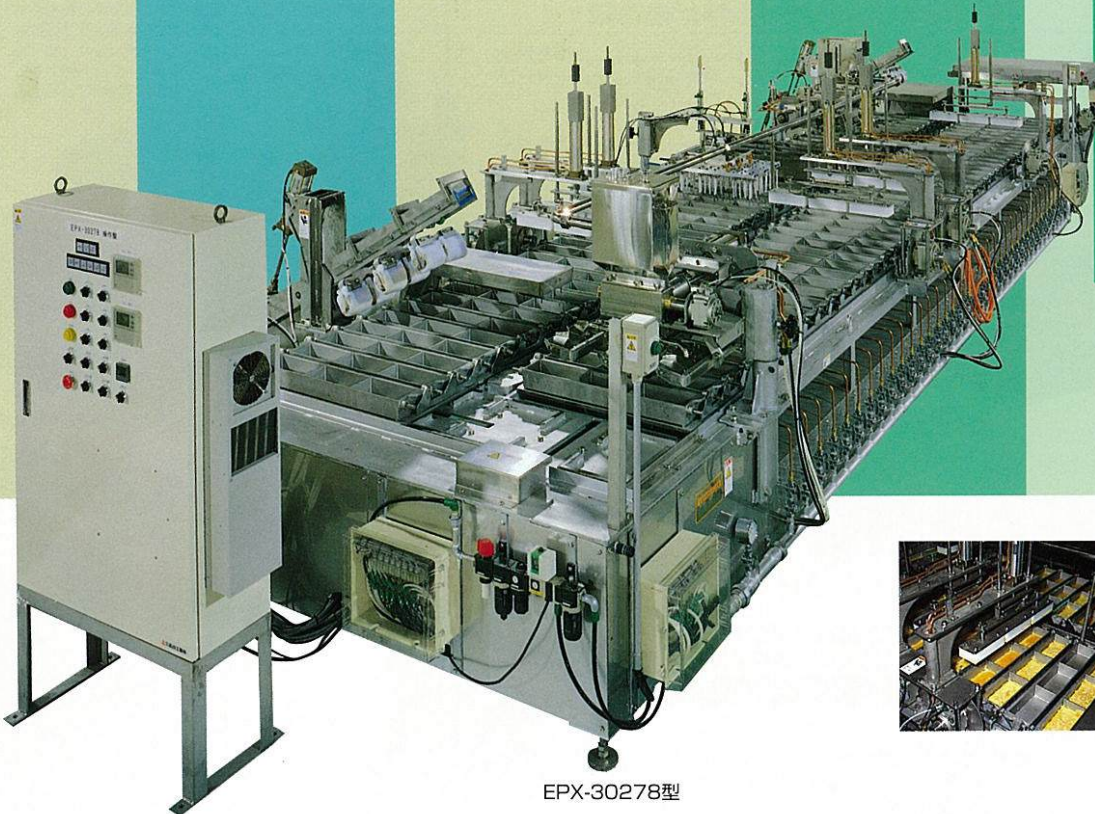




SHINAGAWA

全自動連続型 たまご焼機

SERIES



EPX-30278型



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、製品のかたぢ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

●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。

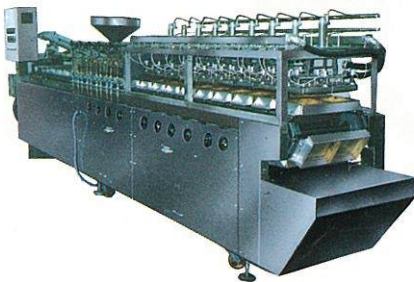
直接原料が接触する部分「充填装置」「漏斗」「充填用受皿」「卵ケース」「コック」は手軽に分解でき、清掃も簡単で、非常に衛生的です。

●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。

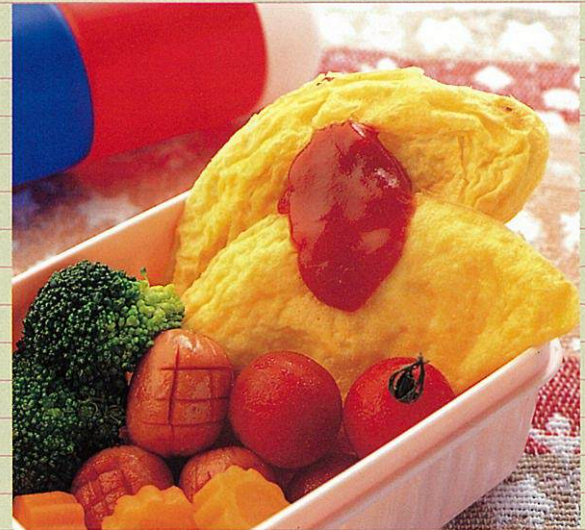
自動伊達巻厚焼機

- 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。



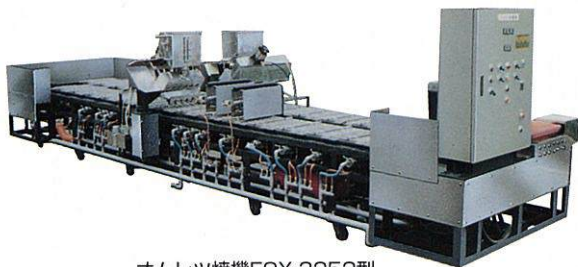
自動伊達巻厚焼機EAW-46103型

手 焼 き に 劣 る と



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)
- 中にウインナー、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)

■自動伊達巻厚焼機仕様

機種	ケース寸法	能力	本体全巾	本体全長	本体全高	ヒーター	コンプレッサー	ガスMax	被充填量
EAS3097	160×190mm	薄物の場合 200 枚時	620mm	3,550mm	1,635mm	200V 400W×6回	200V 2.2W	71kw	276~753cc
EAW46103	158×192mm	600 枚時	1,020mm	5,160mm	1,660mm	200V 400W×18回	200V 3.7W	184kw	276~753cc

■オムレツ用仕様

機種	仕 様	ケース寸法(mm)			ケース	たまご焼上り重量	生産能力	寸 法 (mm)			電 気 量	LPガス使用量
		巾	長さ	深さ				巾	全長	最大高さ		
EOX-3252	(ロール巻取式)	61	121	17	64 8連個	約60g半月型	最大4000本/毎時	1800	7070	1700	8.35kw/200V	17.5kg/H
EOX-3251	(ロール巻取式)	53	115	17	64 6連個	約60g半月型	最大3000本/毎時	1500	7070	1700	8.35kw/200V	16.2kg/H

■ロール巻たまご用仕様

機種	仕 様	ケース寸法(mm)			ケース	たまご焼上り重量	生産能力	寸 法 (mm)			電 気 量	LPガス使用量	
		長さ	深さ	(個)				巾	全長	最大高さ			
ER-3007	冷食・学校給食用				30個	60~65g	1600~2800本/毎時	1260	6500	2000	0.75kw/200V	8.5kg/H	4.2kg/H
XER-30200	(ロール巻取式)				30個 6連式	45~72g	3000~3500本/毎時	1370	7215	1810	1.5kw/200V	18kg/H	10.8kg/H

※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。



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

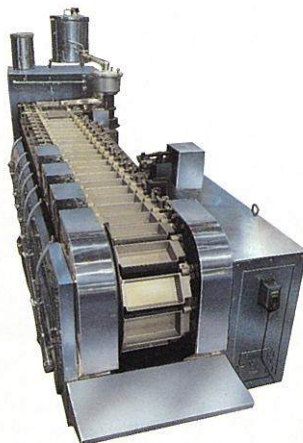
ガスなどの調整を終え、円滑な運転が続けば、大量に生産すればするほど平均した製品ができ、この点では手焼き以上です。

こ ろ は 全 く な し



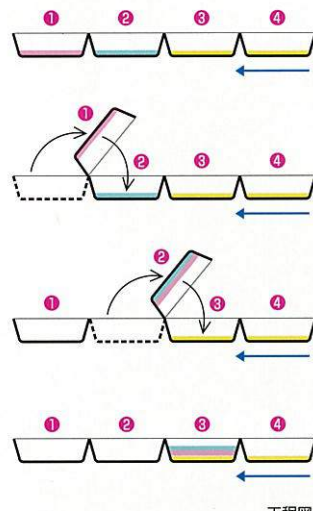
すし玉・だし巻・うまき用

- 焼皿に卵を注入し焼上げ、これを重ね合わせて一本のたまご焼に仕上げる方式です。(→重ね式)
- 駅弁、給食、仕出し、すし玉などの業界で広く使用されています。



すし玉用EP-9002型

薄く焼いただし巻きを、たまごケースに自動的に転倒させて重ね、これを5~6回くりかえして、1個の製品に仕上げます。



工程図

全自動たまご焼ロボット〈ERS型〉

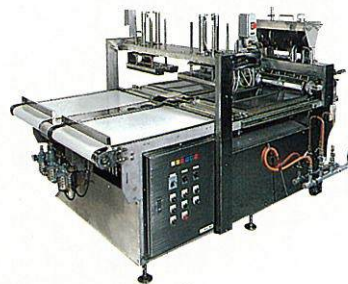
- 卵液充填、焼成、成形、取り出しまでのすべてを自動化しました。無人で“だし巻き”“たまご焼き”が製造できます。
- 特殊なローラーが、よりいっそう手焼きの風味を増しました。

たまご焼ロボット ミニ

- 全自動たまご焼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キャスター付で移動も簡単、店頭実演販売に最適です。

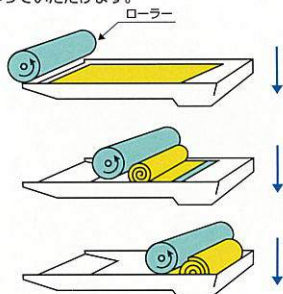


たまご焼ロボットミニERS-H234R型



たまご焼ロボットERS-G169型

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



すし玉・だし巻・うまき用仕様

機種	仕様			ケース	たまご焼上り重量	生産能力	寸法 (mm)			電 気 量	備 考	LPガス使用量	
	ケース寸法底辺(mm)	巾	長さ 深さ				巾	全長	最大高さ			全 開	運転時
EP-12002すし玉用 (大)	92	210	45	120個	600g	150本/毎時	1180	7600	1850	0.75kw/200V		1.7kg/H	8.0kg/H
EP-12005すし玉用 (中)	70	110	38	120個	170g	500本/毎時	1180	6450	1850	0.75kw/200V	2連式	1.4kg/H	6.0kg/H
EP-9001駅弁・給食用 (大)	56	220	39	90個	280g	200本/毎時	1100	3850	1850	0.4kw/200V		5.5kg/H	2.0kg/H
EP-6001駅弁・給食用 (中)	56	220	39	60個	280g	150本/毎時	1100	2850	1850	0.4kw/200V		3.5kg/H	1.2kg/H
EP-9002すし玉用	92	210	45	90個	600g	100本/毎時	1100	5710	1850	0.4kw/200V		11kg/H	5.0kg/H
EPX-30278すし玉用	100	208	62	30個	500g	800本/毎時	3790	8450	1850	3.7kw/200V	3連式	33.1kg/H	16.0kg/H

全自動たまご焼ロボット (ERS-G169型) 仕様

能 力	200cc~300ccのもの	100~300本/H
ガ ス	LPG使用の場合	最大2.4kg/H 運転時0.8kg/H
電 源	200V	3相
電 力	6.7kw (ヒーター・コンベアー・巻取ローラー送行用)	
エ ア ー	20N θ /min	0.4kwコンプレッサー付
機械寸法	全巾1,420×全長2,565×全高1,577 (mm)	

※電磁加熱タイプもございます。

たまご焼ロボットミニ (ERS-H234R型) 仕様

能 力	110ccのもの	120個/H (2分サイクル時)
ケース加熱 (電磁)	7kw	200V
電 気 量	3.82kw	(ローラー・巻取・コンベアー・加熱充填装置・たまご攪拌タンク)
エ ア ー	20N θ /min	0.2kwコンプレッサー付
攪拌タンク	全量44 θ	
機 械 寸 法 (mm)	本 体	W=1961 L=846 H=1457
	加熱装置	W=950 L=466 H=975
	攪拌タンク	W=492 L=420 H=870

小型オムレツ・たまご焼機

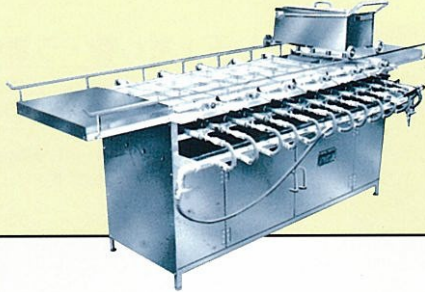
Aタイプ

だし巻・オムレツ用



Bタイプ

すし玉用



Cタイプ

ロール巻たまご用



■小型オムレツ・たまご焼機仕様

タイプ	機種	機械寸法(mm)	ケース寸法(mm)	転倒	時間当り能力(お客様実績値)
A	だし巻 2連 3連	W700×L1790×H1120	50×188×39 50×120×39	レバ	300gのもの 100本/1名 200gのもの 150本/1名
	オムレツ 3連 3連重ね 手折り		半月型 丸型直径 120	レバ 手折り	60gのもの 100~350個/1名 60gのもの 400個/2名
B	すし玉 2連	W840×L2290×H1120	85×210×45	ハンドル	500gのもの 50~100本/1名
C	ロール 3連	W700×L1790×H1120	巾112mm×3連	ハンドル	65gのもの 400本/1名(2名)
D	ロール 2連	W840×L2290×H1120	巾195mm×2連	巻取モーター	250gのもの 200本/1名(2名)
	ロール 4連		巾 93mm×4連	0.1kw 100v	75gのもの 400本以上/1名(2名)

※LPガス使用量(全開時)機械全長1790(mm)のもの1.8kg/H(但しケース6組の場合)
機械全長2290(mm)のもの2.0kg/H(但しケース6組の場合)

たまご焼機(全自動・ロボット・手動型)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、その他低粘性製品の調合。



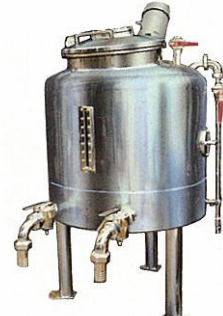
EGM100型100ℓ



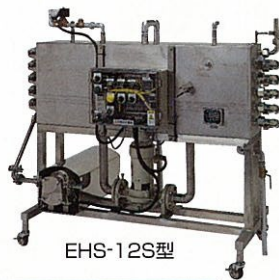
100EGA型
マグネット式100ℓ



EGM100型
湯煎式100ℓ



380EGMV型
真空式380ℓ



EHS-12S型

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。

■たまご攪拌機仕様

機種	仕様	全容量	寸法(mm)			攪拌モーター	ポンプモーター	パイプヒーター
			巾	奥行	全高			
100-EGM		100ℓ	560	740	1530	200V 0.1kw	200V 0.4kw	
100-EGMH		100ℓ	700	800	1430	200V 0.1kw	200V 0.4kw	水用200V 3kw
150-EGMV		150ℓ	900	900	1750	200V 0.4kw	真空ポンプ200V2.2kw	
380-EGMV		380ℓ	910	1350	1900	200V 0.75kw	真空ポンプ200V2.2kw	

■マグネット式攪拌機仕様

100-EGA	100ℓ	560	860	1570	200V 0.2kw	200V 0.4kw	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。

■液体加温冷却機仕様

型式	寸法(mm)			電気量200V	蒸気消費量	液送ポンプ	給水口	排水口	液出口	蒸気入口
	W	L	H							
EHS-S型	1550	590	1200	0.4kw×2台	常時13kg/H	3~18ℓ/min (インバーター制御)	1/2 B	3/4 B	1 S	1/2 B
EHS-W型	1550	670	1200	0.4kw×3台	常時26kg/H					
EHS-12S型	1510	730	1415	0.65kw×4台	常時26kg/H					

※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)

※冷却の場合...チラーユニットが別途必要です。