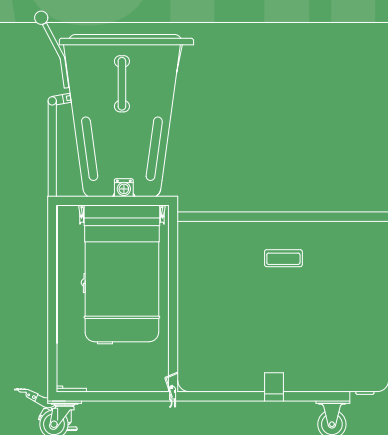


hello, SNC WORLD

COOKING MACHINE



調理機器

食材の洗浄～上処理工程を効率的に支える、基本調理機器シリーズ

野菜の泥落とし・洗浄から、魚肉類を含めた下ごしらえまで、調理の前プロセスを確実かつ効率的に進めるための工夫がいっぱい。いっそうスムーズで安全・安心な給食づくりを支える精鋭ぞろいです。



こだわりポイント

多様性

多様な基本調理をカバーする製品群を網羅。積極的な活用により人手・労力の最小化に貢献します。

野菜(根菜類)処理用

タイプ	ピーラー	野菜洗浄機	野菜運搬車	下処理用オーバーフロー流水3槽シンク
設置場所	検収室、野菜受入室		検収室、下処理室	下処理室
使い方	根菜類の泥落とし+皮剥き。		シンク形状の運搬車で野菜の水分をキャッチ。	野菜・果物類を流水で3回以上洗浄。

野菜(葉・果菜類)処理用

タイプ	野菜洗浄機	野菜調理機	マルチ野菜スライサー	フードスライサー	フードカッター
設置場所	下処理室	単独校調理場上処理室 大規模単独校～給食センター上処理室			上処理室
使い方	異物を除去しながら全自動で野菜を洗浄・取り出し。	葉もの野菜から根菜類まで、野菜の切さい・下ごしらえを実現。均一な品質で大量に野菜を処理するため大量調理の現場で活躍。			野菜・果実のみじん切り。コロッケやぎょうざの下ごしらえ。

タイプ	サイの目切り機	高速度ミキサー	野菜脱水機	フードプロセッサー
設置場所	上処理室	調理室	下処理室、上処理室	調理室
使い方	根菜類を均一なサイの目の目に処理。スピーディに大量処理。	液状素材の攪拌・混合に最適。卵のほぐしにも。	サラダ野菜・キャベツの脱水、ぎょうざの具のみじん切りを素早く処理。	食材を切り刻む、混ぜる。下ごしらえの省力化。

フードスライサー 省力化 多機能 簡単 安心安全 DRY HACCP

葉物～根菜類まで、多彩な切り方で大量下ごしらえをサポート。

- 切裁寸法を選定して素材を投入するだけの簡単操作。
- ハイカーボステンレスカッター採用によるシャープな切り口。
- 多彩な専用刃物プレートで、多様な調理の下ごしらえを高品質かつ大量に行えます。
- 食材送りベルトは、工具を使わず簡単に着脱可能。分解洗浄がしやすく衛生的。
- 材料投入口からの刃物への接触や落下時の菌付着を防止するコンベヤカバーを標準装備。
- 異常発生時表示付のコントロールパネルなどを搭載した安全設計。
- カッターカバー、コンベヤカバーが開くとカッターの回転が自動停止する安心の安全装置。
- 野菜排出口での事故を防ぐ、触れると停まる「タッチセンサー」をオプションでご用意。



送りベルトは着脱簡単
上下2本の食材送りベルトの着脱は工具不要。簡単に着脱できます。

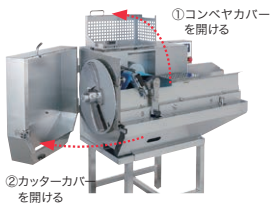


型式	寸法(mm) 間口×奥行×高さ	消費電力(kW)	能力(kg/h)	製品重量(kg)	価格
SFS-20N	443× 560× 550	単相100V 0.49	180～1,300	57	784,000
FS-36N	450×1,041×1,160	単相100V 0.60	270～2,000	95	1,239,000
FS-130N	555×1,203×1,135	三相200V 0.95	400～3,000	150	2,170,000

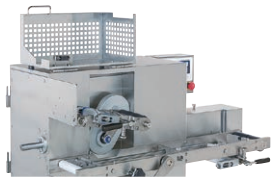
※能力は切裁寸法やプレートの種類、または素材の形状・サイズなどの条件により異なります。
※ドライ仕様も対応可能です。

進化したフードスライサー FS-130N

進化形カッタープレート
ハイグレード型の短冊プレート オプション追加。
立刃が1粒単位で独立しているので食材の目詰まりが少なく、シャープに仕上がります。



カッタープレート脱着は2段階安全解除
コンベヤカバーを開かないとカッターカバーが開かない二段階安全装置付。
ヒヤリ・ハット対策に最適です。



隅々までキレイに
食材搬送部、主な切裁部品の着脱が容易なので、隅々まで清掃が可能。

ニーズに応じたカッタープレートをご利用ください。

フードスライサーには、カッタープレートが付属しておりません(SFS-20Nのみ輪切りプレートを付属)。用途に適したカッタープレートをお選びいただき、作業の効率化にお役立てください。

型式	1枚刃	2枚刃	輪切りプレート	1mm固定プレート	おろしプレート	丸千プレート
SFS-20N	—	26,600	標準付属	—	36,300	標準: 34,000 小: 71,500
FS-36N	74,000	57,000	139,000	110,000	標準: 69,000 細目: 69,000	標準: 92,000 小: 94,000
FS-130N	75,000	59,000	153,000	128,000	標準: 77,000 細目: 77,000	標準: 111,000 小: 112,000

短冊・角千プレート



ハイグレードタイプは立刃が1粒ずつ独立、食材の目詰まりが少なくシャープな仕上がりに。

型式	短冊プレート				角千プレート	
	3×4mm	3×15mm	6×15mm	10×20mm	6×6mm	10×10mm
SFS-20N	標準: 33,000	標準: 32,000	標準: 37,000	標準: 43,000	標準: 39,000	標準: 43,000
FS-36N	標準: 78,000 HG: 208,000	標準: 75,000 HG: 174,000	—	標準: 86,000 HG: 183,000	標準: 84,000 HG: 200,000	標準: 85,000 HG: 190,000
FS-130N	標準: 89,000 HG: 239,000	標準: 88,000 HG: 200,000	—	標準: 95,000 HG: 208,000	標準: 97,000 HG: 228,000	標準: 97,000 HG: 221,000

安全性を高める専用オプション

タッチセンサー

食材取出口に取付け、取出し口に手などが触れた場合に自動停止する安全装置。



笹切りガイド／笹切りセンサー

丸千プレートへ野菜をあてるための笹切り投入ガイド。ごぼうや長ねぎなど細長い素材を差し込んで使います。
※SFS-20用もごございます。



野菜調理機

省力化 多機能 簡単 安心安全 HACCP

根菜類や柔らかめの野菜類をスピーディーに切裁・下ごしらえ。

- ジャガイモ、玉ネギ、ニンジンなどの根菜類やナス、キュウリ、キャベツなど柔らかい野菜の切裁に。
- カッターカバーを開けるとカッターの回転が自動停止する安全装置付。
- 停電後の再通電時にカッターが回転しない自己保持回路を内蔵。
- 別売オプションのカッタープレートを使えば、切裁形状の種類がグンとアップ。
- SVC-4・8には標準で「脚・輪切・卸・短冊・丸千切りプレート・笹切りガイド」が付属しています。



設置場所に合わせて選べる専用架台



SVC-4・8:標準脚

本体を安定設置でき、床面から野菜出口までの高さを61cm確保できます。スチール製塗装仕上。オールステンレス製もございます(オプション)。+59,800円



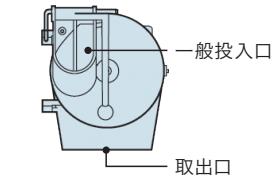
SVC-4・8:移動式SUS脚(オプション)

オールステンレス製で移動式。あらゆる場面にマッチします。床面から野菜出口までの高さを80cm確保でき、跳水対策になります。+75,000円

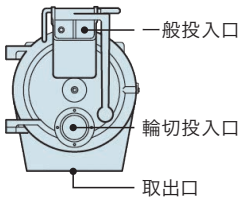


SVC-44・48:スマート脚

本体をスマートに安定設置でき、床面から野菜出口までの高さを61cm確保できます。



SVC-4/SVC-44
(標準タイプ)



SVC-8/SVC-48
(ユニバーサルタイプ)

型式	寸法(mm) 間口×奥行×高さ	消費電力 (kW)	能力 (kg/h)	標準付属	製品重量 (kg)	価格
SVC-4	360×645× 465	単相100V または 三相200V 0.2	300～1,300	輪切、卸、丸千切、短冊(3×4)、笹切ガイド、脚	29	365,700
SVC-8	360×630× 510	単相100V または 三相200V 0.2	300～1,300	輪切、卸、ユニバーサルプレート6P、15P、脚	30	425,000
SVC-44	360×645×1,015	単相100V 0.4 三相200V 0.4	300～1,300	輪切、卸、丸千切、短冊(3×4)、笹切ガイド	46	414,700 400,700
SVC-48	360×630×1,060	単相100V 0.4 三相200V 0.4	300～1,300	輪切、卸、ユニバーサルプレート6P、15P	47	474,000 452,000

※能力はキャベツで算出しています。切裁寸法やプレートの種類、または素材の形状・サイズなどの条件により異なります。
※SVCは標準付属品として鉄製塗装仕上の脚付です。オプションでステンレス製脚(サビなどの腐食に強く水洗いが容易)やキャスター付の移動式脚(ステンレス製の脚にキャスターが付いて、保管場所から使用場所までの移動が容易にできるオプション)をご用意しました。
※プレート収納箱(28,000円)はオプションです。



笹切りガイド
SVC-4、44(標準装備)



笹押し棒
SVC-8、48(オプション)

専用切裁刃・プレート一覧



輪切りプレート



角千切りプレート



短冊切りプレート



おろしプレート



丸千切りプレート



ユニバーサルプレート

型式	輪切りプレート	おろしプレート	丸千切りプレート	角千切りプレート		短冊切りプレート			ユニバーサルプレート			笹切りガイド	笹押し棒(8、48用)
				6×6	10×10	3×4	3×15	6×15	3P	6P	15P		
SVC-4	標準付属	標準付属	標準付属	34,000	36,000	標準付属	30,000	32,000	—	—	—	標準付属	—
SVC-8	標準付属	標準付属	—	34,000	36,000	—	—	—	56,000	標準付属	標準付属	—	15,200
SVC-44	標準付属	標準付属	標準付属	34,000	36,000	標準付属	30,000	32,000	—	—	—	標準付属	—
SVC-48	標準付属	標準付属	—	34,000	36,000	—	—	—	56,000	標準付属	標準付属	—	15,200

※丸千切りプレートには、笹切りガイドが必要です。 ※プレート刃の寸法はミリメートルです。 ※「—」の表示は、商品のラインナップに設定がないことを示します。

マルチ野菜スライサー

省力化 多機能 簡単 安心安全 DRY HACCP

手間のかかる野菜のカット処理を大幅に省力化。

- オプションの40種以上の替刃で、スライス、千切り、サイの目等1台で多彩なカットを実現します。
- 作業している方のけがを防ぐため上部蓋、投入口の2か所に安全装置を装備しています。



CL-50E



CL-52E



炒め野菜
(サイの目使用)



ミネストローネ
(サイの目使用)



分解・清掃は簡単

上部蓋にはボルト止め部分がないため、簡単に分解洗浄ができるので常に清潔を保てます。



使いやすい投入口

標準で大と小の二つの投入口を装備。多彩な野菜の形状に対応。

型式	寸法(mm) 間口×奥行×高さ	最大処理能力 (kg/h)	電源	消費電力 (kW)	製品重量 (kg)	価格
CL-50E	380×310×595	140	単相100V	0.68	17.7	284,000
CL-52E	370×330×690	350	単相100V	0.76	25.1	443,000

※CL-50E・52Eにはスライス盤1mmを標準付属。

オプション CL-50E・CL-52E共通替刃

カットの種類 1台で40種類以上の仕込みが可能。多彩な替刃を揃えています。

	スライス	角千切り	丸千切り	サイの目 ^{※1} (2枚セット)	フレンチフライ ^{※2} (2枚セット)	大根おろし
できること						
使用する替刃						
価格	28,600	31,200	25,800	57,200～63,300	64,000	29,600
〈参考〉 材料に適した替刃の選び方	0.6mm キャベツ	2×2mm 人参、じゃが芋 2.5×2.5mm	1.5mm チーズ	5×5mm じゃが芋、人参、ズッキーニ 8×8mm	8mm じゃが芋	大根
	1mm 人参、キャベツ、きゅうり、玉葱、じゃが芋		2mm 人参、大根 3mm きゅうり 4mm チーズ		10mm	
	2mm レモン、人参、マッシュルーム、じゃが芋	2×4mm	チーズ 大根 きゅうり	10×10mm		
	3mm きゅうり、ズッキーニ、玉葱、ピーマン	2×6mm 人参、きゅうり、じゃが芋				
		2×8mm		14×14mm		
		3×3mm 人参、きゅうり、じゃが芋、大根				
	なす、人参、マッシュルーム、きゅうり～6mm、ピーマン、レタス、じゃが芋、トマト	4×4mm なす、きゅうり、じゃが芋、大根	7mm チーズ 9mm	20×20mm	じゃが芋、人参、かぶ、ズッキーニ、パイナップル	
		6×6mm なす、きゅうり、じゃが芋				
		8×8mm じゃが芋		25×25mm	じゃが芋、かぶ、りんご、ズッキーニ、メロン、スイカ	
処理量	CL-50E	150kg g/h	200kg g/h	120kg g/h	200kg g/h	
	CL-52E	150kg g/h	200kg g/h	120kg g/h	200kg g/h	

※1 サイの目盤は、専用スライス盤とのセット(一対)での使用となります。単体での使用はできません。

※2 フレンチフライ盤は、必ず同サイズのフレンチフライ用スライス盤とセットでの使用となります。単体での使用はできません。

※処理量は食材の状況・状態により異なる場合がありますのでご了承ください。

球根皮剥機 省力化 簡単 DRY HACCP

標準タイプ



SP-48

面倒な根菜類の皮剥き作業を自動化・省力化。

- ジャガイモ、ニンジンなどの根菜類に。
- 作動中は材料に散水しているので、終了時にはきれいな仕上がりが得られます。
- 剥かれた皮は、分離され自動的に排出されます。
- 皮剥ディスクの回転により根菜類を振動させて剥くので材料のロスはわずかで経済的です。
- ステンレス製なので、耐久性にも優れ衛生的です。
- ドライ仕様は本機とシンクを合体し、衛生面や作業効率をさらに高めるさまざまな工夫がされています。

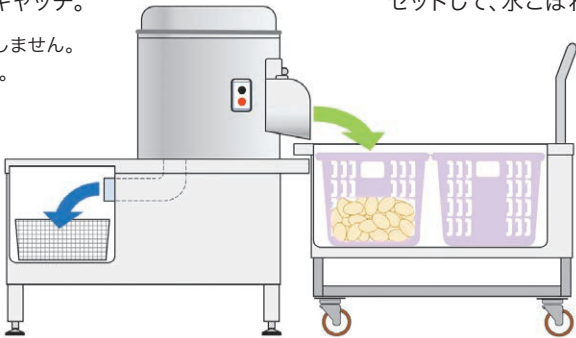


ドライ仕様 球根類の処理時に生じる、飛沫汚染による雑菌の繁殖を抑制。衛生的な下処理を実現します。



SP-48D

排水は野菜カス(皮)とともに、内蔵シンクのバスケットでキャッチ。排水がシンクに仕切られて飛沫しません。野菜カスもバスケットでキャッチ。ラクラク清掃。

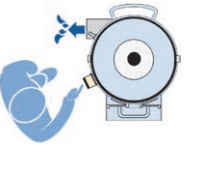
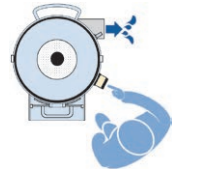


野菜の取出しは野菜運搬車をセッティング、水こぼれ防止。

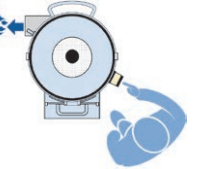
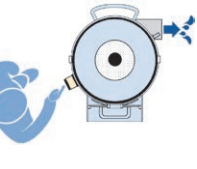
選べるレイアウト 作業の進行方向に合わせて、ピーラーの作業方向も4方向から選べます。

標準タイプ(SP-28/48/84)

- ① 排水右／スイッチ右タイプ 標準仕様 ② 排水左／スイッチ左タイプ



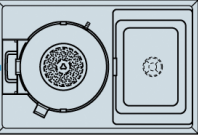
- ③ 排水右／スイッチ左タイプ ④ 排水左／スイッチ右タイプ



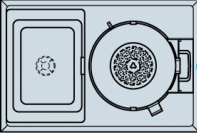
※②～④はオーダー仕様となります。ご注文からお届けまでにお日にちをいただく場合がございます。

ドライタイプ(SP-28D/48D/84D)

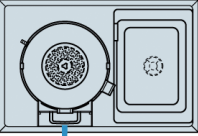
A型：左出



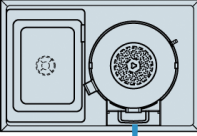
B型：右出



C型：前出／排水左



D型：前出／排水右



洗いディスク(オプション)
新ジャガなど表皮の柔らかい根菜類用です。



ステンレスディスク NEW (オプション)

	型式	仕様	寸法(mm) 間口×奥行×高さ	1回の投入量(kg)	所要時間(分)	消費電力(kW)	給水(mm)	排水(mm)	製品重量(kg)	価格
標準タイプ	SP-28	ステンレス製	380× 500× 750	8～10	2	単相100Vまたは三相200V 0.2	15A	ビット	50	309,000
	SP-48	ステンレス製	442× 600× 850	13～15	2	単相100Vまたは三相200V 0.4	15A	ビット	103	400,000
	SP-84	ステンレス製	555× 728× 970	25～30	3	三相200V 0.75	20A	ビット	140	526,000
ドライタイプ	SP-28D	ステンレス製	640× 930× 930	8～10	2	単相100Vまたは三相200V 0.2	15A	50A	80	お問い合わせ
	SP-48D	ステンレス製	690×1,040× 959	13～15	2	単相100Vまたは三相200V 0.4	15A	50A	115	お問い合わせ
	SP-84D	ステンレス製	820×1,250×1,043	25～30	3	三相200V 0.75	20A	50A	160	お問い合わせ

※能力はジャガイモの場合です。素材の形状・サイズなどの条件により異なります。
※ご注文の際は、排水口の向きと操作スイッチの取付位置をご確認ください。排水口は右排水が規格品になります。左排水タイプは受注生産になります。
※ピーラーのディスク盤は消耗品です。剥けが悪くなったり、ディスクの塗装自体に割れやヒビ・欠けがあると、異物混入の危険があります。

フードカッター 省力化 簡単 安心安全 HACCP

野菜や果物をスピーディーにみじん切り。
粒度が均一で素材の液汁もムダなく調理。



- 野菜、果物などのみじん切りに。
- コロケやメンチボール、ギョウザなどの下ごしらえにも。
- カッターカバーが開いているとスイッチが入らず、運転中は開かないなどの安全対策も万全。
- 食材に触れる部分は工具を使わず着脱ができ掃除がしやすい構造。



SFC-27D



安全対策
高速でミジン切りされた食材が取出し板に集まり、安全に取り出せます。



お手入れ簡単
食材に触れる部分は工具を使わずに簡単に取り外しができ、洗浄やお手入れが容易です。

型式	寸法(mm) 間口×奥行×高さ	消費電力(kW)	能力(kg)	製品重量(kg)	価格
SFC-27D	520×440×480	単相100V 0.2	250	33	277,000

※能力は玉ねぎの場合です。素材の形状・サイズなどの条件により異なります。
※根菜類は品種や収穫・保存期間によって硬さが異なります。硬い根菜類は切裁できない場合があります。

サイの目切り機 省力化 簡単 安心安全 HACCP

根菜類がサイの目状にスピーディーに切裁できます。



SDC-81



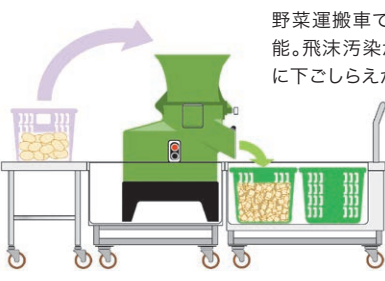
お手入れ簡単
ワンタッチ構造により、工具を使わずにカッター(刃物)を取り外せます。

専用 カッター刃物	平刃プレート	立刃プレート
標準付属	20mm	20mm角用
別売オプション	15mm	15mm角用

ドライ対応



下処理済みのジャガイモ等の“水垂れ”も、シンクの上でシャットアウト。



野菜運搬車で受け取りが可能。飛沫汚染がなく、衛生的に下ごしらえが完了。

型式	寸法(mm) 間口×奥行×高さ	消費電力(kW)	能力(kg/h)	製品重量(kg)	価格
SDC-81	390×565×820	三相200V 0.75	1,200	50	803,000

※能力はジャガイモの場合です。素材の形状・サイズなどの条件により異なります。
※硬い根菜類は切裁できない場合があります。
※ドライ対応の専用台についてはお問い合わせください。

フードプロセッサー 省力化 多機能 簡単 安全

多彩な処理を1台でこなす、下ごしらえの必需品。

刻む・攪拌・搾るの基本機能に加え、薄切り、おろし、細切りにも対応。



Cuisinart



多機能モデル
DLC-10PRO
DLC-N7JPG (中型)
DLC-NXJ2PG (大型)

単機能モデル
DLC-NXJ2SS
(大型ステンレス)

多機能モデル標準付属品



メタルブレード
(刻み・ペースト・攪拌)



ドUBLEレード
(こねる生地)



1mmスライサー
(スライス)



おろし金
(おろし)



robot coupe®



多機能モデル
RM-3200FA (2.6L)
RM-4200F (3L)
RM-5200F (3.6L)

多機能モデル標準付属品



インナーボール



ミニボールセット
専用スチール刃付



スチール刃



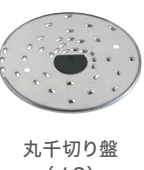
プラスチック刃



エッグビーター



スライス盤
(1mm)



丸千切り盤
(φ2)



おろし盤



盤取付棒



収納ケース

食材処理機の選び方ガイド

フードプロセッサーやミキサー、ブレンダーなど、種類が多く選択に迷う食材調理器。
使用する食材や処理方法に応じ、適切な機器をお選びください。

〈食 材〉 固形の食材(肉・魚・水分の少ない野菜)
〈処理方法〉 粉碎・練る・刻む

〈食 材〉 水分を多く含む食材
〈処理方法〉 水分(食材の2倍以上)を加えて処理

▼
フードプロセッサー/カッターミキサー/ブリクサー
がおすすめ。

▼
ブレンダーがおすすめ。

ローコストで
多様な処理をカバー
混ぜる・練る・刻む

大量の切る・
混ぜる・練る・刻む

ペースト状の
加工

高速回転で食材と液体を攪拌。
滑らかなピューレ、ソース、ドレッシング、スープ、
ジュース作りに

➡ フードプロセッサー

➡ カッターミキサー

➡ ブリクサー

➡ フードブレンダー

※高温食材への対応はご相談ください。

カッターミキサー／ブリクサー 省力化 多機能 簡単 安全

コンパクトながら、あらゆる下準備を瞬時にこなす、本格プロ仕様。



R-2A

本格的なプロ仕様の
フードプロセッサー

- 切る、刻む、混ぜる、練る、こねるなど下処理作業が瞬時に行えます。魚のすり身、ゴマだれ、ムース、ハンバーグの具づくりなど多彩なメニューを1台で解決できます。
- プロ仕様のモーターのため優れた攪拌力と耐久性を発揮します。
- ステンレス容器のため衛生管理がしやすく、分解洗浄がしやすいシンプルな構造です。



BLIXER-3D

介護食作りの専用ミキサー
流動食に最適

- 病院・福祉施設の栄養士を悩ませる薄味、低栄養素の問題を解決できます。滑らかな仕上がりが特長で、極刻み食やペースト食を処理できます。
- ブリクサーにはスクレーパーを装備。容器の内側、蓋に付着した食材を掻き落とせるため、均一性の高い仕上がりが迅速に得られます。

ブレンダー 省力化 多機能 簡単 安全

野菜、果実、魚肉などをなめらかなクリーム状にスピード調理。
少量調理にも便利。

- コーンスープ、ドレッシング、ソース、マヨネーズ、お粥などの調理に。
- 3段階速度切替え(高速、中速、低速)でメニューに応じて調理OK。
- 容器はワンタッチ着脱で手入れが簡単。
- 少量調理もOK=最小0.2ℓからブレンド可能。
- 静音設計なので運転音が低く快適に作業。



IFM-CR22G

CB-15T

BB-300S

機能	型式	寸法(mm) 間口×奥行×高さ	容量 (ℓ)	回転速度 (rpm)	電気		質量 (kg)	価格	標準付属品	特長
					電圧 (V)	消費電力 (kW)				
フードプロセッサー	DLC-10PRO	182×252×348	1.9	1,500~1,800	1P	100V	0.33/0.33	5.6	48,000	[別売オプション] シュレッダー(細切り) スライサー(2.4mm) ミディアムシュレッダー
	DLC-N7JPG	212×298×406	3.0				0.36/0.38	7.6	115,000	
	DLC-NXJ2PG	221×315×435	4.2				0.37/0.48	9.8	165,000	
	DLC-NXJ2SS	311×305×346	4.2				0.37/0.48	10.0	155,000	
	RM-3200FA	190×230×395	2.6	1,500~1,800	1P	100V	0.55	6.6	88,000	
	RM-4200F	215×260×432	3.0				0.65	7.9	148,400	
カッターミキサー	RM-5200F	215×260×453	3.6				0.70	8.0	202,500	
	R-2A	210×285×370	2.9	1,500~1,800	1P	100V	0.53	9.2	218,000	プロ仕様 コンパクトタイプ 1スピードで扱いやすい
	R-3D	220×305×430	3.7				0.70	10.0	293,000	
	R-4V.V.B	225×305×470	4.5	350~3,600	1P	100V	0.94	13.6	479,000	
	R-5G	280×328×506	5.9	1,500~3,000	3P	200V	2.2	21.2	591,000	
	R-7V.V.S	280×328×540	7.5	300~3,500	1P	200V	1.5	22.2	659,000	
ブリクサー	BLIXER-3D	225×305×450	3.7	3,000	1P	100V	0.75	12.0	366,000	カッター刃、蓋スクレーパー 高速回転。食材をペースト状で処理 無段階変速。少量にも対応可能
	BLIXER-4V.V.B	225×305×480	4.5	350~3,600			0.94	13.8	501,000	
	BLIXER-5G	280×328×536	5.9	1,500~3,000			2.2	21.5	624,000	
ブレンダー	IFM-CR22G	106×131×273	少量	14千・16千・18千 13千~17千	1P	100V	0.2	1.5	17,000	少量用 3スピード、パルス機能で繊細調整 2スピード、少量処理に最適 パワフル、2スピード、パルス機能 パワフル、無段階変速、パルス機能
	CB-15T	275×290×660	6.0(4.0)				1.4	15.5	574,000	
	BB-300S	200×210×400	2.3				0.64	3.8	132,000	
	MX-1000XTP	220×220×415	2.3(1.4)				1.1	6.6	222,000	
	MX-1200XTP	220×220×415	2.3(1.4)				1.1	6.7	311,000	

高速度ミキサー

省力化 簡単 安全 DRY HACCP

学校給食の「混ぜる」に特化した定番マシン。

- 粉ミルクの溶解やジュースの攪拌、スープ作り、卵のほぐしなど、液状素材の攪拌・混合に最適な高速度ミキサー。
- 洗浄しやすく、注ぎ出し時に飛沫にくい(ドライ仕様)など、衛生面を強化。



SMX-26/46

ドライタイプと同じく攪拌容器はワンタッチで脱着可能。しかも持ちやすい取手付。

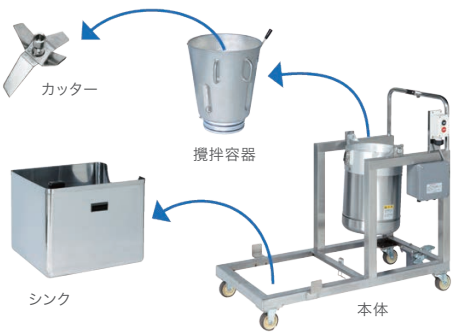


SMX-26D/46D ドライ仕様

シンク合体型で、液状化した食材の注ぎ出しも床にこぼれる心配がなく安心。また取出し口の高さも60cmを確保して衛生的。
○キャスター付で大量の食材もスムーズに移動可能。
○本体は強く、耐久性に優れたステンレス製。

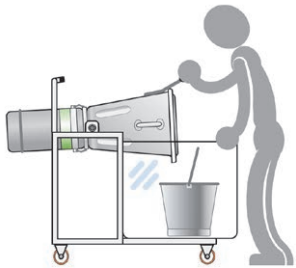


SMX-81D ドライ仕様



HACCP対応

攪拌容器、カッター、シンクは工具を使わずにワンタッチで着脱できるので、使用後の洗浄もラクに行えます。攪拌容器は持ちやすさを考慮した取手付。さらにクリップ付で攪拌時に外れる心配のない安心設計。



型式	寸法(mm) 間口×奥行×高さ	有効容量 (ℓ)	回転速度(rpm) (50/60Hz)	消費電力 (kW)	製品重量 (kg)	価格	特長
SMX-26	370× 506× 983	16	1,430/1,720	単相100V 0.2	26	283,000	粉ミルクの溶解やジュースの攪拌、スープ作り、卵のほぐしなどの液体の攪拌・混合に最適。
SMX-26D	465× 945×1,130	16	1,430/1,720	単相100V 0.2	42	お問い合わせ	
SMX-81D	570×1,080×1,162	32	1,400/1,690	三相200V 0.75	60	お問い合わせ	
SMX-46	370× 506× 984	16	2,860/3,440	単相100V 0.4	28	299,000	液体の攪拌・混合作業のほか、柔らかい果物の粉碎混合、タレ作りなど低粘度の液状素材を扱う場合に好適。
SMX-46D	465× 945×1,130	16	2,860/3,440	単相100V 0.4	44	お問い合わせ	

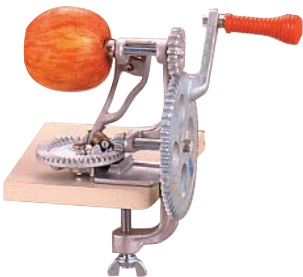
※型式のあとに「D」がつく場合はドライ仕様になります。 ※ドライ仕様製品の価格については、お問い合わせください。

りんご皮剥器／りんご切割芯取機

省力化 簡単 安全

りんごや各種果物のスムーズな処理をサポート。

りんご皮剥器(手動式)



りんご切機(足踏式)

- 受け皿に果物をのせ足でペダルを踏んで除芯・分割を同時に行います。
- 両手が自由なので、芯や実を取出したり果物をのせたりの作業がスムーズ。

分割刃：

標準付属品 …… 4等分用分割刃
別売オプション…2等分用分割刃 ¥13,300-
3等分用分割刃 ¥13,300-
6等分用分割刃 ¥14,300-
8等分用分割刃 ¥15,300-
(除芯用、除芯なし)



ポンコ20S

名称	型式	機能	寸法(mm) 間口×奥行×高さ	能力 (個/h)	付属品	消費電力 (kW)	製品重量 (kg)	価格
りんご皮剥器(手動式)	—	皮剥き	130×150× 200	—	—	—	—	22,800
りんご切割芯取機(足踏式)	ポンコ20S	切割・芯取	335×385×1,280	—	4ツ割刃	—	26	203,000

電動ピーラー 瞬助(しゅんすけ)

NEW 省力化 多機能 簡単 安全 HACCP

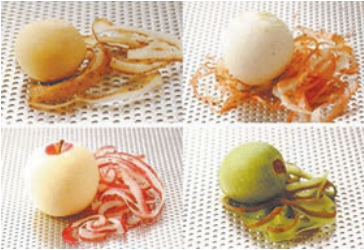
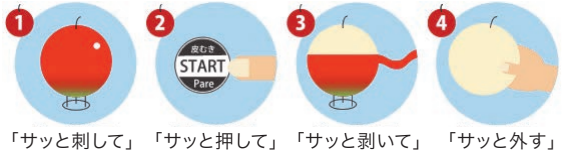
キウイやオレンジの皮剥きに適した自動皮剥機。

電動ピーラー 瞬助 しゅんすけ



KA-700H

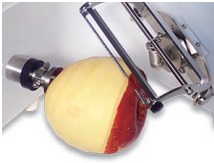
- 芯が軟らかい食材も自在に驚きの皮剥き。
キウイ・柑橘類・トマトも美しい剥きあげを実現。
- 剥き厚みの調整がワンタッチ。
食材により異なる剥き厚みの調整がワンタッチで可能。
歩留まりのよい処理を実現。
- 滑らかな仕上がりで酸化を抑制。
- スリーステップで簡単皮剥き。



手剥きでは実現できない
仕上がりの美しさ

食材を選択して、あとはセットしてボタンを押すだけの簡単操作。
光るナビ機能付で誤操作の心配なし。

カスタマイズ機能でより細かな設定が行え、最適なパフォーマンスを発揮します。



型式	寸法(mm) 間口×奥行×高さ	消費電力 (kW)	能力 (個/時)	製品重量 (kg)	価格
KA-700H	270×300×127	単相100V 0.15	400	6.0	380,000

野菜洗浄機 省力化 簡単 安全 DRY HACCP

今までにない異物除去効果を発揮する「異物除去洗浄機」。

- 群を抜く異物除去効果により、除去が難しいとされる虫や毛髪などの混入対策にも効果的。
- 微小気泡が優れた除菌効果を発揮。
微酸性電解水を使用することでより高い殺菌効果を発揮。
- 食材投入後は取り出しまで全自動。
洗浄時間やバブリングの強弱調節で、食材に合わせた最適洗浄を実現。
- 異物は水よりも軽いもの、水中、重いものに分けて回収。
- オーバーフローされた水をろ過して再利用する節水設計。

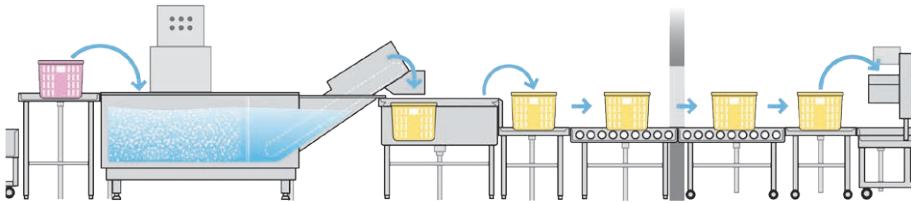


虫や毛髪も再付着させることなく確実除去 清掃も簡単



KWM-888AH

野菜投入で洗浄開始 → 洗浄後は野菜処理室へ送るだけ



水に“浮かぶ”“沈む” 野菜毎に最適な洗浄切替——画期的な「野菜洗浄シンク」



TWS-77AL

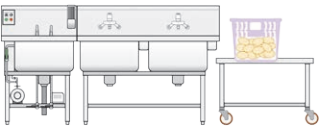
水に“浮かぶ”

葉菜類など、水に浮く野菜は水中に巻き込んで沈める強烈な「上水流」と「気泡」の噴射で隅々まで洗浄。

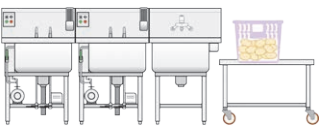
水に“沈む”

根菜類など、水に沈む野菜は水中に持ち上げる強烈な「下水流」と「気泡」の噴射でまんべんなく洗浄。

野菜洗浄シンク+2槽シンク
マシンによる強力な洗浄効果とマンパワーを活用した三連野菜洗浄



野菜洗浄シンク2台+1槽シンク
マシンによる強力な洗浄効果を最大限発揮して、「水量」と「スタッフ」の削減に最適



泥やワックスも素早く洗える「野菜洗浄機 BWタイプ」

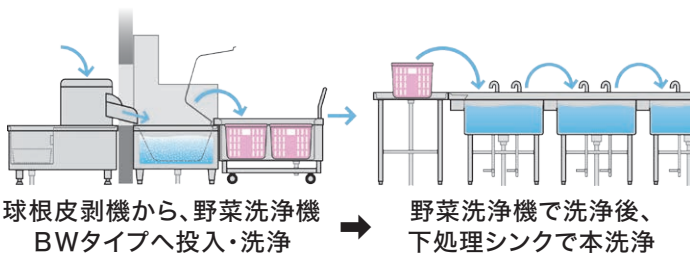


BW-20

- キメ細かな強力泡洗浄。
野菜や果物といったデリケートな食材を痛めることなく、泥やワックスを洗浄。
- 約3分間のスピード洗浄。
- 食材別に使い分けて、さらに効率UP。



野菜や果物に付いた泥やワックスを確実に素早く洗浄。



球根皮剥機から、野菜洗浄機 BWタイプへ投入・洗浄 → 野菜洗浄機で洗浄後、下処理シンクで本洗浄

名称	型式			寸法(mm) 間口×奥行×高さ	能力 (kg/h)	消費電力(kW) (三相200V)	接続口			製品重量 (kg)	価格
							給水	給湯	排水		
異物除去洗浄機	KWM-888AH			1,160×2,370×1,275	180	2.9	20A	—	50A	350	別途見積
野菜洗浄シンク	TWS-77AL	1槽式	左右	800×750×850(1,150)	480	0.75	20A	20A	40A	80	別途見積
	TWS-77AR										別途見積
	TWS-77WAL	2槽式	左右	1,600×750×850(1,150)	960	1.50	20A×2	20A×2	40A×2	160	別途見積
	TWS-77WAR										別途見積
野菜洗浄機	BW-20	出口側仕様		1,300×780×540(1,390)	600	0.38/0.52	32A	—	50A×2 40A×1	180	2,092,000
		入口側仕様		1,300×780×540(1,030)							2,016,000

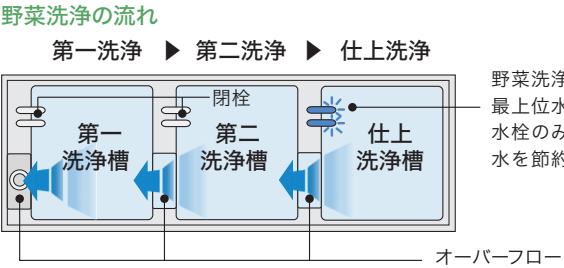
※能力は野菜の形状や比重、操縦時間など条件により異なります。 ※寸法()内はバックガードや制御盤などを含めた本体全高を示します。

下処理用オーバーフロー 流水式3槽シンク 簡単 安全 DRY HACCP

野菜の下処理で使用する水量を約60%削減。

野菜下処理の3連洗浄にベストマッチする節水型オーバーフロー流水方式を採用。

洗浄中は仕上洗浄槽での吐水のみで、下流水槽へオーバーフロー注水されるので、吐水量は通常の2/3節水を実現。
特許:6546821 特許:6661313



排水は一本化して分解清掃が簡単(オプション)



シンクでは、野菜くずや石けんカス・スプーンなどで流れが悪くなります。SNCの下処理シンクは、排水管を一本化しているため、点検口から分解清掃が容易に行えます。



オーバーフローは大径40Aで滞りない排水を実現(オプション)
通常は25Aの配管を採用するのに対し、SNCは大径40Aの配管を採用することで、滞りないオーバーフロー排水を実現。



流水洗浄イメージ

ブリッジ方式架台(オプション)
四脚でシンク本体を支えます。シンク下部が大きく開放され、排水管も一本化しているので床の清掃が簡単です。

脱水機・ザルかご用脱水機 省力化 簡単 安全 DRY HACCP

サラダ野菜の水分を数秒で飛ばし、水っぽさを解消。

- 切裁済み野菜やサラダ用スライス野菜の脱水に。
- 内部清掃が簡単で衛生的。市販の[※]ポリザルに食材を入れて脱水できます。
※OMD-10RY3/10RZ4-RYは専用ステンレスザル(内シンリンダー)

OMD型は専用ザルで低速脱水



OMD-10RY3

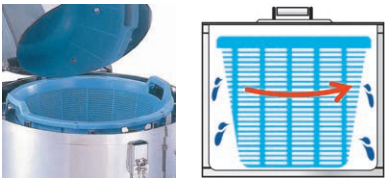
型式	寸法(mm) 間口×奥行×高さ	消費電力 (kW)	能力 (kg/回)	製品重量 (kg)
OMD-10RY3	574×574×805	単相100V 0.2	5~ 7	67
OMD-10RZ4-RY	824×641×836	単相100V 0.2	5~ 7	75
OMD-20RK3	767×767×935	三相200V 0.75	10~20	150
DS-10K-NB	740×740×950	三相200V 1.6	10	200

※OMD型は専用ザル1個付属。 ※DS型は専用ザルかご(10個)標準付属。



DS-10K-NB

DS型は作業性を重視したザルかご脱水



ザルかごに食材を入れてセットするだけ。インバーター制御で無理なく脱水。食材の鮮度を保ちます。