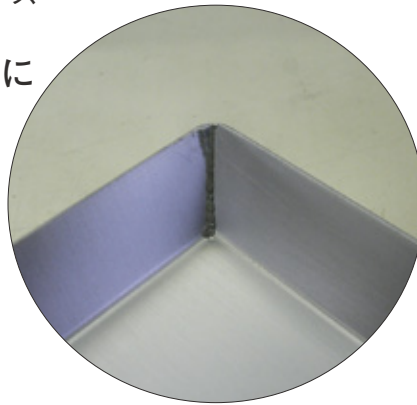
アラハタのアルミトレー もちろんアルマイト仕上げ

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
50～99枚	¥	③
10～50枚	¥	④

オーダーメイドステン 羊かん舟 50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(かざねられる)

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 P39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 ² 以下	0.6kg/cm ² 以下	0.6kg/cm ² 以下
価格	K-0DX5 ￥①	K-0DX7 ￥②	K-0DX10 ￥③

寸法図へ



K-0

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

カタログP8参考

金網は別売りです。P12参照

〈ガラス窓付〉



72kg



72kg

〈ガラス窓付〉



73kg



¥⑧/m

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 使用 SUS430	
排水ドレン	3/4ボールバルブ	価格	窓なし ￥④	⑤
棚有効	84mm	格	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 使用 SUS430	
排水ドレン	3/4ボールバルブ	価格	窓なし ￥⑥	⑦
棚有効	84mm	格	K-2DX ￥⑦	

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P39にて



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



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

寸法図へ



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

くわしくは セイロ等
P40.P42で

小型軟水器



イオン交換樹脂内蔵



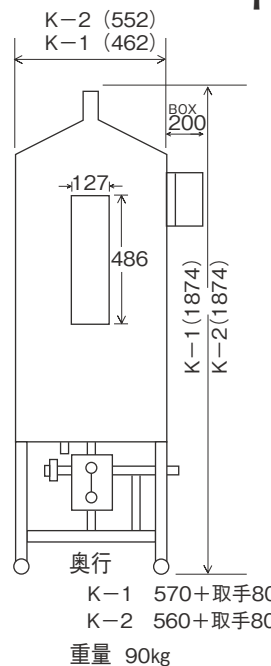
ガス簡易ボイラーは当社では販売いたしておりませんので
直接、埼玉の**渡辺工業所**へお問い合わせ下さい

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



	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ニッブルネジ	
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 ニッブルネジ	
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 P39参照

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)

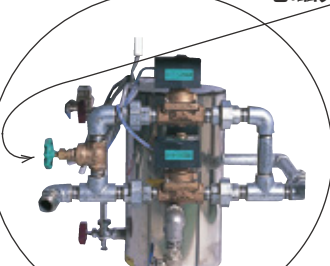
寸法図へ
(K-1型)



寸法図へ
(K-2型)

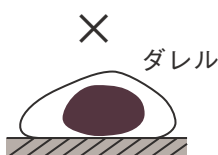


W電磁弁



蒸気量調整バルブ

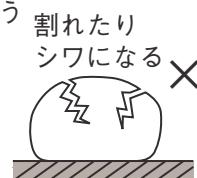
例 15分蒸すまんじゅう



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-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

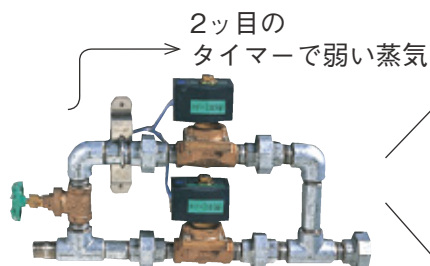
自動運転でまんじゅうと蒸しカステラの割れやしぼみを防ぐ

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
+



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20 A 用

¥ ② 配管25 A 用 + 20 A

プラス
+



全自動WWBOX温調付

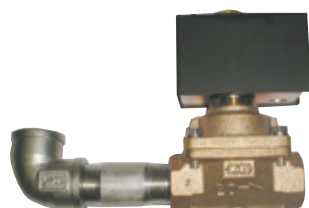
(デジタルタイマー 2個、電磁弁 2個)
温度調整器とセンサー 1組
終了ブザー 1個

¥ ③ 配管20 A 用

¥ ④ 配管25 A 用 + 20 A

(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20 A／25 A 用



プラス
+



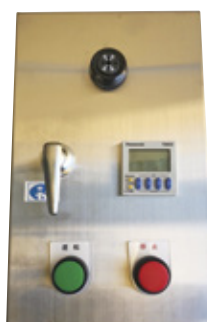
全自動デジタルタイマーBOX

(電磁弁 1個、タイマー 1個)
終了ブザー 1個

¥ ⑤ 配管20 A 用

¥ ⑥ 配管25 A 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。

(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

K-slim DX
WWBOX
温調付

WWBOX
〈電磁弁使用時の出荷形態〉



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。
P-39にて



外配管のみスチール白管です

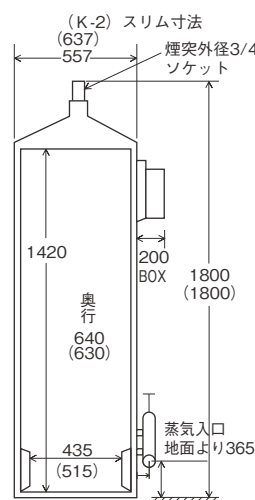
Wタイマー-W電磁弁にすると

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。

ラックとラックに差す金網、セイロは
別売です。P 39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
P36で
オプション

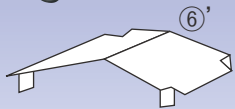
大型K-スリム3型新登場 K-スリム1型の2倍蒸せます

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



蒸気4段吹出し

K-スリム3型DXガラス窓付
一本体価格¥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

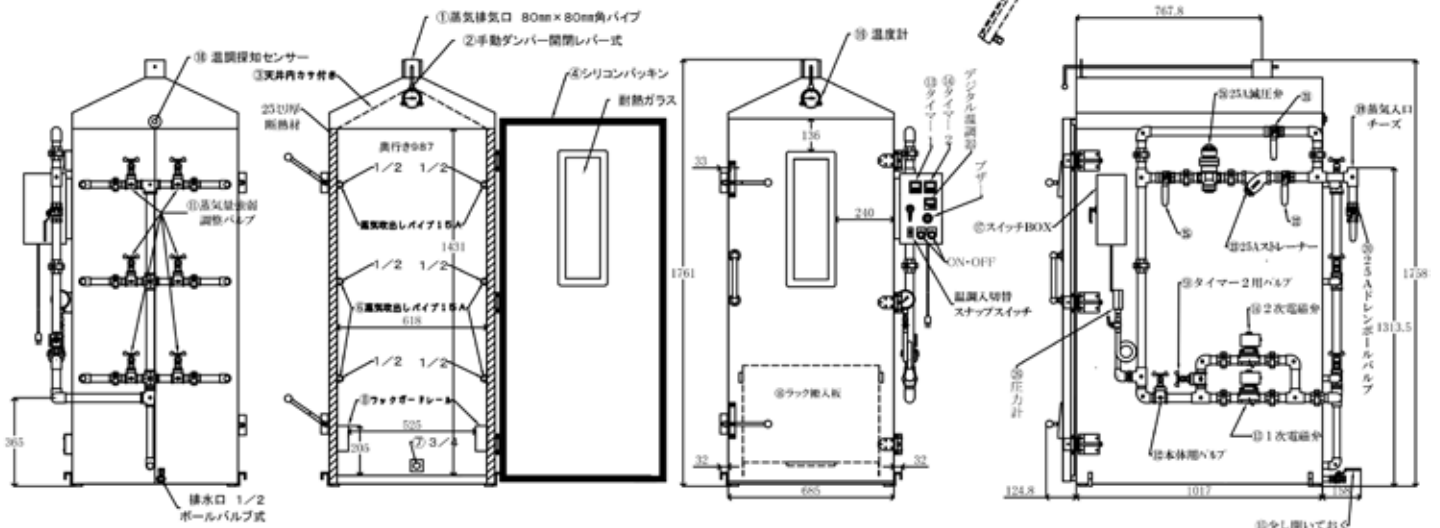
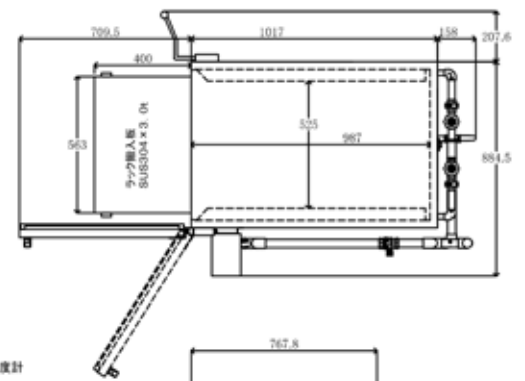
¥⑦左写真の圧力計減圧弁ストレーナー配管セットを予めつけておくとボイラーとの配管接続が簡単になります。



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D X W W B O X 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

軽くて熱通りバツグン

取手はオプションとなります

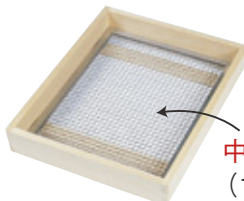
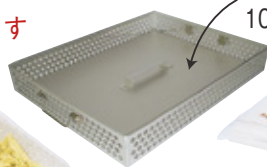
重量 ①935g/②1078g

プリン用アルミ蓋⑤⑥ ④

10枚以上 ふきん



①K-0.1.3用



中止です
(1.6kg)

新登場

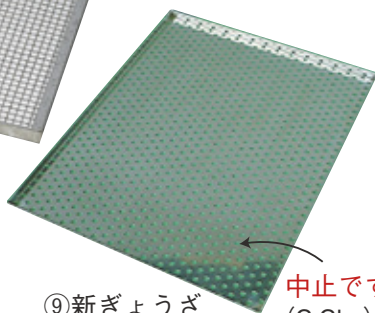
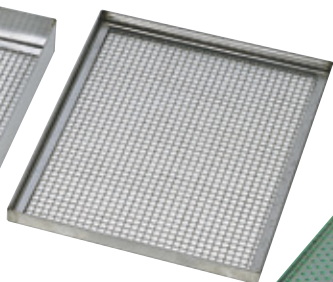
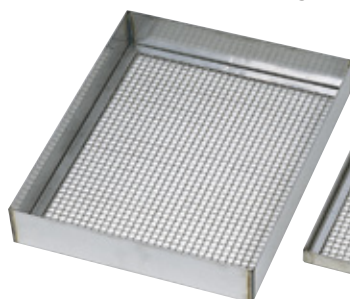
①アルミパンチングセイロ (875g)

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

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 取手付けれます
(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
中止

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	
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10枚以上⑤⑥

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	

⑦⑧は受注生産につき5枚以上から

(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#クランプ
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。

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。

セイロ、すだれ、蓋、蒸し用ふきん



材質（サワラ材）
国産品
一級

⑨～⑮
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 ⑮～⑳

取手なしのスリブタもあります。

竹スダレは廃版です
ステンレススダレを御使用下さい

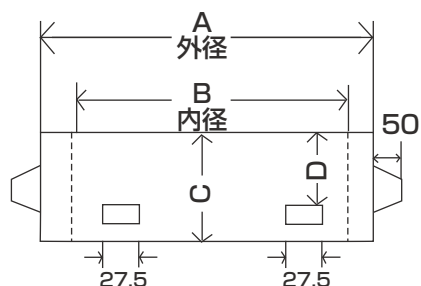


ステンレス金網スダレ
SUS304 尺1～尺6用
①～⑥

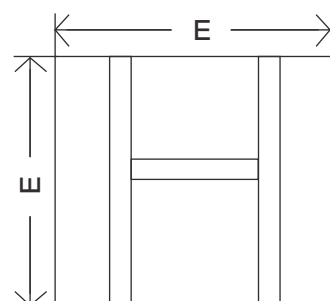
純綿
ふきん



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。
③のみ1枚から大丈夫です。

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

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

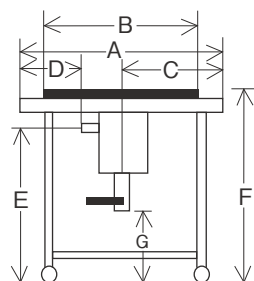
↑ セイロ昇降機は扱ってません

<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

小型電気ボイラーSD-E型 ¥⑤

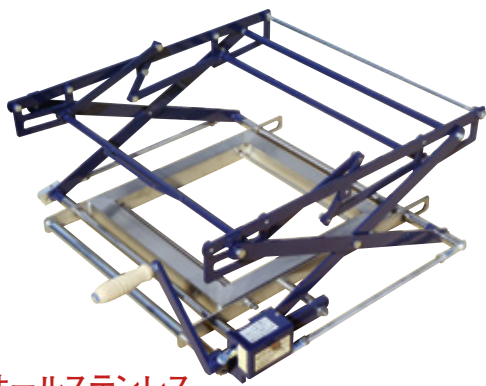
常設は軟水器に接続して御使用下さい
ヒーターの寿命がいちじるしく短くなります。

- ・三相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



¥⑥



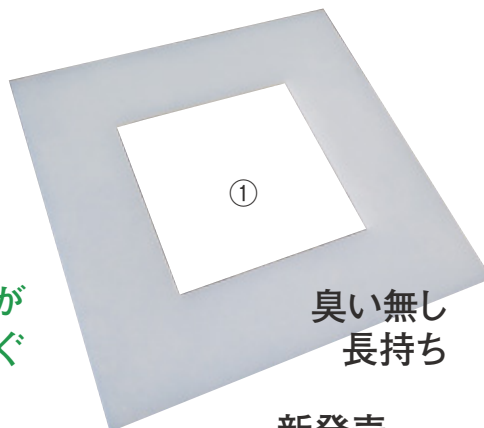
当社の形の昇降機は6年前に製造を終了していますが、消耗品の歯車のみ供給を行っています。

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。

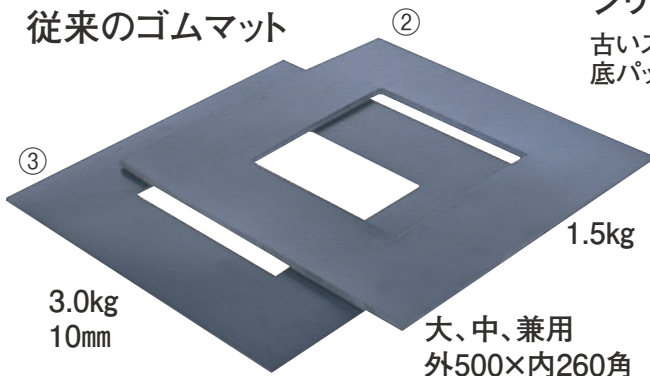
セイロの下や昇降機の下には、すべり止めのゴムマットが必要です。蒸気もれも防ぐ



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 5mm
マット中止

3.0kg
10mm

大、中、兼用
外500×内260角



昇降機だけは渡辺工業所で

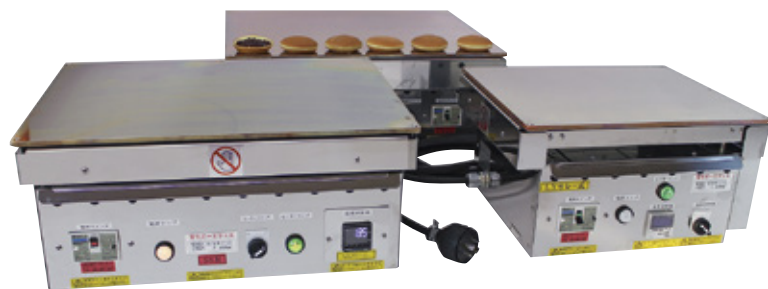
	従来のゴム	シリコンゴム
5mm	中止	
10mm	¥③	¥①

★10mm値下げしました 5mmは廃版となります。

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 ^{mm}	605×455×8 ^{mm}	455×363×8 ^{mm}
電 気	三相200V4.5KW13.2A	三相200V3.96KW12.2A	三相200V2.4KW7.2A
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

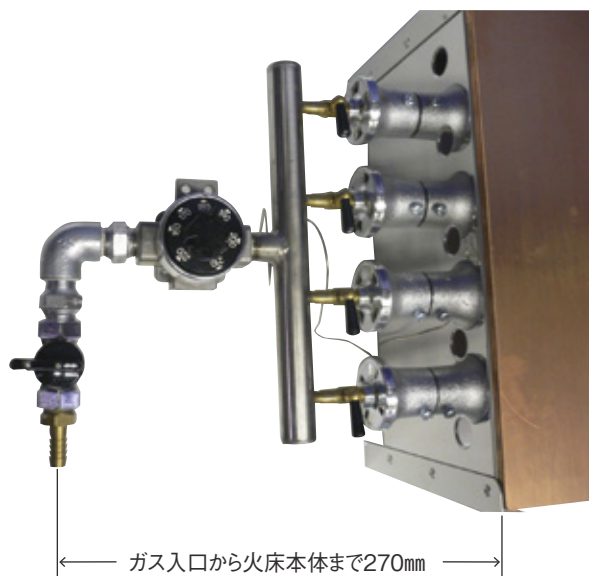
※温調バルブ無し的气体小型火床は 近日製産中止予定

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	¥ 中止	
細長型尺2×2尺	370×614×216	¥ ⑤	¥ ⑥
大 型尺5×2尺	462×614×173 (216)	¥ ⑦	¥ ⑧
特大型525×635	530×640×236	¥ ⑨	¥ ⑩

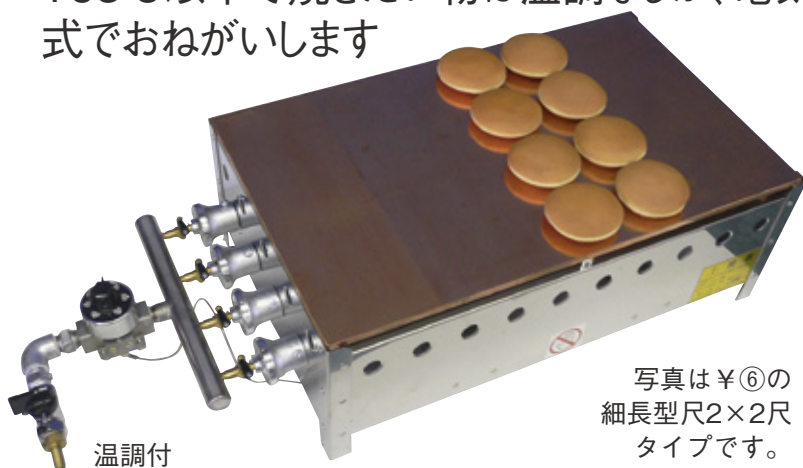
※銅板の厚みは6mmか8mmです。10mm、12mmも承ります。
ガス式は、厚いほど温度は安定します。
（ ）は温調付の場合の高さです。

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〉

（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ず165℃以下で焼きたい物は温調なし、電気式でおねがいします



← ガス入口から火床本体まで270mm →



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 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)



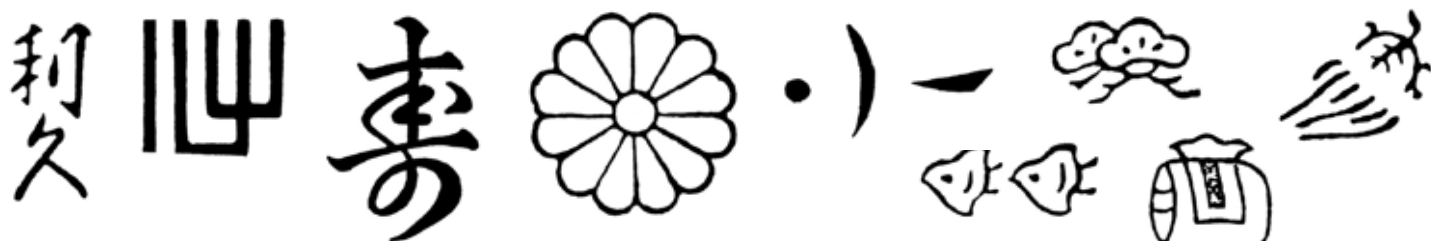
75φ キャスター

	ガス式15000kcal/h	電気式三相200V 26.3A 9KW
寸 法	530×1120×H800mm	530×1280×H800mm
銅 板	525×1110×8mm	525×1270×8mm
価 格	蓋なし ¥ ⑧	¥ ⑩
	蓋付 中止	中止

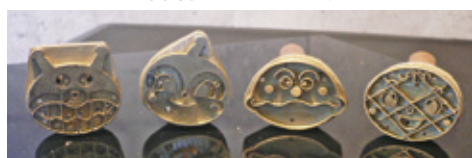
ガス式はパンケーキは焼けません。

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

⑬

⑭

下向型

垂直型タテ押し
ヘッドが大きい時

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

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 ￥①



DD-G大ガス式 ￥②

火床寸法	P47参考	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	P47QR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



プリン・ゼリー・水ようかん
お客様の湯せんタンクより
吸い上げて充填
吸い上げパイプ+シャワーホースノズル⑧

IHなどで加温

ESM14φホースノズル
動画



￥⑦

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



ジャンボどら焼
も絞れる



どら焼き
つぶあん充填動画

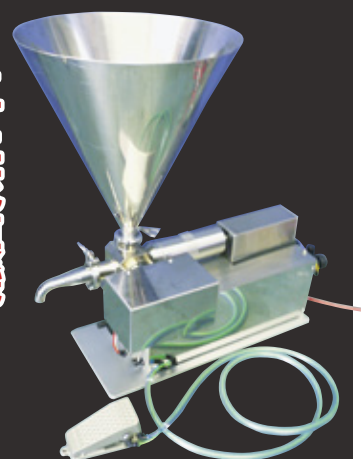


動画



生クリーム、もなか、おはぎの餡
ESMDX-自-EU-LKG150cc型 ￥⑥

卓上
充填機



くわしくはP7とP14で



ゼリー

プリン

マドレーヌ

当社売り上げNO1 DD-Eミニ型 ￥③

電気式の小型タイプ9cmΦで24枚焼き約4分
最大11cmΦ弱4個落とし三相200v4.5KW温度設定器付
ガラス蓋内で水蒸気加熱が起きて素早く火が通ります

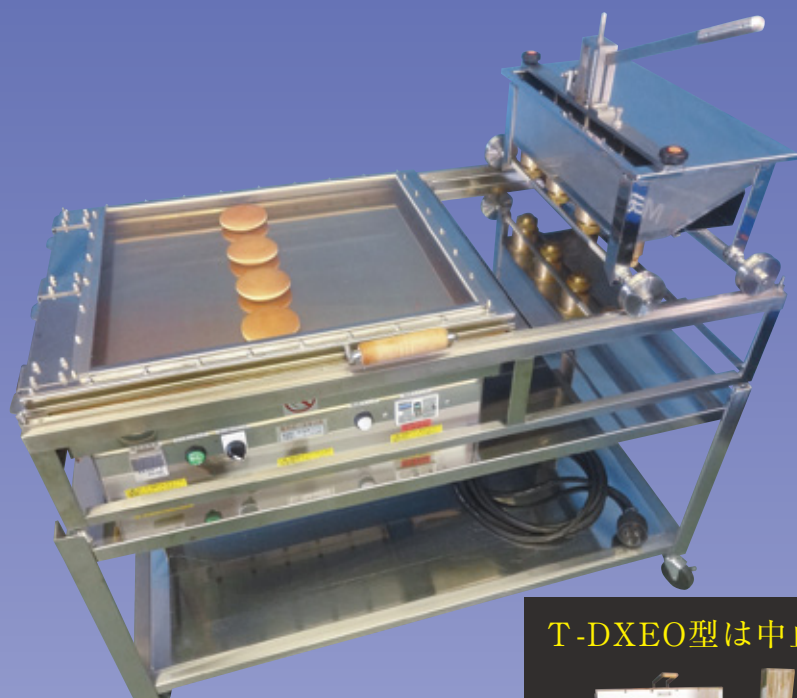


どら焼

DORAYAKIMACHINE



こちらのQRコードで
動画がご覧になれます
寸法図はすべてP-47にて



T-DXEO型は中止

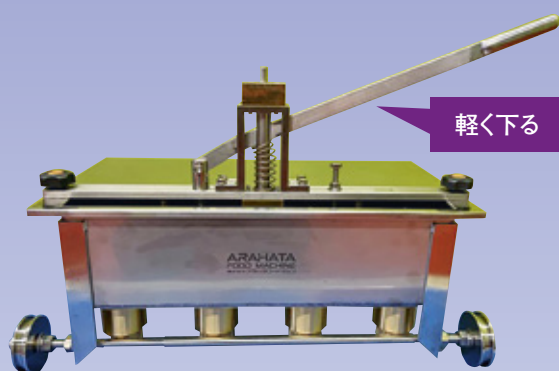


現在T-DXEOをお使いのお客様にお勧め
4個落とし即盛機のみでも購入出来ます
レールの内側寸法が約555mmなら乗ります

￥⑤

ガス式DD-Gミニ型 ￥④

ガス式も電気式は寸法も能力も同じです
温度設定ダイヤル付です ガラス蓋付
ガス式だけは165℃以下の設定出来ません



軽く下ろ

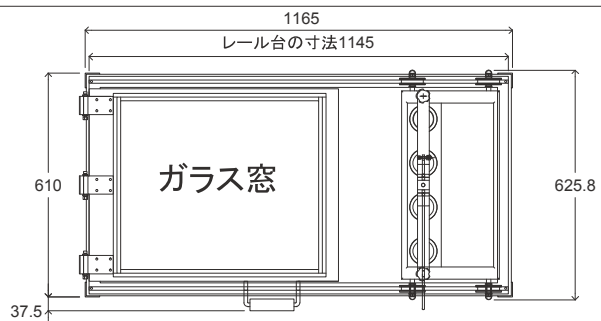


ヘラで混ぜれる



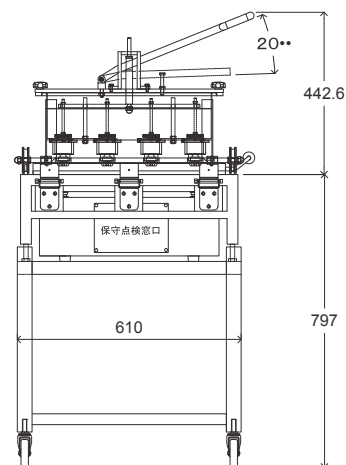
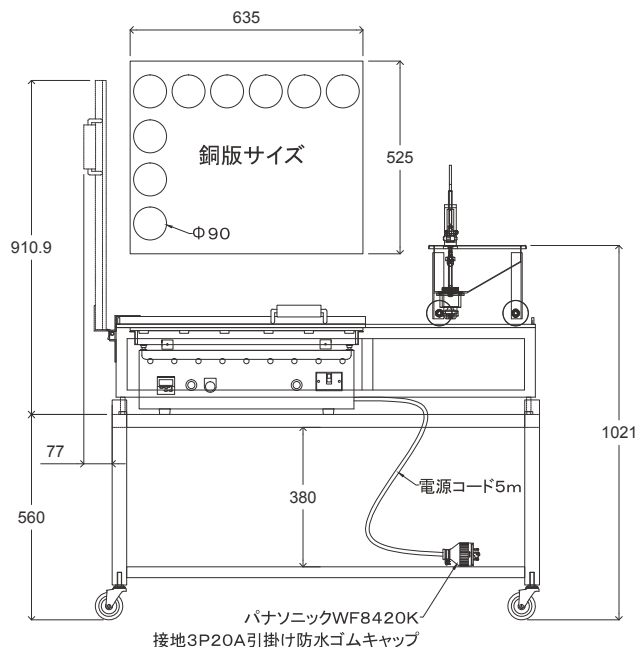
半自動どら焼マシンDDシリーズの優れている特長は

- ① 生地タンクが斜めになっており、最後までタンク内に生地が残らず焼けます。
- ② 押し出しレバーを左側の隅寄りなので途中で、タンク内の生地をヘラで混ぜれます。
- ③ 1列4個落としの為、横の列は自由に詰めて落とせるため、沢山落とせます
- ④ 1列落としの為、押し出しレバーが軽くなって、女性でも簡単に操作出来ます。
- ⑤ 生地を落とす際に受ける熱の影響を抑える為、底に防熱板を設けています。

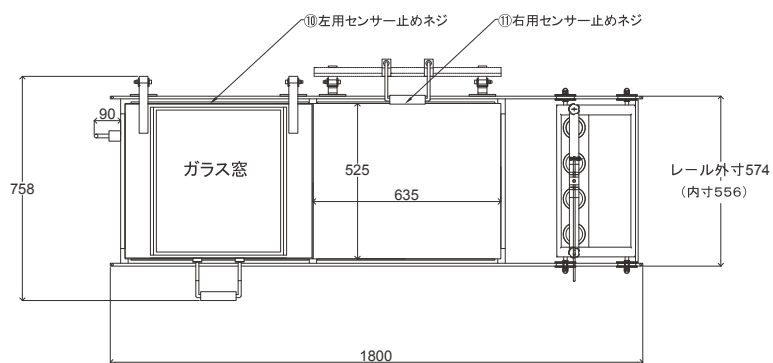


商品名 どら焼きマシン ミニDD-E 電気式(温調付)	
本体外形寸法	W1165×D610+(取っ手37.5)×H1240
消費電力	三相200V 13.2A
銅版サイズ	525×635×8mm
どら焼きサイズ	12cm弱まで
能力	9cmなら24枚/4分弱 ※当社配合生地で

ガス式ミニDD-G寸法はこちらから

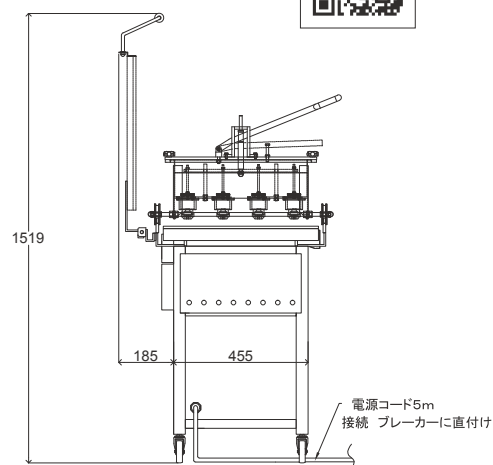
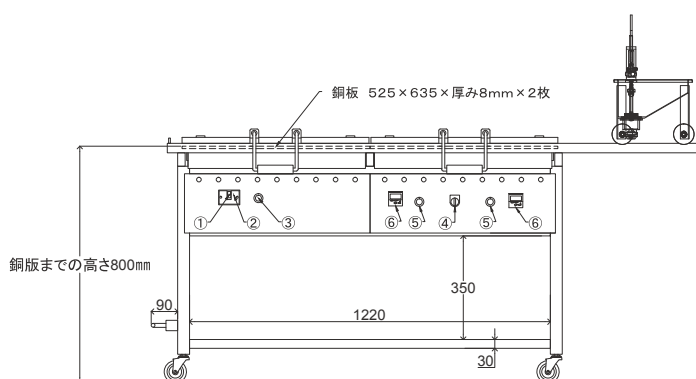


承認	—	三角法	尺貫	1/1	承認5年	ミニDD-E型
検印	—	3HP ANGLE P				
設計	—					
製造	2010.11.26	—	株アハラフードマシン		製造番号	



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

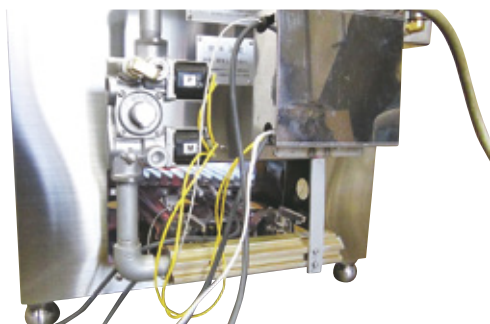
大型ガス式寸法はこちらから



承認	—	三角法	尺貫	1/1	承認5年	DD-E(大)
検印	—	3HP ANGLE P				
設計	—					
製造	2010.11.26	—	株アハラフードマシン		製造番号	

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。**



動画
ご覧下さい

**K-2DX蒸気殺菌庫
自動BOX付 篋付**

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

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。**

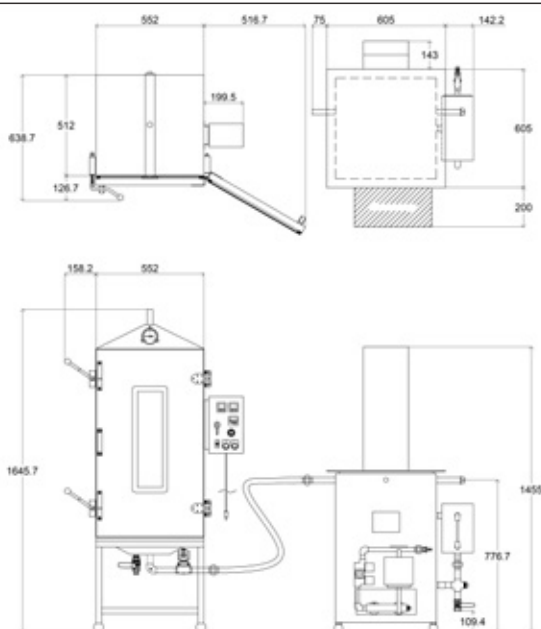
炎がつかない場合、**検出プラグ**が感知してガスが止まります。

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。



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アルミパンチング篋付

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

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-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



別売

SDカード付
ハンディタイプ

殺菌記録計
芯温センサー付
5メートル

¥⑨



¥⑩

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P38と同じです。

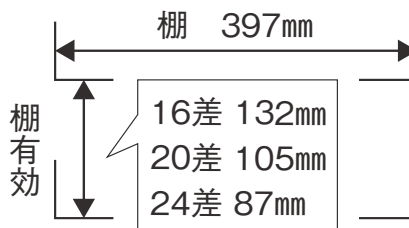


スリム3型専用殺菌用Wラック SUS430
W910mm×D500mm×H1400mm

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。



Kスリム3型窓無殺菌庫
ラック1台アルミ箆棚数付
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箆価格

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。

20、16差は
ゴム車
100φステン耐熱
24差は自在MCナイロン車使用
(1段目地面から300mm)

寸法
ラック図面へ



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篋付



特注サイズ
窓無スリム型



¥見積もり
耐熱ステン台車

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。

(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

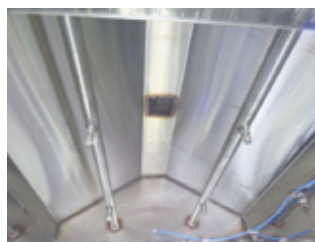
棚有効 132mm	篋08枚差	¥①	¥②
棚有効 105mm	篋10枚差	¥③	¥④
棚有効 87mm	篋12枚差	¥⑤	¥⑥

付属のアルミパンチング篋サイズ

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

追加篋バラ売り価格 ¥⑧1型用 ¥⑩2型用

追加ラックバラ売り ¥⑨1型用 ¥⑪2型用

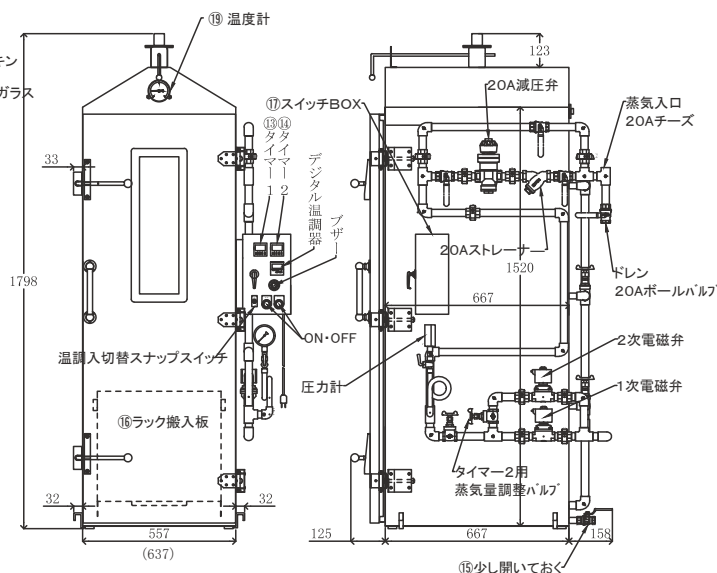
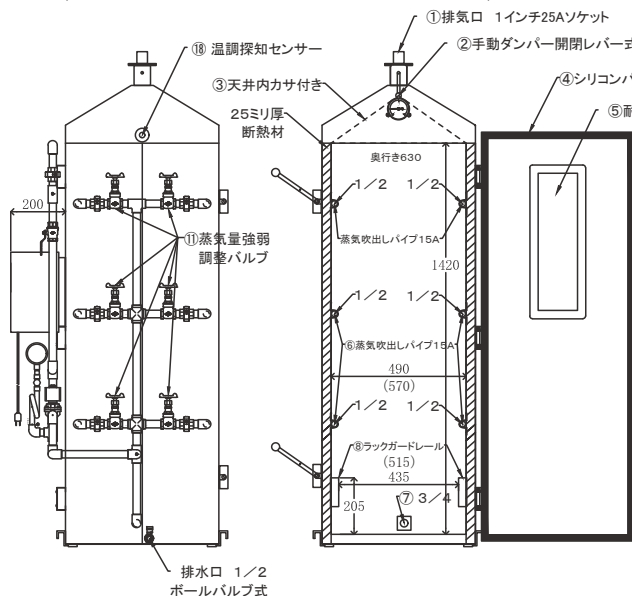


殺菌が終了すると自動で水のシャワーが散水され容器を冷やします。排水も自動です。水冷機能付スリム1型セット



¥⑫

1型寸法 (2型寸法横幅のみ+80mm)



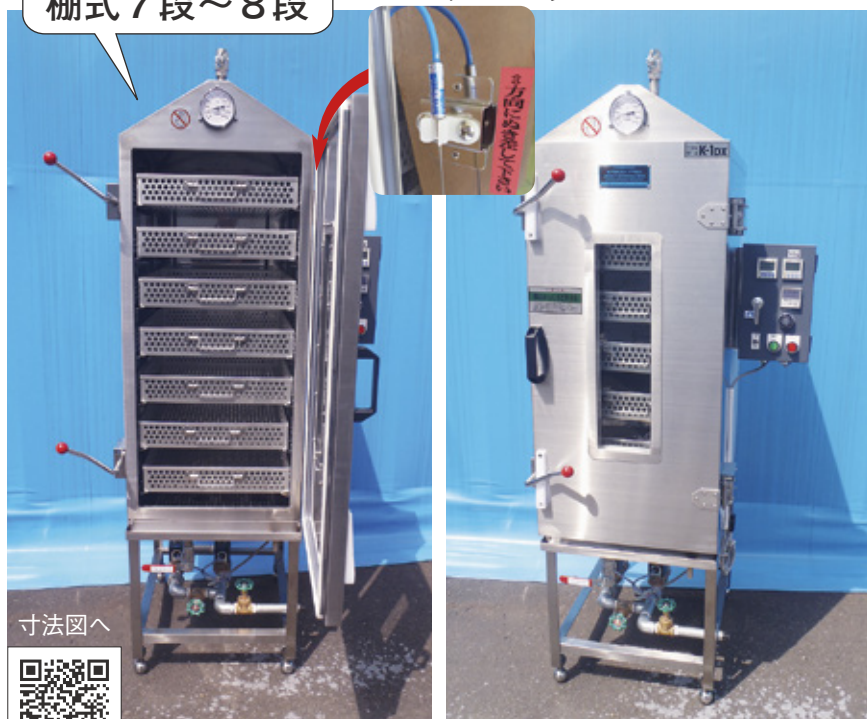
本体材質は天井、底がSUS304でその他はSUS430です。外配管はすべてスチール配管材です。材質特注承ります。

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



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 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 別売

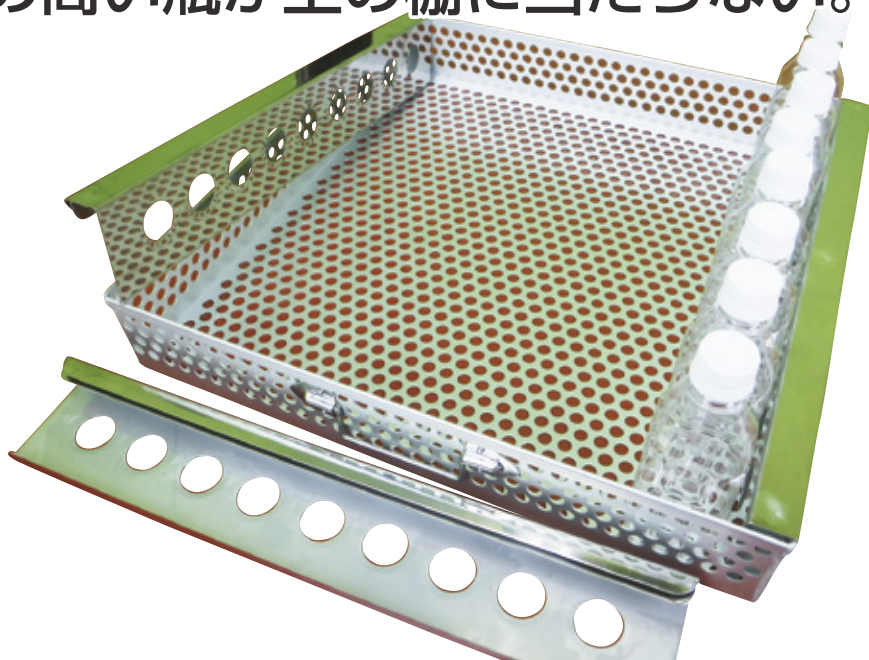
データロガ
 SDカード付



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
 ¥④ 2本1組

K-2型/K-スリム2型用
 ¥⑤ 2本1組

殺菌前後の蓋やキャップの巻締キャッパー



キャッパー



動画ご覧下さい



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

オールエア型（電気は使用しません）

エア圧 0.5Mpa以上 70ℓ/分 程度のエアを消費（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。

スパウトキャッパー



動画ご覧下さい



フットスイッチ式



上記写真は「19mmと26mm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

エア圧 0.3Mpa以上 10ℓ/分 程度のエアを消費（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。

SPT-YS型 ￥② ￥ひっかけ金具￥③ ￥ドライバーヘッド￥④

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)



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

上部

SD-EDX+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×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。

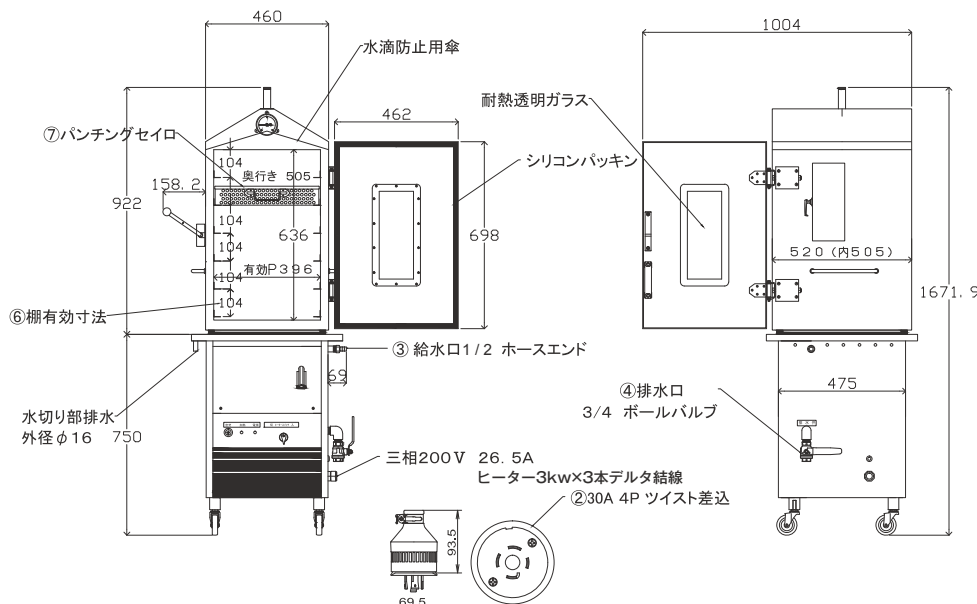
6段型の寸法例です

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

¥⑤ 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

2022年版総合カタログ 蒸気殺菌庫



- ステンスラック P29～
- ステン作業台 P31
- 冷凍用トレー P32
- 小型蒸しBOX P33～
- ラックイン蒸しBOX P37～
- 蒸し庫オプション P39
- セイロゴイムマット P40
- 蒸し台 P41
- 蒸気殺菌庫 P48～



P43～P47



本社静岡県島田市 TEL0547-35-2200

Email info1afm@arahata.co.jp

HP <http://www.arahata.co.jp>