



SHINAGAWA



自動

もちつき機

シリーズ



杵、うすで、つく餅。

餅づくりの研究に取り組み、豊かな経験と優れた技術がいきる「シナガワ」が、伝統の味を再現します。
懐かしい「手作りの味」を、いまここに……。



クランク式小型自動餅つき機



- 杵の上には何も無い。優れたサニタリー性。
- 前面カバーはステンレス製、衛生的で掃除もカンタン。特に前面カバー取付ビスもなくなりました。
- 取り出しやすい白空間。テフロンコーティングで汚れも一拭き。
- 人間工学に基づく取り出しやすい高さ。
- ワンタッチ給油。廃油ポット内蔵で後処理もラクラク。
- 取り扱い易い操作盤。量に合わせた設定も自由自在。
- 独創的な手返し羽根で短時間で高品質な餅に仕上げます。
- 手水の漏れと隙間の掃除をなくした一体型の白。
- 設置スペースはハイパワー飛鳥の約2/3。
狭い場所にも設置可能です。
- 安全ガード(インターロック付)で安全性を特に重視。

小型でパワフルなミニタイプ。
最先端のサニタリー性・機能性を実現。



寸法(mm)			電源	電動機容量(kW)			重量(kg)	能力
W	L	H		白回転用	杵駆動用	手返し羽根用		
690	930	1600	3相 AC200V 50/60Hz	0.2	0.75	0.2	500	0.5~3升

クランク式自動餅つき機

自動餅搗機 ハイパワー 飛鳥 ASUKA ANT-L型

- たった2ヶ所で安心給油。
- 取扱い易い操作盤 自動・手動も思いのまま搗時間は正確なデジタルタイマー。
- 杵の上には何も無い。優れたサニタリー性。
- 取り出しやすい白空間。テフロンコーティングで汚れを防ぎます。
- 自在に変わる手返し羽根。
- 一体型の大型臼。これで5合～5升、大丈夫。
- 人間工学に基づく取り出しやすい高さ。
- 廃油ポットでワンタッチ処理。油で床は汚れません。
- カバーもステンレス製で簡単脱着。掃除も苦になりません。

お鏡・小餅から団子までお望みの商品を手
1〜3分で仕上げます。しかも、静けさも抜群。



寸法(mm)			電源	電動機容量(kW)			重量(kg)	能力
W	L	H		臼回転用	杵駆動用	手返し羽根用		
780	1020	1700	3相 AC200V 50/60Hz	0.75	1.5	0.4	740	0.5～5升



STMM



STMM-T

美味しさが違います！
しかも、丈夫で長持ち、安全・清潔。

石臼モダンミキサー

MIKAGE

Modern Mixer

石臼モダンミキサー

STMM型/STMM-T型

みかげ

- 菓子生地づくりに適した温度を保持する天然みかげ石製の臼。仕上がりの美味しさ、美しさが断然違います。
- 丈夫で安全。硬くて磨耗しにくいみかげ石。当社の長年のノウハウを駆使して原石の選定と加工を行い、長期間の使用に耐える高い耐久性を実現。
- 衛生的。天然みかげ石は表面にキズが付きにくく吸水率が非常に低いのが特長。金属など他素材の臼に比べ、サニタリー性に優れています。
- 強力なミキシング力。餅、団子、すはまや落雁まで、あらゆる素材をすばやく確実にまとめあげます。
- 抜群の操作性。手元スイッチを標準装備しています。

型式	寸法(mm)			電源	電動機容量(kW)	攪拌回転数(min ⁻¹) 50Hz/60Hz	重量(kg)	能力	
	W	L	H					餅	団子
STMM	460	760	715	3相 AC200V 50/60Hz	1.5	611/625	135	1～4升	4kg
STMM-T	930	800 [920]	985 [1050]	3相 AC200V 50/60Hz	1.5	611/625	230	1～4升	4kg

付属品 ■餅羽根 粉羽根

※[]内は転倒時の値。 ※転倒装置なしもご用意。

自動餅つき機の関連機器



卓上小餅切機
「つぶぞろいミニ」

クランク方式カッティング採用 (PAT.P.)

- 使いやすさが抜群!
- 100Vの小型卓上型
- 工具なしで分解洗浄
- 餅の残量が極めてわずか (PAT.P.)
- 安全カバー標準装備 (2ヶ所)
- 餅は正確な切断で垂直落下



洗米器

ジェット気泡水流が発生させる超音波の働きで、米粒の糊粉層を除去します。

小餅切機「つぶぞろい」

特殊ホッパーの採用により、定量切断が正確になり、ビームセンサーの指示により重量調節が簡単に、しかも安定した切断ができます。

さらに、大型のスクリューを使用することにより餅生地そのものも傷まず、きれいな餅に仕上がります。

※安全カバー標準装備 (2ヶ所)



ターンテーブルを併用すれば、餅の取り込みも楽になり能率がいちだんとアップします。

※ターンテーブルを使用しない時は、折りたたんでコンパクトに収納できます。



サンキュウボイラーシリーズ



蒸し専用簡易ボイラー
サンキュウボイラー 1型
(SB-1型)

- オールステンレスのシンプルデザイン。
- 省エネ+省スペースで経済的。



蒸気出口替簡易ボイラー
サンキュウボイラー 2型
(SB-2型)

- 蒸気の2方向吹き出し。
- 蒸しもので1台2役、効率大幅アップ。



サンキュウボイラー Y型
(SB-Y)

- 基本仕様は缶体のみ。カスタマイズしやすい1台。
- 最小限の機能に絞り込み、低価格を実現。
- 安全弁を装備。
- ガスバーナーなどオプション機能の追加により、ご要望に沿うボイラーが完成します。



ホットボックス
(HB)

- サンキュウボイラーとペアで、豚まんなど蒸し物全般に使用可能。
- オールステンレス製で清潔。前面耐熱ガラス張りで見えます。
- 品物の大きさに合わせて中の棚の間隔を変更可能 (1~8段)。
- スチームの調節により、保温庫・殺菌庫としても使用可能。

セロベーター[®]

- 重いセロも楽々と。少ない人手で取り換え可能 (3升入り8枚程度のものなら1人での作業が可能)
- もち米・饅頭など蒸しもの全般に対応。
- サイズは3種類 (9寸5分~1.1尺 / 1.2尺~1.3尺 / 1.4~1.6尺)



※ガス式サンキュウボイラーは、「(一財)日本ガス機器検査協会」検査認証品です。(LP・12,13Aのみ) (SB-Y型は除く)



品川工業所
SHINAGAWA MACHINERY WORKS CO., LTD.

本社・工場 〒636-0311 奈良県磯城郡田原本町八尾 508 Tel.0744-32-4055
 東京営業所 〒110-0013 東京都台東区入谷 2-34-3 Tel.03-5603-2651
 大阪営業所 〒551-0031 大阪府大阪市大正区泉尾 1-36-30 Tel.06-6554-3911
 福岡営業所 〒812-0054 福岡県福岡市東区馬出 6-12-55 Tel.092-627-2828
 名古屋出張所 〒454-0915 名古屋市中川区横井 2-24 101号 Tel.052-559-7402
 札幌出張所 〒003-0802 札幌市白石区菊水二条 2-2-12 Tel.011-557-8883
 藤井ビル菊水IV 7F 710号

取扱店