

加熱攪拌機シリーズ (平釜タイプ)



「混ぜる」にこだわる
品川工業所の加熱攪拌機

攪拌機の種類

品川独自のr回転

攪拌機「サンr型」



Ar-2k-SRB300Y



攪拌軌跡

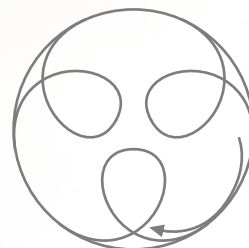
鍋面中心を常に通る軌跡は、攪拌効率が良く短時間で混ぜ合わせることができます。

一般的なQ回転

攪拌機「AQ型」



AQ-2-F260



攪拌軌跡

鍋の外側へ材料を動かそうとする軌跡は、じっくり練り上げたい商品に向いています。

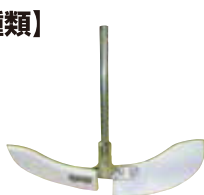
釜の種類

	ガス釜	蒸気釜	電気釜(ヒーター、IH)
釜の材質	・ステンレス(三層クラッド鋼) ・銅 ・アルミ ・鉄または鋳鉄	・ステンレス ・銅ステンレス(特殊)	・ステンレス(SUS304)
加熱方式の特性	・高温調理が可能 ・「炒める」「煎る」調理法に最適	・蒸気の伝熱能力の高さで効率よく加熱 ・ジャケットに蒸気を通し釜全体を加熱 ・蒸気圧を調整して釜底温度をコントロールすることで焦げつきを防げる	・熱伝導に優れ広い発熱面積を持つ。 ・均一加熱の実現(焦げが少ない) ・釜底温度の精密なコントロールができる
熱効率	○	◎	◎
立ち上がり	○	◎	○
その他	・付帯設備が最少	・ジャケット冷却が可能 [参考] 乾き飽和蒸気温度 0.19MPa: 132℃ 0.3MPa: 143℃ 0.5MPa: 158℃	・調理中、釜のフチ・側面の温度が低く(約30℃～40℃程度)触れても火傷の心配がない ・排熱がないため、作業員の周辺温度が低い

攪拌機 + 攪拌羽根の組み合わせ例

組み合わせ	用途例	特長
Ar + 二枚羽根	餡/カレールー/羊羹/クリーム類/スープ類	鍋全体を動く軌跡で短時間で混ぜ合わせ、かつ焦げ付きが少ない。
Ar + フック・スクレーパー	ポテトサラダ/カボチャサラダ	食材の形を潰さない形の羽根と効率の良いr回転で短時間で食材を混ぜ合わせる。
AQ + 二枚羽根	餡/カレールー/羊羹/クリーム類/スープ類	最もポピュラーな組み合わせ。様々な用途で使用できるオールマイティな組み合わせ。
AQ + 炒飯羽根	炒飯	米粒を潰さずほぐす形の羽根とQ回転で、パラパラとした本格的な炒飯に仕上がる組み合わせ。
AQ + S型羽根	うどん・焼そば・パスタ・ビーフン等の麺/きんぴら	麺等の材料を傷つけないS型羽根とQ回転で、麺類以外にきんぴらなどの惣菜にも対応。

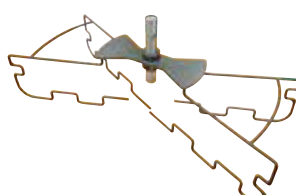
【羽根の種類】



二枚羽根



フック・スクレーパー



炒飯羽根



S型羽根

その他、さまざまな攪拌羽根をご用意しております。

ガス釜

POINT.1 加熱温度が高く、炒め物から煮物までオールマイティな調理が可能。

POINT.2 火力の調整が容易。調理工程や製品の状態に合わせて細かく、スムーズに切り替えられます。

POINT.3 ガスならではの高火力で短時間調理が可能。素材本来の食感を活かした仕上がり期待できます。

フラット型炒め機



① AQ-2-F260

特許



AQ-2-F260

- 加熱面積が大きい平鍋は水分の蒸発が早いので、炒め工程中に出た水分が商品に混入しません。
- 攪拌羽根は鍋表面と非接触。
テフロンコーティングを傷めず、素材を潰すことなく高速回転が可能です。
- 短時間で炒めるので、炒飯はバラバラ食感に、野菜炒めはシャキシャキした食感に仕上がります。

用途例 炒飯、焼きそば、焼きピーマン、スパゲティの炒め物など



② AQ-1-F160

ガス回転釜



ガス回転釜

③ KHG Series

- 衛生的かつ熱伝導に優れた三層クラッド鋼の鍋。
- 羽釜式の鍋は上部に熱をかけないのでこびりつかず、使用後の清掃が容易です。
- 消える寸前の大きさまで火が絞れます。
微妙な火力調整が可能です。



NAr-1-KHG40

ガス回転釜

④ G Series

- 大量生産に適した大容量の鍋、強力な攪拌性能を有します。
- 容器偏芯転倒・攪拌頭部昇降は油圧ユニットで自動。
製品が楽に取り出せます。



Ar-3-500G

用途例 カレー（ルー／ソース）、ハヤシルー、玉ねぎソテー、惣菜、野菜炒め

釜土型



釜土型

⑤ KT Series

- 少量生産向けの小型機。容量39Lから98Lまで製作実績があります。
- 製品に合わせて、銅鍋（サワリ）以外に、ステンレス釜等の製作もいたします。
- 攪拌部はステンレス製、フラット面で掃除が簡単。
異物混入を回避します。

用途例 各種あん、カスタードクリーム、ジャム、フォンダン



AQ-1-KT型



蒸気釜

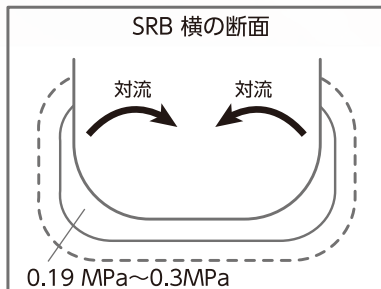
蒸気二重釜



POINT.1 昇温時間を短縮。蒸気の伝熱能力の高さで効率よく加熱し、エネルギーロスを抑えます。

POINT.2 室内への放熱が少ないため（ガス釜比）、作業環境の改善につながります。

蒸気二重釜の加熱のしくみ



0.19MPa~0.3MPaの圧力をかけると外から中央部への対流が起こります。



NAr-1-KSII20

蒸気二重釜

⑥ KSII Series

- ステンレス製で衛生的。
- 少量～中容量の製造に適した、シンプルな蒸気二重釜。



Ar-2k-SRB300Y

蒸気二重釜

⑦ SRB Series

- 中容量の製造に適した機種です。
- サラダ類の攪拌用としても納入実績あり。ポテトサラダなら数十秒で完了します。



Ar-3-500S

Ar-3号型 蒸気二重釜

⑧ S Series

- 大量生産向け蒸気釜（1000Lの製作実績あり）。目的用途に応じたサイズの釜を製作いたします。
- 偏芯転倒式の釜は大量の材料投入、製品取出しがしやすい構造。作業者の負担を軽減します。

用途例 一般惣菜、サラダ類の攪拌、めんつゆ、鮭フレーク、各種あん、カスタードクリーム

特許

ハイスチーム釜

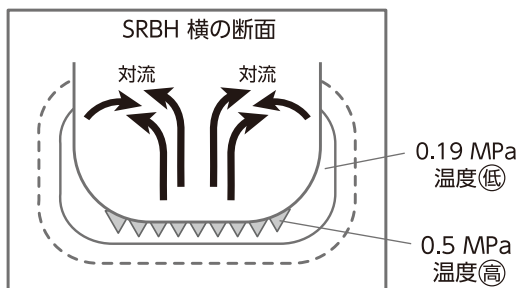


POINT.1 加熱ムラを抑制。ガス釜と同じ中央部からの対流で製品を均等に加熱します。

POINT.2 蒸気圧の切替でじっくり煮詰めるような製品にも対応します。

POINT.3 約150℃の高温域で調理可能。普通の蒸気釜ではできない炒め煮的な調理ができます。

ハイスチーム釜の加熱のしくみ



ジャケットに0.19MPa、容器底面に0.5MPaの圧力をかけると、中央部から外への対流も起こるため、商品が分散し加熱ムラを大きく抑制できます。

ハイスチーム釜

⑨ SRBH Series



NAr-1-SRBH150



Ar-3-SRBH-500

- 100℃達温時間は普通の蒸気釜に比べ、すばやく昇温します。
- イニシャルコストがIH釜の1/3～1/2に抑えられます。

用途例 黄味あん、玉ねぎソテー、野菜のポイル、肉まんの具材炒め

加熱攪拌機 特殊型

POINT.1

加圧減圧、攪拌、冷却など食品加工における複数の工程を1台で試験できます。
工程確認テストに適した攪拌機です(60NQVPのみ)。

POINT.2

加熱～冷却まで1台で行える真空加熱攪拌機は、より衛生的な商品製造に役立ちます。

POINT.3

サニタリー性に優れ、多品種生産の省力化に最適なミキサータイプの加熱攪拌機もあります。



60NQVP

加圧減圧攪拌試験機

⑩ 60NQVP

- 加圧による高温短時間調理で、煮くずれないなど製品の品質が非常に高まります。
- 減圧下での低温調理で素材がもつ風味、味、香りを保った製品に仕上げます。

用途例 ジャム、加糖餡、スープ、
佃煮、糖液や果汁等の濃縮、
海産物の殺菌



150XV

真空煮練機XV型

⑪ XV Series

- 熱により損なわれる栄養分、素材の色・風味を保って仕上げます。
- ムラ炊き等がなく同じ品質が得られます。
- 加熱後の製品を移動させずに冷却から殺菌まで完了でき、衛生的です。

用途例 カスタードクリーム



ニーダー各種取り扱っております。



500NS



500NQ



QSN-250

詳しくは別途ニーダーシリーズカタログをご覧ください。

加熱攪拌機

フラット型炒め機

① AQ-2-F260

寸法(mm)			容量 (L)	熱源(kW)		電源200V (kW)	能力(kg) ※炒飯の場合
W	L	H		LPG	13A		
1930 [2365]	1415 [1415]	1795 [2440]	260	92	94	1.5	米飯30

②

寸法(mm)			容量 (L)	熱源(kW)		電源200V (kW)	能力(kg) ※炒飯の場合
W	L	H		LPG	13A		
1880 [2260]	1190 [1190]	1845 [2100]	160	59	65	0.4	米飯15

ガス回転釜

③ KHG Series

型式	容量 (L)	寸法(mm)			電源 200V 50Hz/60Hz(kW)	ガス消費量(kW)	
		W	L	H		LPG	13A
NAr-1-KHG10	60	1495 [1840]	950 [995]	1865 [1950]	0.4	18	18
NAr-1-KHG20	110	1550 [1755]	980 [1020]	1725 [2020]	0.4	33	36
NAr-1-KHG30	150	1640 [1840]	1040 [1100]	1725 [2045]	0.4	33	36
NAr-1-KHG40	200	1710 [1945]	1085	1745 [2090]	0.4	46	46

④ G Series

型式	容量 (L)	寸法(mm)			電源 200V 50Hz/60Hz(kW)	ガス消費量(kW)	
		W	L	H		LPG	13A
Ar-2k-300G	300	1980 [2240]	1205	1810 [2380]	0.75	54.7	

型式	容量 (L)	寸法(mm)			電源 200V 50Hz/60Hz(kW)	ガス消費量(kW)	
		W	L	H		LPG	13A
Ar-3-500G	500	2635 [3070]	1815 [2100]	1765 [2935]	4.5	116	
Ar-3-1000G	1000	3550 [4115]	2500 [2745]	2200 [3750]	5.2	232.6	

※Ar-3 号型及び特殊機は多種類の仕様に分かれているので、その都度お見積りいたします。

釜土型

⑤ KT Series

型式	容量 (L)	寸法(mm)			電源200V 50Hz/60Hz(kW)	ガス消費量(kW)	
		W	L	H		LPG	13A
NAr(AQ)-1-KT18T	39	1050	830 [1050]	1600	0.4(0.2)	14.5	17.8
NAr(AQ)-1-KT20T	55	1070	805 [1050]	1600	0.4(0.2)	20.6	22.4
NAr(AQ)-1-KT22T	72	1130	875 [1100]	1625	0.4(0.4)	20.6	22.4

※容量39L～98Lまで製作実績がございます。

加熱攪拌機 特殊型

加圧減圧攪拌試験機 NQVP型

⑩ 60NQVP

型式	容量 (L)	寸法(mm)			電源200V(kW)				蒸気圧 (MPa)
		W	L	H	攪拌	転倒	蓋開閉	真空ポンプ	
60NQVP	60	1810	1380	1210	0.4	手動	手動	2.2	0.3

蒸気二重釜

⑥ KSII Series

型式	容量 (L)	寸法(mm)			電源200V 50Hz/60Hz(kW)	蒸気圧 (MPa)	蒸気量 (kg/h)
		W	L	H			
NAr-1-KSII10	60	1420 [1765]	965	1865	0.4	0.3	39
NAr-1-KSII15	110	1520 [1755]	1030	1770 [1995]	0.4	0.3	46
NAr-1-KSII20	150	1640 [1830]	1010	1725 [2000]	0.4	0.3	51
NAr-1-KSII30	200	1785 [1925]	1120 [1175]	1725 [2040]	0.4	0.3	69

⑦ SRB Series

型式	容量 (L)	寸法(mm)			電源 200V 50Hz/60Hz(kW)	蒸気圧 (MPa)	蒸気量 (kg/h)
		W	L	H			
Ar-2k-SRB300Y	300	1910 [2200]	1390	1930 [2365]	1.3	0.3	163
Ar-2k-SRB500Y	500	2400 [2680]	1620 [1640]	1790 [2810]	1.5	0.3	195

⑧ S Series

型式	容量 (L)	寸法(mm)			電源 200V 50Hz/60Hz(kW)	蒸気圧 (MPa)	蒸気量 (kg/h)
		W	L	H			
Ar-3-500S	500	2488 [3065]	1440	1810 [2855]	4.5	0.3	270
Ar-3-1000S	1000	2860 [3430]	2165	1990 [3425]	5.2	0.3	400

※Ar-3号型及び特殊機は多種類の仕様に分かれているので、その都度お見積りいたします。

ハイスチーム釜

⑨ SRBH Series

型式	容量 (L)	寸法(mm)			電源 200V 50Hz/60Hz(kW)	蒸気圧 (MPa)	蒸気量 (kg/h)
		W	L	H			
NAr-1-SRBH150	150	1870 [2110]	930 [1030]	1695 [2000]	0.4	0.5	110
NAr-1-SRBH210	210	2125 [2235]	975 [1095]	1680 [2035]	0.4	0.5	130
Ar-2-SRBH300	300	2305 [2650]	1185 [1310]	1595 [2320]	1.2	0.5	220
Ar-3-SRBH500	500	2645 [3120]	1575 [1745]	1885 [2840]	4.5	0.5	270

※容量80L～500Lまで製作実績がございます。



株式会社 品川工業所
http://www.qqqshinagawa.co.jp

本社・工場 〒636-0311 奈良県磯城郡田原本町八尾 508 TEL(0744)32-4055 (代) FAX(0744)33-3480
東京営業所 〒110-0013 東京都台東区入谷 2-34-3 TEL(03)5603-2651 (代) FAX(03)5603-2654
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 (代) FAX(06)6551-7272
福岡営業所 〒812-0054 福岡県福岡市東区馬出 6-12-55 TEL(092)627-2828 (代) FAX(092)627-2829
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 (代) FAX(052)559-7406
札幌出張所 〒003-0802 札幌市白石区菊水二条 2-2-12 TEL(011)557-8883 (代) FAX(011)557-8887
藤井ビル菊水IV 7F 710 号

※ [] 内は最大寸法です。

※ 掲載されている仕様は一例です。予告なく変更することがありますので御検討の際は仕様をお問い合わせ下さい。

C25.22.07-1000-CN-05