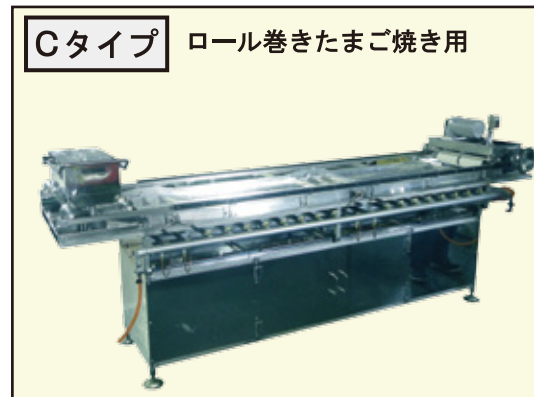
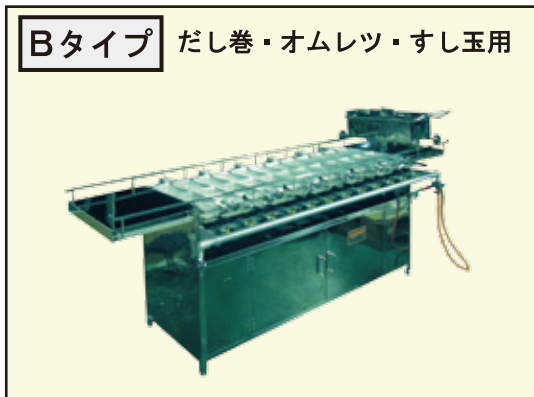


小型オムレツ・たまご焼機



■ 小型オムレツ・たまご焼機

タイプ	型式	寸法 (mm)			電源 100V (kW)	ケース寸法 (mm)			生産能力 (本 / 時) ※お客様実績値
		W	L	H		W	L	H	
B	すし玉 2連	840	2290	1120	ハブミル(手動)	85	210	45	500gのもの 50~100
C	ロール 3連	700	1790	1120	巻取モーター 0.1	巾 112×3 連			65gのもの 400(2名)

たまご焼機の関連機器

たまご攪拌機&マグネット式攪拌機

● 冷凍卵、濃いダシなど。卵、水溶液、化粧水、医薬品など、その他粘性製品の調合。



たまご攪拌機
100EGM 型



たまご攪拌機
100EGM 型(湯煎仕様)



たまご攪拌機
300EGM 型(真空仕様)



マグネット式攪拌機
100EGA 型

■ たまご攪拌機仕様

型式	寸法 (mm)			容量 (L)	電源 200V		
	W	L	H		攪拌 (kW)	ポンプ (kW)	パイプヒーター
100EGM	560	970	1560	100	0.1	0.4	インバーター・変速
100EGMH	700	800	1430	100	0.1	0.4	水 用 200V 3kW
150EGMV	900	900	1750	150	0.2	0.4	インバーター・変速
300EGM	750	1095	1405	300	0.4	2.2	インバーター・変速
380EGMV	910	1350	1900	380	0.75	2.2	インバーター・変速

■ マグネット式攪拌機仕様

型式	寸法 (mm)			容量 (L)	電源 200V		
	W	L	H		攪拌 (kW)	ポンプ (kW)	パイプヒーター
100EGA	560	860	1570	100	0.1	0.4	インバーター・変速
300EGA	750	1045	1460	300	0.2	0.4	インバーター・変速

※仕様は改良などの理由で変更する場合があります。あらかじめご了承ください。

液体加温冷却機

- 液温を一定温度に加温・冷却し安定して供給できます。
- 吸込側と吐出側にフロートレスイッチがつきインバーターで流量調整が自動的にできます。
- サニタリーパイプとシリコンチューブ使用でサニタリー性にすぐれ、分解洗浄も非常に簡単。キャスターも標準装備。
- EHS-W型では、2種類の液を同時に同じ温度に加温・冷却することも可能です。



液体加温冷却機
EHS-12S 型

■ 液体加温冷却機仕様

型式	寸法 (mm)			電源 200V (kW)	液送ポンプ能力 (L/min)
	W	L	H		
EHS-12S	1510	730	1415	0.65	3~18(インバーター制御)
EHS-24W	1500	670	1815	0.4	3.6~16(インバーター制御)
型式	給水口 (A)	排水口 (A)	液出口 (S)	蒸気入口 (A)	
EHS-12S	15	20	1	15	■ 加温の場合 ボイラーが別途必要です (電気ヒーター式も可能です)【加温時】
EHS-24W	15	10	1	15	■ 冷却の場合 チラーユニットが別途必要です。



EPX-30278型

SHINAGAWA MACHINERY WORKS CO.,LTD

品川の技術が、原料の攪拌→ケースの油ひき→原料の注入→具の充填 焼上げ→取り出しという一連の作業の流れを、熟練した手作業のコツやタイミングをこわさずに、自動化いたしました。操作は非常に簡単、どなたにも安心して扱っていただけます。

卵焼の生命 焼皿(卵ケース)

かたばなれを良くし、ケース表面の温度をどの位置でも一定に保つよう特殊加工（実用新案）をほどこしておりますので、製品のかたちや焼上りの状態が常に一定で焼きムラがありません。製品の形・目方を自由に選んでいただけます。現在約300種の焼皿(卵ケース)を揃えておりますので、大抵は、お望みの焼上り寸法目方を得ていただくことができます。また御希望によりましては、次の寸法のワク内で特別に、御満足いただける卵ケースを製作いたします。巾35mm～110mm 長さ250mmまで 厚サ60mmまで

味

卵が焼板に接する面積は、手焼きと同じまたはそれ以上ですので、風味・口あたりはソフトで手焼きとかわりません。

焼姿

材料の供給が均一で、かたばなれも良く、焼上りは姿、目方ともきれいに揃います。

具の添加

玉葱のミジン切り、ミンチ肉などから、のり・うなぎ・ハム・エビなど大きいものまで、中に入れてきれいに焼上げることができます。

不良品・ロス

ガスなどの調整を終え、円滑な運転が続けば、大量に生産すればするほど平均した製品ができ、この点では手焼き以上です。

●省力化を徹底させた構造。

油ひき、原料供給など、手作業の部分がなくなりましたので1名で充分操作できます。

●最良の品質を得るため、調節も楽にできます。

砂糖及び醤油・水飴・澱粉などたくさん入ったものでも火の調節(ガスコック)、卵ケースの送りスピードの調整(変速ハンドルで1～4倍無段)で焦げつかず、きれいに焼上げることができます。

●衛生面をとくに配慮——分解そうじができます。

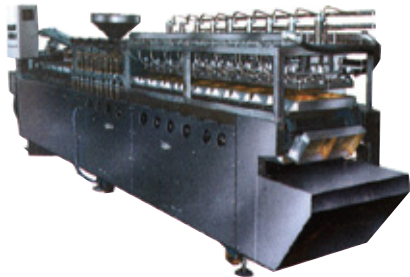
卵の原料タンクはステンレス製。直接原料が接触する部分「充填装置」「漏斗」「充填用受皿」「卵ケース」「コック」は手軽に分解でき、清掃も簡単で、非常に衛生的です。

●据付・移動を充分配慮した設計。

機械には車輪及び水平安定装置をつけておりますので、移動・据付が円滑に行えます。

自動伊達巻厚焼機

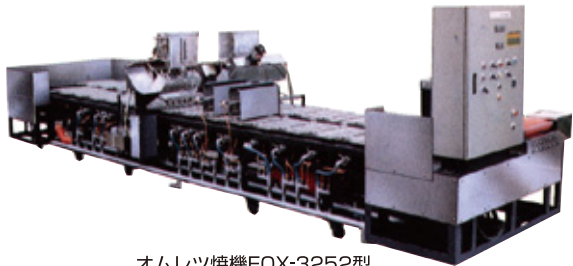
●油拭き→充填→天火→押えの各工程をシナガワの技術が自動化しました。薄物から厚物まで連続した作業が可能です。



自動伊達巻厚焼機EAW-46103型

オムレツ用

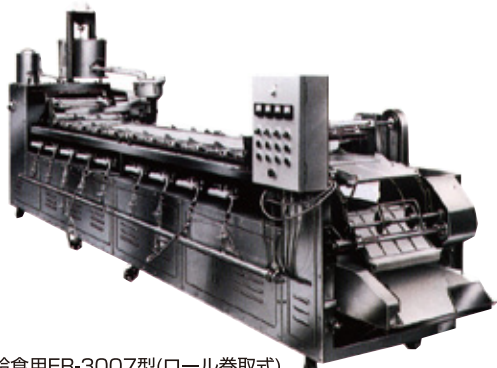
●手づくり以上の味の均一性と美味しさ。具の練りすぎがありません。生地・具の供給が一定なので、製品の仕上がりは、目方・焼姿とも常に一定です。



オムレツ焼機EOX-3252型

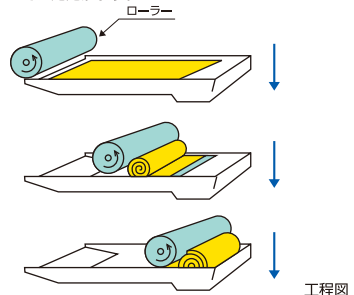
ロール巻たまご用

●長い平らな焼皿に注入した卵を焼上げながら、端から回転するローラーで丸く巻いていく方式です。(→ロール巻取式)
●中にウィンナー、チーズ、ほうれん草、ミンチ肉などを巻き込み、多様な製品に仕上げていただくことができます。
●冷食、学校給食、惣菜などの業界で使用されています。



冷食・給食用ER-3007型(ロール巻取式)

手まき卵の作業をすべて自動化。量産のための長時間の連続運転でも非常に安定した、どなたにも扱いやすい機械です。ウィンナー、チーズ、ホーレン草、ミンチ肉などを巻きこんで、手まき以上に、良質な個性あふれる製品を作っていただけます。



工程図

たまご焼口ロボット ミニ

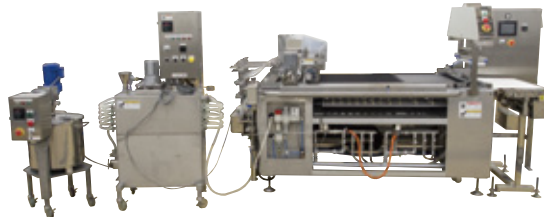
●全自動たまご焼口ロボットを極限までの小型化に成功。設置スペースが少なく移動も簡単、店頭実演販売に最適です。



たまご焼口ロボットミニ ERS-EH498 型

全自動たまご焼口ロボット〈ERS型〉

●卵液充填、焼成、成形、取り出しまでのすべてを自動化しました。無人で“だし巻き”“たまご焼き”が製造できます。
●特殊なローラーが、よりいっそう手焼きの風味を増しました。



たまご焼口ロボットミニ ERS-G494 型

■自動伊達巻厚焼機仕様

型式	寸法(mm)			電源 200V (kW)		最大ガス消費量 (kg/h)	ケ ス寸法(mm)		液充填量 (cc)	生産能力 (枚 / h)
	W	L	H	ヒーター	コンプレッサー		W	L		
E A S 3097	620	3550	1635	0.4×5 回	0.022	5.1	160	190	276~753	薄物の場合 200
E A W46103	1020	5160	1660	0.4×18 回	0.037	13.1	158	192	276~753	600

■オムレツ用仕様

型式	寸法(mm)			電源 200V (kW)	ガス消費量 [LPG] (kg/h)	ケース寸法底辺 (mm)			ケース数 (個)	焼上重量 (g)	生産能力 (本/h)
	W	L	H			W	L	H			
E O X-3252	1800	7070	1700	3.35	17.5	61	121	17	64(8 連個)	約 60 半月型	最大 4000
E O X-3251	1500	7070	1700	8.35	16.2	53	115	17	64(6 連個)	約 60 半月型	最大 3000

■ロール巻たまご用仕様

型式	寸法(mm)			電源 200V (kW)	ガス消費量 [LPG] (kg/h)		ケース寸法底辺 (mm)			ケース数 (個)	焼上重量 (g)	生産能力 (本/h)
	W	L	H		全開	運転時	W	L	H			
ER-3007 冷食・学校給食用	1260	6500	2000	0.75	8.5	4.2	ロール巻取式			30	60～65	1600～2800
XER-30200	1370	7215	1810	1.5	18.0	10.8	ロール巻取式			30(6連式)	45～72	3000～3500

※仕様は改良などの理由で変更する場合があります。あらかじめご了承ください。

■すし玉・だし巻・うまき用仕様

型式	寸法(mm)			電源 200V (kW)	ガス消費量 [LPG] (kg/h)		ケース寸法底辺 (mm)			ケース数 (個)	焼上重量 (g)	生産能力 (本/h)
	W	L	H		全開	運転時	W	L	H			
EP-12002 すし玉用 (大)	1180	7600	1850	0.75	17.0	3.0	92	210	45	120	600	150
EP-12005 すし玉用 (中)	1180	6450	1850	0.75	14.0	6.0	70	110	38	120	170	500
EP-9001 駅弁・給食用 (大)	1100	3850	1850	0.4	5.5	2.0	56	220	39	90	280	200
EP-6001 駅弁・給食用 (中)	1100	2850	1850	0.4	3.5	1.2	56	220	39	60	280	150
EP-9002 すし玉用	1100	5710	1850	0.4	11.0	5.0	92	210	45	90	600	100
EPX-30278 すし玉用	3790	8450	1850	3.7	33.1	16.0	100	208	62	30	500	800

■たまご焼口ロボットミニ ERS-G494 型 仕様

型式	寸法 (mm)			電源 200V (kW)	ガス消費量 [LPG] (kg/h)	加温装置・寸法 (mm)			攪拌タンク・寸法(mm)		
	W	L	H			W	L	H	W	L	H
ERS-G494	1365	2785	1526	5.0	3.0	960	535	1500	640	805	1125
型式	ケース寸法底辺(mm)		ケース (個)	焼上重量 (g/本)	生産能力(本/ℎ) ※72秒サイクル時						
	W	L									
ERS-G494	115	950	1 (5連式)	150	200～250						

■たまご焼口ロボットミニ ERS-EH498 型 仕様

型式	寸法(mm)			電源 200V (kW)	エアー消費量 (L/min)	能力 (/h)	
	W	L	H			製品重量 (g)	数量 (本)
ERS-EH498	2030	920	1530	8.1	10	130	70

■攪拌ストックタンク

型式	寸法(mm)			電源 200V (kW)	容量 (L)
	W	L	H		
ERS-EH498	640	805	1125	0.2	45

■液体加温機

型式	寸法(mm)			電源 200V (kW)
	W	L	H	
ERS-EH498	960	531	1497	4.5