

球根皮剥機



OMP-8F/20F



OMP-30F

- 内胴のザラザラ(カーボン)をシート状にし、マグネット方式でピッタリ装着できます。
- 作業終了後にシートを外すときは簡単に外せます。内部を簡単確実に洗浄でき、衛生的です。

型 式	外形寸法(mm) 間口 奥行 高さ	能力 (kg/回)	電 源	定格消費電力(kW) 単相100V/三相200V	重量(kg) 単相100V/三相200V	本体価格(円) 単相100V/三相200V
OMP-8F	450×480× 700	8~10	単相100V/三相200V	0.2 /0.2	36/33	336,000/348,000
OMP-20F	520×585× 770	15~20	単相100V/三相200V	0.4 /0.4	52/49	425,000/410,000
OMP-30F	615×685× 940	25~30	三相200V	0.74	76	698,000
OMP-8FD	450×480× 895	8~10	単相100V/三相200V	0.2 /0.2	53/48	509,000/509,000
OMP-20FD	520×585×1095	15~20	単相100V/三相200V	0.4 /0.4	63/60	666,000/666,000
OMP-30FD	615×685×1240	25~30	三相200V	0.74	100	1,068,000

※末尾F:標準タイプ,FD:ドライ式ピーラー

玉ねぎ皮剥機

面倒な玉ねぎの皮剥作業が効率アップ



TJ840



TJ440



TJ1500/A/B/C

型 式	外形寸法(mm) 間口 奥行 高さ	能力 (個/h)	電 源	定格消費電力 (kW)	重量 (kg)
TJ840	470×750×1410	840	単相100V	0.12	120
TJ440	470×750×1470	440	単相100V	0.12	120
TJ1500/A/B/C	1175×920×1575	1500	単相100V	0.4	250

※エアーコンプレッサが別途必要です。

※TJ1500はA型(ドリルカット方式),B型(スライドカット方式),C型(回転刃方式)の3種類から選択できます。

※処理量500kg~ 10tタイプまで様々なタイプを取り揃えております。お問い合わせください。

TJ840/TJ440

- 1人からでも作業できる優れもの!玉ねぎをのせてボタンを押すだけで根、皮、ヘタ取りまで一気に作業できます。
- 玉ねぎサイズは大中小受け皿の使い分けで対応可能です。
- TJ440はTJ840型の派生型であり、天地カット面がスライドカット式になっています。

TJ1500/A/B/C

- ターンテーブル方式でよりスピーディに加工が可能です。
- A型(根きりドリル方式)とB型(天地両カット方式)、C型(回転刃方式)が選べますので好みに合わせて仕上ることができます。



和え物釜

ドライシステム厨房に最適



SMK型

SMK型に推奨
和え物用へら P.179掲載



HT型



AS2型



AS0型



移動式

※AS2型以外にシンプルで安価なAS0型や移動式仕様もあります。

型 式	外形寸法(mm) 間口 奥行 高さ	釜深さ (mm)	満水量 (L)	重量 (kg)	本体価格 (円)
SMK-650HM-A	800× 650×850	300	65	27.5	オープン
SMK-800HM-A	950× 800×850	310	120	31	オープン
HT-100 底排弁	1237× 934×720	270	100	80	オープン
HT-150 底排弁	1287× 934×770	359	150	85	オープン
HT-200 底排弁	1487×1080×800	320	200	105	オープン
AS2-30K	1750×1280×840	390	200	280	オープン
AS2-50K	1860×1400×870	450	300	320	オープン
AS2-60K	1920×1480×870	450	350	350	オープン
AS2-70K	2155×1590×860	450	400	380	オープン

※高さは作業(内釜)面です。 ※HT型には八角エプロン、中折れ蓋、キャスター等のオプションもあります。

※AS2型は全てエプロン付です。

SMK型

- 移動式のため作業動線などのレイアウトに柔軟性を持たせられます。
- 内釜が着脱可能なのでシンクでの洗浄、消毒保管機への保管が可能です。
- 内釜を事前に冷やすことができるので、食材を低温に保ちながら調理が可能です。

HT型

- 加熱部分を持たない和え物専用の回転釜です。
- 攪拌・混ぜ合わせ作業が行いやすく、調理物の取出しも便利です。
- 底排弁を備えていますので、洗浄・掃除がしやすく、衛生的な管理が行えます。
- キャスター(オプション)を取り付けると必要に応じて移動できるので、さらに便利です。

AS2型

- ジャケット内に冷水を入れることができる蒸気回転釜です。
- 内釜の下部だけでなく、上部まで冷却できる上下二段冷却で食材の温度上昇を抑制します。
- 内釜の洗浄污水は、直接排水溝に流せるように釜底面にドローバルブを設けています。
- 洗浄後はジャケット内に蒸気を入れて、内釜を消毒することができます。