## 包丁・まな板殺菌庫

庫内に設けられた紫外線殺菌灯で包丁･まな板など
小型の調理器具を保管すると同時に強力殺菌を
行います。庫内は全面鏡になっているため、
隅々まで紫外線が届きます。
DRシリーズはドライヤー機能がついているため、
庫内を常に乾燥させ、菌の発生･繁殖を防ぎます。

## エアシャワー

三方向(上面及び左右側面)から同時に吹き出し、
床面から吸い取ります。風の流れを上から下へ
効率よく流すことで風の巻き上がりを減らし、
埃等の再付着を防ぎます。また、床面から吸い込ん
でいるのでエアシャワー内で落とした埃等を踏んで
工場内に持ち込むことを防ぎます。
自動開閉のドアなので触れる必要がなく衛生的です。
衛生面が重要な食品工場や薬品工場に適しています。

## フードスライサー

より使いやすく安心してお使い頂けるように新しくデザインされた食品工業向けのフードスライサーになっています。
刃物とカットサイズをセットして材料をコンベアに並べるだけで様々なカットができるお手軽なフードスライサーです。

## フードダイサー

食品工業･カット野菜工場･給食施設等で採用されたフードダイサーの代表機種です。
カットサイズや材料に合わせたスピード調整が可能になっています。

## 4連洗浄機

独立した水槽をバケット反転で移動するため、1台で複数の工程を連続的に行えます。
各槽での洗浄時間をタイマーで管理するため、.均一な洗浄・殺菌効果が得られます。
衛生的なワンウェイ水流での洗浄で、エアレーションの攪拌により優しく、しっかり洗浄します。
水槽は清掃しやすいシンクの様なR構造のサニタリー設計。バケットも丸型が選択できます。
特に原体(1次)洗浄・殺菌に最適です。

## 脱水機

材料をザルカゴに入れたまま脱水を行うので
作業が効率的に行えます。洗浄後の野菜の脱水等に最適です。
■レタス・白菜・ほうれん草などの水切り
■人参・大根・キャベツ・玉葱・ネギなどの
カット野菜の水切り

## カートイン蒸し庫

高温に維持された庫内は温度ムラが少ないので安定した蒸し加減となっています。大量の冷凍食品も均一の品質でスピーディに仕上がります。
カートに乗せたまま庫内に移動ができるカートインタイプなので、人数の少ない場所でも大量の蒸し料理を一括で処理が可能です。再加熱・冷凍食品の解凍や瓶詰食品の除菌になど幅広い用途に利用できます。

## 金属検出機

高性能カッターパネルを採用し、簡単作業を実現。
多種の製品に対応できる周波数選択方法により、製品への影響を低減し実用感度を向上。
来歴件数を大幅増加し表記は漢字表記を採用。
来歴データや設定値をUSBメモリーにセーブ可能、専用プリンタへの出力も可能です。
コンベアは開放的なつくりになっています。

## コミトロール

コミトロールシリーズで最も汎用性に優れた機種です。
スパイス・調味・料・スープ・ペースト・サルサソース
燃料など幅広い用途で使用ができます。
エンクロージャーが2つに分かれているため、容易に分解
及び清掃ができます。
回収システムと組み合わせて設置すれば、
塵・蒸気・液体の漏れを防ぐことができます。役入できる
最大の原料サイズはカッティングヘッドとインベラーの
タイプによって異なります。

## 自動製袋包装機

200cc～6ℓまでの幅広い充填量に対応可能です。
わずかな部品でサイズチェンジができ、1台で多品種の
製造が可能です。サーボモーター駆動によるシゴキの
機能を採用し、高粘体への安定した【強いシゴキ力】を
実現した高粘度充填に最適なモデルです。
スタンディングパウチ包装・Tパウチ包装・四方(三方)
シール包装など様々な形での包装が可能です。

## 包装ラベラー

鉄板をはじめ、部品・警告・SCM・棚札ラベル等
用途に合わせたラベルの発行が可能です。
高性能履歴回路サーマルヘッドを搭載し、高精細
高品質印字が実現されました。

## 攪拌付蒸気釜

衛生的で耐久性に優れたステンレス蒸気釜。
主要部分がステンレス製のため、さびにくく
衛生面が保ちやすくなっています。
浅く広く、攪拌作業性のよい形状になっています。

## 冷却槽

加熱調理品を0～1℃の冷水（氷水）で急速冷することにより、細菌の繁殖を防止、氷水冷却方式により、冷却時間は冷風方式の1/3。負荷変動時でも常に安定冷却が可能です。冷媒ガスが面接触することによる、高い冷却効率。内蔵の循環ポンプと蓄氷方式により、追いかけ運転時も高効率です。

## 連続真空包装機

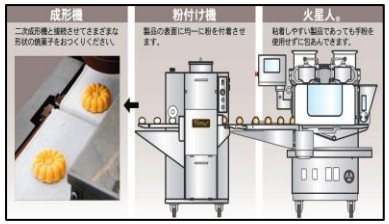
コンパクトなベルト式の自動真空包装機です。
タッチパネルの採用で作業内容や故障個所の把握が簡単になりました。真空ポンプを内装しています。
10種類の進級プログラム登録が可能で作業の効率化はしっかり。コンベアベルトの角度を20°まで調整が可能となっています。

## 自動餃子成型機TA-16

製品重量はおよそ18～23ｇ(一個当たり)で生産能力は10,000個/時になっています。異物混入クレーム対策としてベルトレスパンチシステムを採用しています。麺帯送り用タイミングベルトを廃止し、麺打ち抜きパンチ部を通過するベルトをなくすことによって、餃子へのベルト混入を根絶するシステムです。

## 火星人CN500

これまで培われてきた「包あん性能」や「素材を傷めない送り機構」を踏襲しています。全高が低いため、素材を容易に投入できたり、シリンダー内の残量を目視で確認できます。製品サイズの変更や、内包材と外皮材の比率の変更、棒状製品の長さの変更など、自由自在です。




## 粉付機DU110

火星人や包あん機等に連結してお使いいただけます。「非粘着インクラスター」で手粉を使わずに成形された製品の表面に、均一に手粉を付着させることができます。きめ細かい手粉を付着させるとともに、製品に応じて手粉の付着量を調整できます。製品の高品質化が図れます。本体からの粉が舞わないよう簡易集塵装置が内蔵されています。工場内を衛生的に保つことができます。

## 中華まんヒダ付け機

ヒダ付け成形仕様」と「ヒダ付け＋ヒネリ成形仕様」の２種類がありますので、用途に合わせてお選びいただけます。　ヒダの枚数は９枚、１２枚、１８枚、最大で２４枚まで変更ができます。
ヒダ付け機能やヒネリ機能はON/OFFが選べるのでヒダやヒネリをつけずそのまま通過させることも可能です。