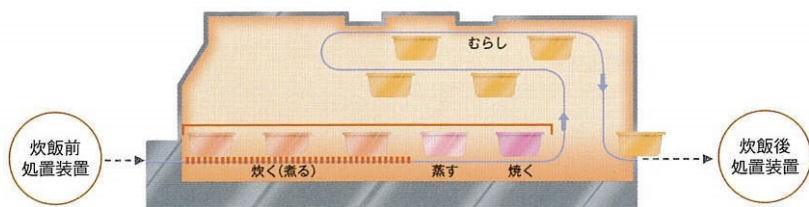


連続炊飯機 “ライスフレンド eco” [ガス式]



ARS-400VE



アイホーは、高品質な炊き上げと環境にやさしい省エネ構造の新型ガス式連続炊飯機 “ライスフレンド eco” を開発しました。美味しさにこだわった新機能は、いままでにない斬新な発想による加熱方法で、時代のニーズに応えたハイクオリティーな炊飯機です。

高品質なごはんを炊き上げます。

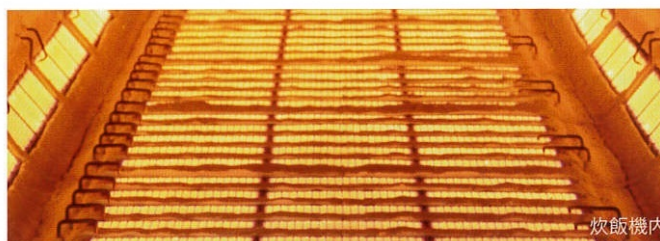
高効率ガスバーナーを搭載した新しい加熱方式^(図1)は、昔ながらのかまど炊き原理を再現した炊飯方法。蒸らし工程は、ライスフレンドスーパーで実証された温度管理方式を採用していますので、ふっくらとした歯ごたえのある高品質なご飯に炊き上げます。

高熱効率化で省エネ構造炊飯機。

省エネにこだわりました。ガス式連続炊飯機では画期的な熱効率52%^(図2)を実現。圧倒的な高効率構造で、ご飯の生産コストを大幅に引き下げます。

排気ガスの排出を低減し地球環境にやさしい炊飯機。

排気ガスから窒素酸化物 (NOx) を大幅に低減^(図3)。また、二酸化炭素 (CO₂) の排出の低減に成功。さらに断熱構造により本体表面の温度が低く火傷の予防や室内の温度上昇を抑えます。



ライスフレンド eco [ガス式]

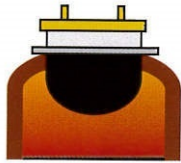
型式	寸法(mm) 間口×奥行×高さ	能力(釜/h) 水炊き	消費電力 (三相200V)	接続口				ガス消費量 LPG (kW)	製品質量 (kg)
				給水	排水	13A	LPG		
ARS-300VE	6,550×1,535×2,415	30 (精米 210kg)	2.04kW	—	—	40A	25A	154.1	3,500
ARS-400VE	7,900×1,535×2,415	40 (精米 280kg)	2.10kW	—	—	40A	25A	200.6	4,500
ARS-600VE	10,600×1,535×2,415	60 (精米 420kg)	3.32kW	20A	20A	40A	40A	308.1	5,500
ARS-800VE	13,300×1,535×2,415	80 (精米 560kg)	3.83kW	20A	20A	40A×2	25A×2	401.2	6,900

※ 1釜当たり精米7kg炊き。 ※米の品質により、1釜あたりの炊飯量が異なります。

全く新しい加熱方式が、美味しいご飯の炊き上がりと環境にやさしい連続炊飯機を実現。



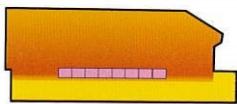
図1 究極の美味しさ、かまど炊き炊飯を目指しました!



かまど炊きを再現した高効率燃焼構造。熱をこもらせて、少ないガスで炊飯を実現。熱をこもらせることで早い沸騰を可能にさせ、おいしいご飯を炊き上げます。

ライスフレンドeco	燃焼比較表	当社在来炊飯機
かまど方式により炊飯機内に熱をこもらせ、釜全体を暖めますので素早い沸騰で、美味しいご飯を炊き上げます。		従来方式も熱を有効利用する構造になっていますが、新型炊飯機に比べると劣ります。釜の回りの熱が逃げます。

図2 熱効率トップクラス。ガス料金を約38%節約、ダンゼンお得!



炊飯機全体に熱をこもらせる新方式なので、ガス消費量を大幅に削減します。炊飯量を1日3,000kgとして消費量を換算(概算)すると右のようになります。

ライスフレンドeco	165,000円 の節約
1日のガス消費量は60.3m ³ 、1ヵ月料金は270,000円。	
当社在来炊飯機	
1日のガス消費量は98.0m ³ 、1ヵ月料金は435,000円。	

※料金算出は概算です。現在のガス料金により異なります。

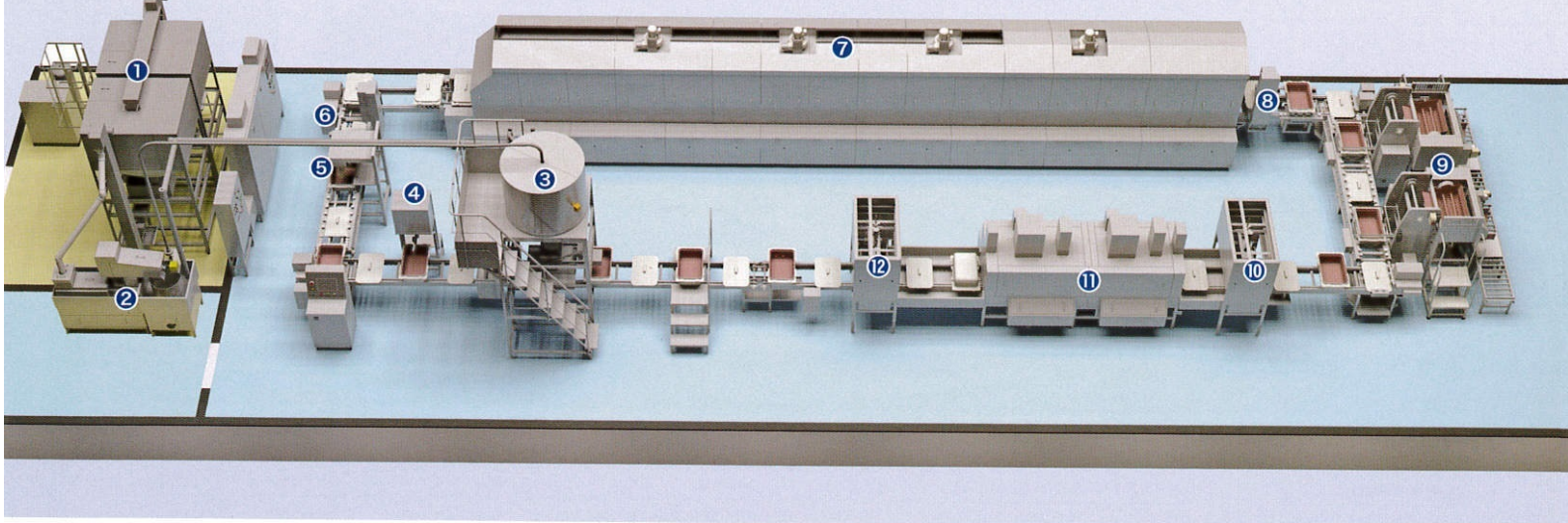
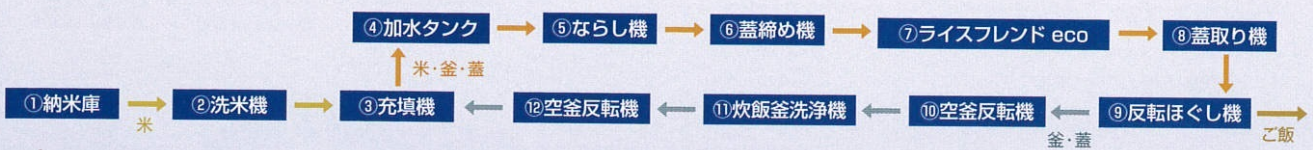
図3 環境にやさしい、窒素酸化物(NOx)がゼロ化へ!



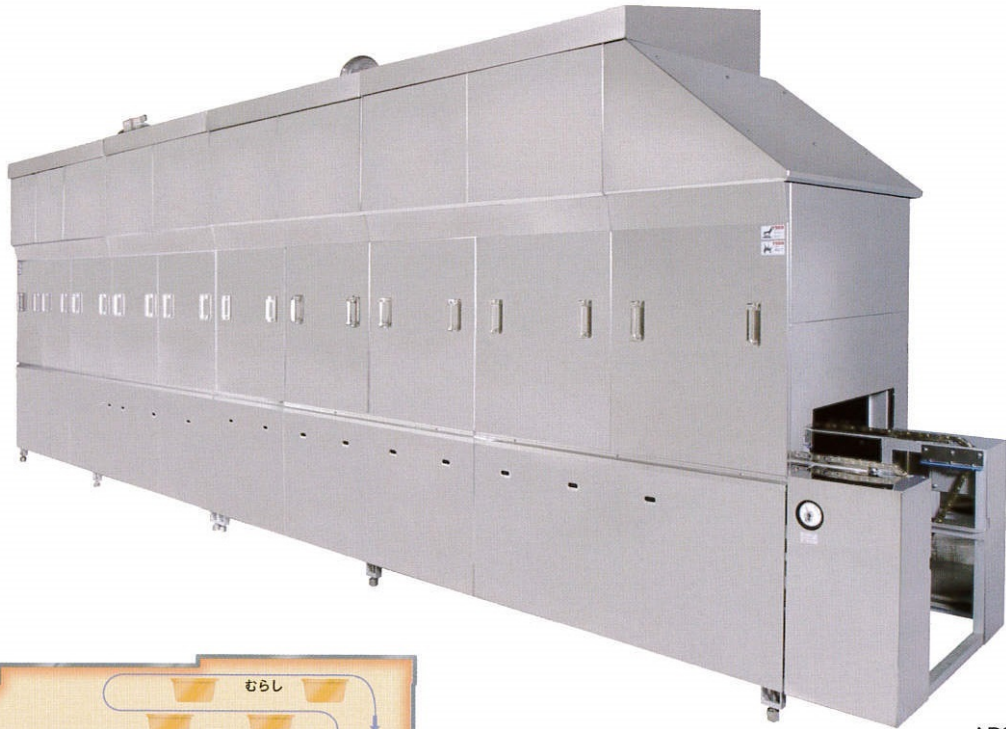
酸性雨や光化学オキシダントの原因の一つに考えられている排気ガス中の窒素酸化物(NOx)は加熱燃焼時に発生。その加熱燃焼を一新したことにより大幅な低減を実現しました。

ライスフレンドeco	限りなくゼロに近い数値を実現
当社在来炊飯機	約25ppm

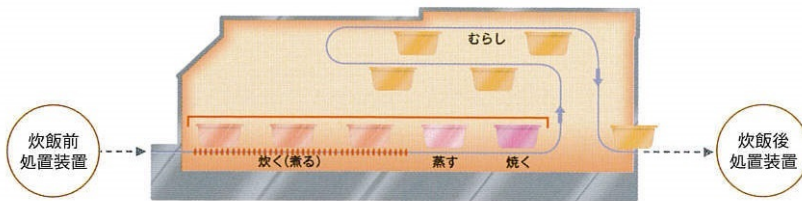
ライスフレンド ecoを中心としたシステム構成例



連続炊飯機 “ライスフレンドスーパー” [ガス式]



ARS-400D



「炊く」「蒸す」「焼く」「むらし」……炊飯に求められるすべての工程を機体内で行う、立体3段構造。完全7kg炊きを実現しながら省スペース化にも貢献。さらに、自動火力調整機能、自動温調むらし機能など、おいしさを追求したきめ細かな機能も満載です。

集中排気と断熱構造で、炊飯室の環境改善に成功。

バーナーからの排熱は排気口へ集中排気、本体表面と燃焼室との間には空気を巡らせた断熱構造です。輻射熱を効率よく排出し、本体表面の温度上昇を抑え、作業者の作業環境にも配慮しています。

ムダのない立体3段構造が、熱効率を促進。

下段で「炊く」「蒸す」「焼く」、中・上段で「むらし」を行う立体3段構造です。中・上段の「むらし」の工程では、下段からの排気熱をムダなく利用、熱効率に優れています。

火力調整機能付で、ガス燃焼をきめ細かくコントロール。

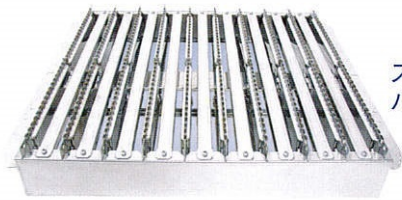
主要バーナーの火力を弱火から強火まで5段階でコントロールできるので、メニューに合わせたきめ細かな火力調整可能。

むらしセンサーにより、安定したむらし温度を自動管理。

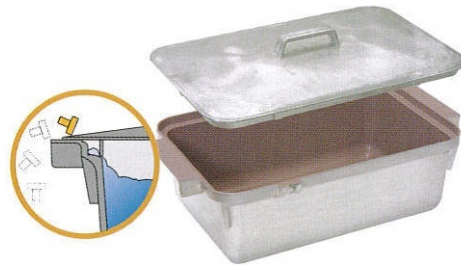
むらしセンサーが適切なむらし温度を感知し自動管理します。温度が高くなると、排気量調整ファンを強く回して余熱を排気するなど、つねに安定した温度管理が行えます。

10本の「線の炎」にステンレスバーナーを採用。

「ライスフレンド」の特長である「線の炎」に10本のステンレスバーナーを採用、火力がさらに強化されました。釜の中の連続対流もより強力になり、炊きムラのないおいしいご飯を炊き上げます。



ステンレスバーナー



巾広炊飯釜

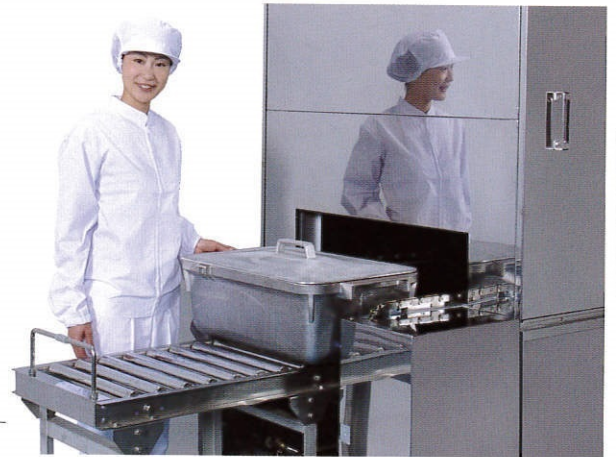
外蓋式、異物の混入の恐れがありません。吹きこぼれ防止構造で清潔です。

ライスフレンドスーパー [ガス式]

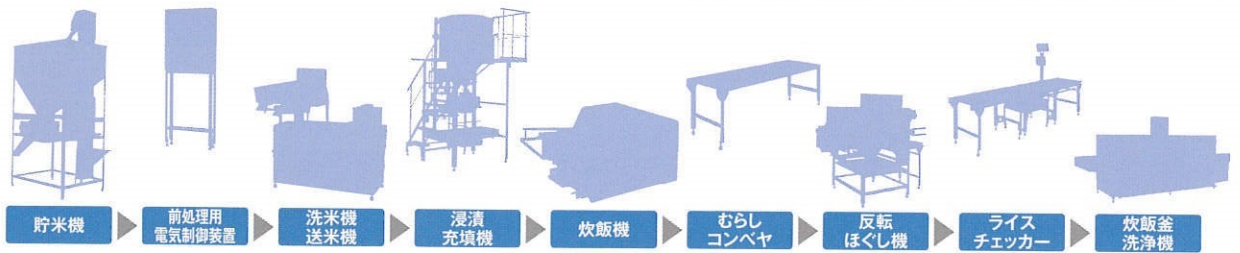
型式	寸法(mm) 間口×奥行×高さ	能力(釜/h) 水炊き	消費電力 (三相200V)	接続口				ガス消費量 LPG (kW)	製品質量 (kg)
				給水	排水	13A	LPG		
ARS-400D	7,350×1,525×2,830	40 (精米 280kg)	1.98kW	—	—	40A	40A	287.8	3,500
ARS-600D	10,000×1,525×2,830	60 (精米 420kg)	3.13kW	20A	20A	50A	50A	441.9	4,500
ARS-800D	12,500×1,525×2,830	80 (精米 560kg)	3.58kW	20A	20A	50A×2	50A×2	575.6	5,500

※米の品質により、1釜あたりの炊飯量が異なります。 ※8.4kg炊きが可能です。特殊対応となりますので営業にお問い合わせください。

「炊飯」+「むらし」機能。火力やむらし温度調節により、メニューに合わせた理想的な炊き上がりを実現。



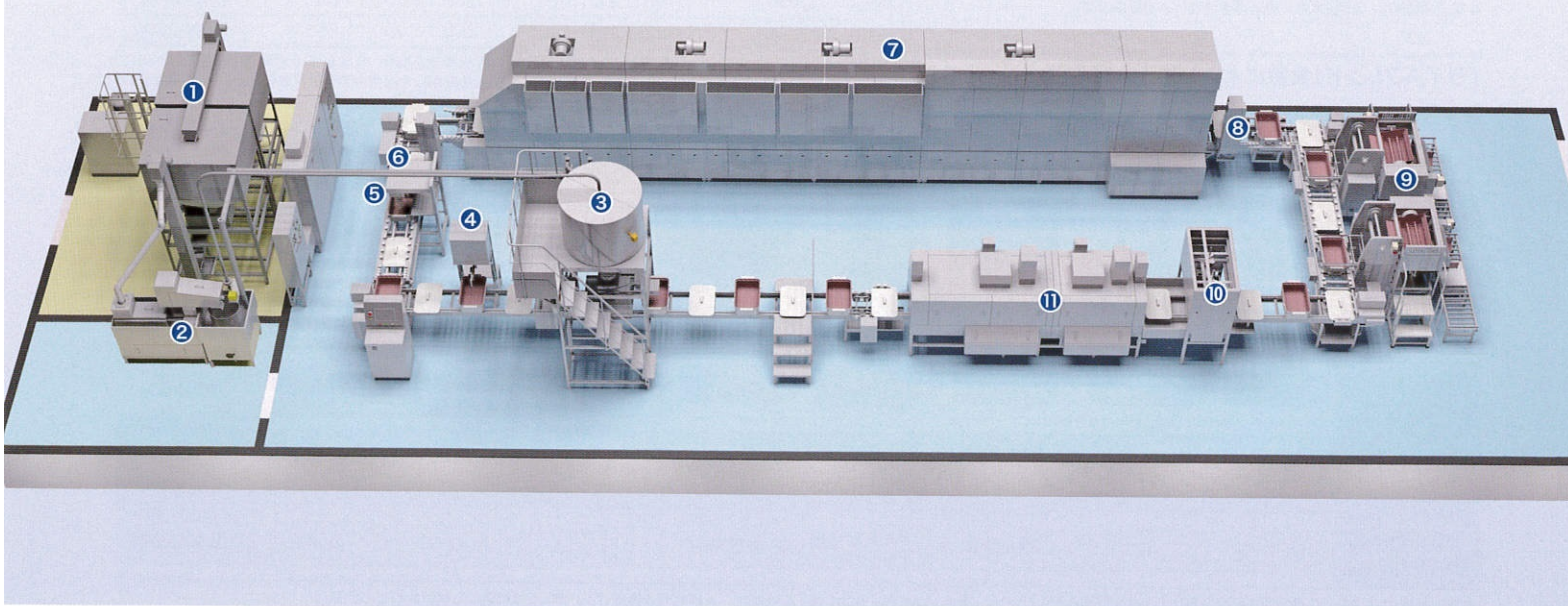
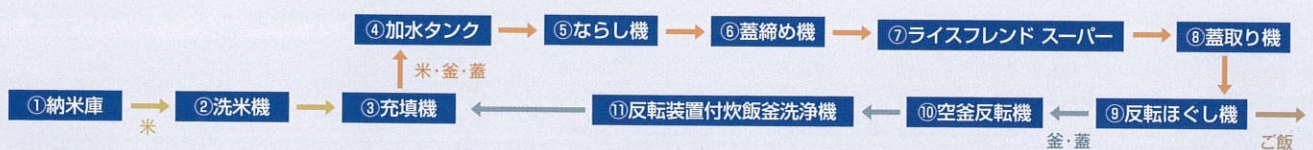
「ライスフレンドスーパー」食数によるシステム構成例



～2,000食 (精米量～280kg)	MET-600	AES-5	EP-52A	AMP-21 (浸漬タンク280kg)	ARS-400D	炊飯機内に内蔵	ADU-56	ALM-3	EDA2-5S
～3,000食 (精米量～420kg)	MET-1,050	AES-6	SRC-600 + AWS-10R	AMP-21 (浸漬タンク450kg)	ARS-600D	炊飯機内に内蔵	ADU-82	ALM-3	EDA2-5L
～4,000食 (精米量～560kg)	MET-1200	AES-6	SRC-600 + AWS-10R	AMP-21A特 (浸漬タンク600kg)	ARS-800D	炊飯機内に内蔵	ADU-82	ALM-3	EDA3-5L

※食/毎時(1人あたりの精米量140gで算出)。※構成例は目安です。4,000食以上の構成も可能。詳しくは営業にお問い合わせください。

「ライスフレンドスーパー」を中心としたシステム構成例



連続炊飯機 “ライスフレンド” [ガス式]



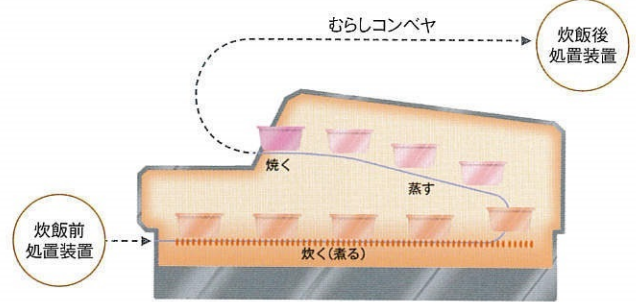
ARS-25SR



(13A-LP)



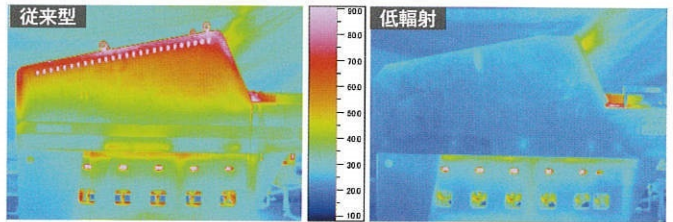
ARS-15GR
ARS-25GR
ARS-35GR
ARS-45GR



低輻射仕様

- 従来の炊飯能力はそのままに、低輻射性能をプラス、さらなる作業の快適性と安全性を追求しました。
- 放射熱が従来の約1/5に、室温上昇など空調負荷を大幅削減。
- 炊飯中に機体に触れても熱くなく安全。
- 釜投入口からの熱気を抑制、作業者の負担を軽減。
- 万一の時も機器の損傷を最小限に防ぎ、過負荷保護機能を搭載。

機体表面温度の比較(点火2時間後)



ライスフレンド [ガス式・低輻射仕様]

型式	寸法(mm) 間口×奥行×高さ	能力(釜/h)	消費電力	接続口		ガス消費量 LPG (kW)	製品質量 (kg)
				13A	LPG		
ARS-15R	1,952× 840×1,470	17 (精米 70kg)	単相100V 0.10kW	25A	20A	69.0	570
ARS-25SR	2,345×1,080×1,530	20 (精米 140kg)	三相200V 0.15kW	32A	25A	109.3	620
ARS-35SR	4,210×1,100×1,675	30 (精米 210kg)	三相200V 0.27kW	40A	25A	161.7	1,450
ARS-45SR	4,740×1,100×1,675	40 (精米 280kg)	三相200V 0.29kW	50A	32A	215.8	1,600

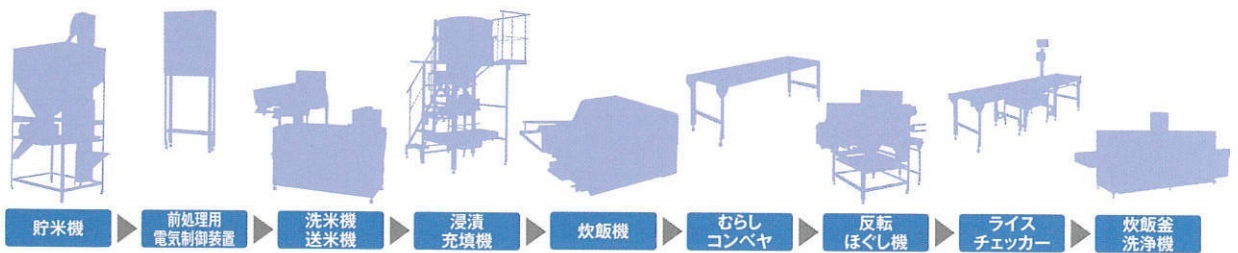
※火力調整バルブ(入口・出口)。 ※立消え安全装置付。 ※ARS-15Rは1釜精米4.2kg炊き、その他は1釜精米7kg炊き。 ※米の品質により、1釜あたりの炊飯量が異なります。

ライスフレンド [ガス式・低輻射仕様・JIA 認証タイプ]

型式	寸法(mm) 間口×奥行×高さ	能力(釜/h)	消費電力	接続口		ガス消費量 LPG (kW)	製品質量 (kg)
				13A	LPG		
ARS-15GR	1,952× 840×1,470	17 (精米 70kg)	単相100V 0.10kW	25A	20A	69.0	570
ARS-25GR	2,345×1,080×1,530	20 (精米 140kg)	三相200V 0.15kW	32A	25A	109.3	620
ARS-35GR	4,210×1,100×1,675	30 (精米 210kg)	三相200V 0.27kW	40A	25A	161.7	1,450
ARS-45GR	4,740×1,100×1,675	40 (精米 280kg)	三相200V 0.29kW	50A	32A	215.8	1,600

※立消え安全装置付。 ※ARS-15GRは1釜精米4.2kg炊き、その他は1釜精米7kg炊き。 ※米の品質により、1釜あたりの炊飯量が異なります。
※型式内の「G」は、日本ガス機器検査協会JIA認証品です。

「ライスフレンド」食数によるシステム構成例



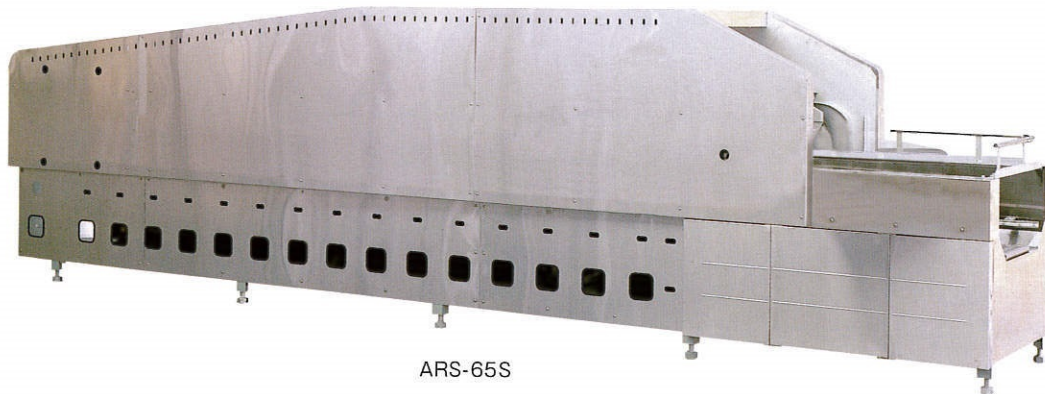
食数 (精米量)	貯米機	前処理用 電気制御装置	洗米機 送米機	浸漬 充填機	炊飯機	むらし コンベヤ	反転 ほぐし機	ライス チェッカー	炊飯釜 洗浄機
500食～ (精米量70kg)	MET-600	—	EP-26	AMP-5 (浸漬タンク84kg)	ARS-15	CAFタイプ	ADU-10H ADU-10A	ALM-3	RBB-60
～1,000食 (精米量～140kg)	MET-600	AES-5	EP-52A	AMP-11 (浸漬タンク140kg)	ARS-25S	CAFタイプ	ADU-20H ADU-20A	ALM-3	RBB-60
～2,000食 (精米量～280kg)	MET-750	AES-5	EP-52A	AMP-21H (浸漬タンク280kg)	ARS45S	OECタイプ CAFタイプ	ADU-52	ALM-3	EDA2-5S

※食/毎時(1人あたりの精米量140gで算出)。 ※炊飯機ARS-15のみ1釜4.2kg炊き、他は1釜7.0kg炊き。 ※構成例は目安です。詳しくは営業にお問い合わせください。

優れた炊飯性能で業界一の実績を誇る“ライスフレンド”。豊富な周辺機器と組み合わせで自在なシステムが構築できます。



(13A・LPG)
ARS-15G
ARS-25G
ARS-35G
ARS-45G



ARS-65S



スタンダードタイプ

ライスフレンドは、炊飯能力が毎時精米70kgから560kgまでの8機種をラインナップ。炊飯能力で選び、必要に応じて豊富な周辺機器を組み合わせることで、施設の条件やご希望に合った自動炊飯システムを構築することができます。

ライスフレンド [ガス式]

型式	寸法(mm)		能力(釜/h)	消費電力	接続口		ガス消費量 LPG (kW)	製品質量 (kg)
	間口×奥行×高さ				13A	LPG		
ARS-15	1,800×	770×1,440	17 (精米 70kg)	単相 100V 0.10kW	25A	20A	69.0	500
ARS-25S	2,150×	980×1,530	20 (精米 140kg)	三相 200V 0.15kW	32A	25A	109.3	570
ARS-35S	4,190×	1,000×1,635	30 (精米 210kg)	三相 200V 0.28kW	40A	25A	161.7	1,250
ARS-45S	4,720×	1,000×1,635	40 (精米 280kg)	三相 200V 0.29kW	50A	32A	215.8	1,500
ARS-55S	5,495×	1,000×1,635	50 (精米 350kg)	三相 200V 0.52kW	50A	40A	266.0	1,700
ARS-65S	6,205×	1,000×1,635	60 (精米 420kg)	三相 200V 0.53kW	50A	50A	319.2	2,000
ARS-75S	6,915×	1,000×1,635	70 (精米 490kg)	三相 200V 0.56kW	50A	50A	372.4	2,300
ARS-85S	7,450×	1,000×1,635	80 (精米 560kg)	三相 200V 0.57kW	50A	50A	425.6	2,600

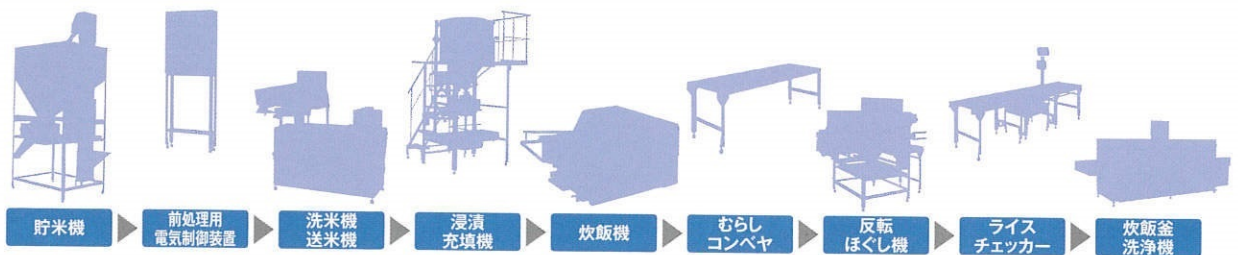
※ARS-15は1釜精米4.2kg炊き、他は1釜精米7kg炊き。 ※米の品質により、1釜あたりの炊飯量が異なります。

ライスフレンド [ガス式・JIA 認証タイプ]

型式	寸法(mm)		能力(釜/h)	消費電力	接続口		ガス消費量 LPG (kW)	製品質量 (kg)
	間口×奥行×高さ				13A	LPG		
ARS-15G	1,800×	770×1,440	17 (精米 70kg)	単相 100V 0.10kW	25A	20A	69.0	500
ARS-25G	2,150×	980×1,530	20 (精米 140kg)	三相 200V 0.15kW	32A	25A	109.3	570
ARS-35G	4,190×	1,000×1,635	30 (精米 210kg)	三相 200V 0.28kW	40A	25A	161.7	1,250
ARS-45G	4,720×	1,000×1,635	40 (精米 280kg)	三相 200V 0.29kW	50A	32A	215.8	1,500

※ARS-15Gは1釜精米4.2kg炊き、他は1釜精米7kg炊き。 ※米の品質により、1釜あたりの炊飯量が異なります。
※型式内の「G」は、日本ガス機器検査協会JIA 認証品です。

「ライスフレンド」食数によるシステム構成例



~3,000食 (精米量~420kg)	MET-1200	AES-6	SRC-600 + AWS-10R	AMP-21A特 (浸漬タンク420kg)	ARS-65S	OECタイプ CAFタイプ	ADU-82	ALM-3	EDA2-5L
~4,000食 (精米量~560kg)	MET-1200	AES-6	SRC-600 + AWS-10R	AMP-21A特 (浸漬タンク600kg)	ARS-85S	OECタイプ CAFタイプ	ADU-82	ALM-3	EDA3-5L

※食/毎時(1人あたりの精米量140gで算出)。 ※構成例は目安です。4,000食以上の構成も可能。詳しくは営業にお問い合わせください。

連続炊飯機 “ライスフレンド” [ガス式・基本システム]

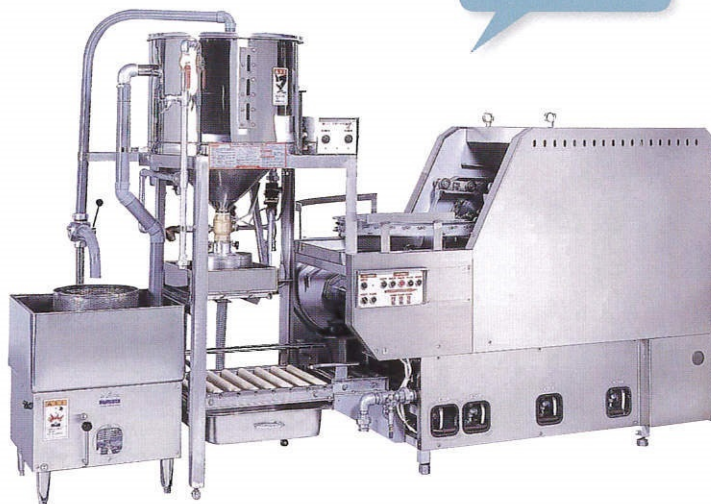
“ライスフレンド”を中心に、あらかじめ必要な機器を組み合わせた基本システム
セットアップタイプ。超小型から中規模普及型まで4種類をラインナップしました。
炊飯能力に応じて「洗米」から「むらし」までの全工程が使いやすくなっている標準的なシステムのため、
食数を目安にお選びいただくことで、すぐに導入・稼動することができます。

システム 15 (ROS-15)

コンパクトに構成された小型タイプです。間口3m、奥行き1.3m、2坪のスペースにも設置可能で、超小型1釜4.2kg炊きの連続炊飯システム。小規模施設に最適なセットアップシステムです。

構成機器

- 洗米機
- 小型充填機
- ライスフレンドARS-15
- むらしコンベヤ



炊飯能力
毎時 500 食
精米量 70kg

システム 25 (ROS-25)

“ライスフレンド”に電動水圧洗米機、小型充填機を組み合わせた、最も一般的な普及タイプです。スペース効率がよく、省エネ・省スペース設計ながら、毎時1,000食にも対応。中規模施設に最適です。

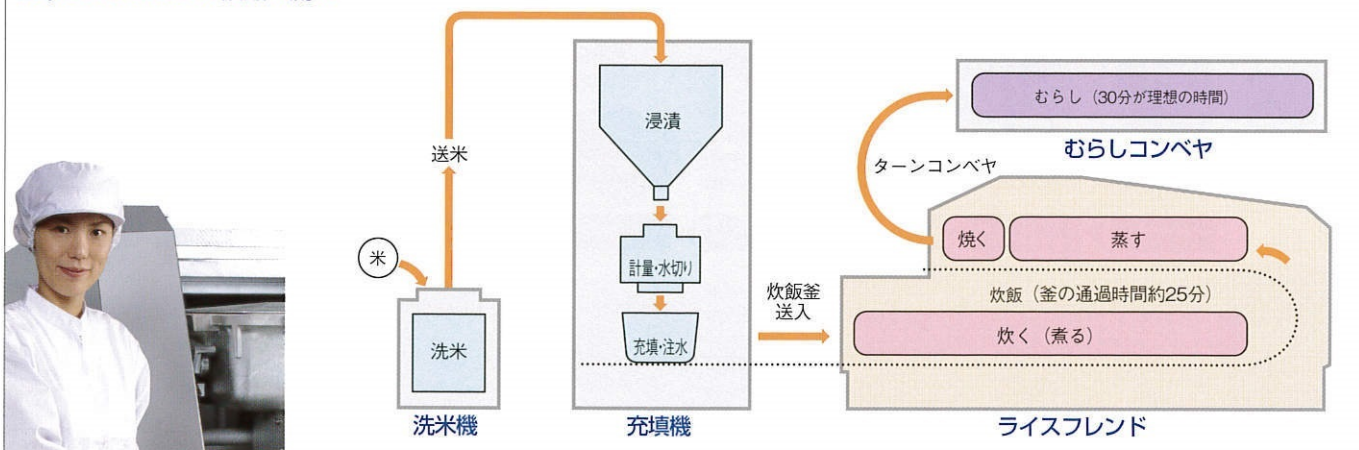
構成機器

- 洗米機
- 小型充填機
- ライスフレンドARS-25
- むらしコンベヤ



炊飯能力
毎時 1,000 食
精米量 140kg

基本システムによる炊飯の流れ



「洗米」から「浸漬・充填」「炊飯」「むらし」まで、炊飯に必要な基本機器をあらかじめセットアップ。食数で選び、すぐに導入できる4つの基本システムをラインナップ。

システム 35 (ROS-35)

中型の構成で、必要に応じて増設でき、全自動化にも対応できる拡張性の高いタイプです。炊飯量の増減が大きい施設や、将来的に設備規模や炊飯量のスケールアップが見込まれる施設に最適です。

構成機器

- 洗米機
- 中型充填機
- ライスフレンドARS-35
- むらしコンベヤ



炊飯能力
毎時 1,500 食
精米量 210kg

システム 45 (ROS-45)

毎時2,000食の炊飯能力を持った大型施設向けの普及タイプです。各種自動化機器を組み合わせているため、作業の省力化もはかれます。大規模給食センターなどに適したゆとりのシステムです。

構成機器

- 洗米機
- 中型充填機
- ライスフレンドARS-45
- むらしコンベヤ



炊飯能力
毎時 2,000 食
精米量 280kg

ライスフレンド [ガス式・基本システム(洗米機・充填機・炊飯機・むらしコンベヤ)]

型式	寸法(mm) 間口×奥行×高さ	能力(釜/h)		消費電力	接続口				ガス消費量 LPG (kW)	製品質量 (kg)
		水炊き	湯炊き		給水	排水	13A	LPG		
ROS-15	3,030×1,300×1,875	17 (精米 70kg)	20 (精米 84kg)	単相100V 0.29kW	20A	32A	25A	20A	69.0	710
ROS-25	4,690×1,780×2,635	20 (精米 140kg)	24 (精米 168kg)	三相200V 0.65kW	25A	32A	32A	25A	109.3	929
ROS-35	6,660×1,790×2,825	30 (精米 210kg)	36 (精米 252kg)	三相200V 0.77kW	25A	40A	40A	25A	161.7	1,400
ROS-45	7,190×1,790×2,825	40 (精米 280kg)	48 (精米 336kg)	三相200V 0.79kW	25A	40A	50A	32A	215.8	1,800

※ ROS-15は、1釜精米4.2kg炊き、他は1釜精米7kg炊き。 ※米の品質により、1釜あたりの炊飯量が異なります。

炊飯釜(7kg炊き)

ライスフレンド専用炊飯釜は、熱伝導効率のよい肉厚のアルミ鋳物製。直接火に当たる底の部分の厚くした均一加熱構造で、白飯から炊き込みご飯やピラフまで、炊きムラがなく、むらし効果にも優れています。釜の内側はテフロン加工を施し、ご飯離れがよくお手入れも簡単です。



連続炊飯機 “ライスフレンドネオ” [ガス式]

“ライスフレンド”をさらに進化。巾広炊飯釜とステンレスバーナーの採用で、炊飯能力が大幅アップ。

巾広炊飯釜とステンレスバーナーの採用で、炊飯能力が大幅にアップ、より均一な炊き上がりを実現しました。豊富な周辺機器と組み合わせ、大量の炊飯もラクにこなします。

10本の「線の炎」にステンレスバーナーでさらに強火力。

「ライスフレンド」の特長である「線の炎」に10本のステンレスバーナーを採用、火力がさらに強化されました。釜の中の連続対流もより強力になり、炊きムラのないおいしいご飯を炊き上げます。

新開発の巾広炊飯釜で、給食用8.4kg炊きまで可能。

巾広炊飯釜により完全7kg炊き、給食用8.4kg炊きまで実現。また、お米の積層厚が薄くなることで、熱の伝わりと対流がよくなり、より均一な炊き上がり。外蓋方式なので異物混入対策も万全です。

空気の層の断熱構造で、炊飯室の環境改善にも配慮。

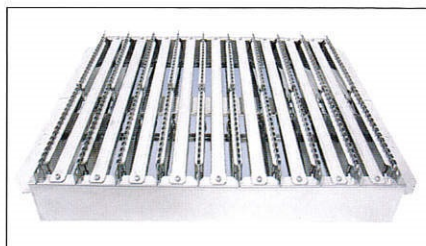
本体表面と燃焼室との間に空気の層を巡らせた断熱構造です。空気と一緒に排熱と輻射熱を排出し、機体表面の温度上昇を抑制。室内の温度上昇を抑え、作業者の作業環境にも配慮しています。

立体2段構造だから、省エネ・省スペースにも貢献。

下段で「炊く(煮る)」時に燃焼するバーナーの排気熱を、上段の「蒸す」「焼く」にムダなく利用する立体2段構造。熱効率に優れた省エネ・省スペース構造です。



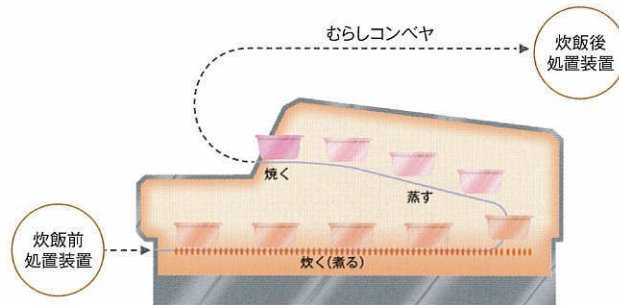
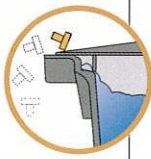
ARS-140



ステンレスバーナー

巾広炊飯釜

外蓋式、異物の混入の恐れがありません。吹きこぼれ防止構造で清潔です。

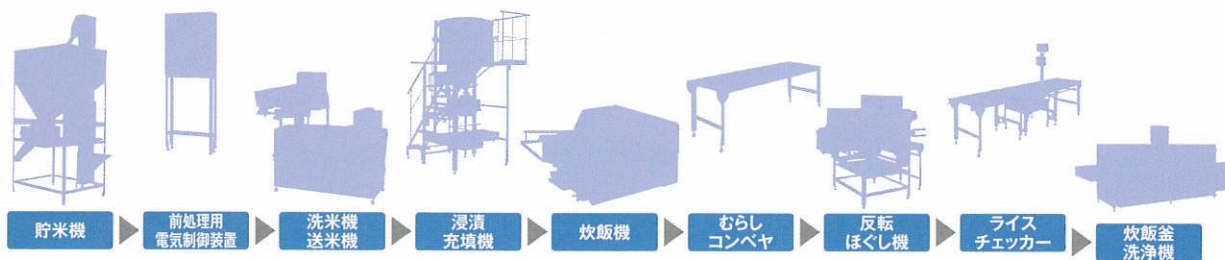


ライスフレンドネオ [ガス式]

型式	寸法(mm)	能力(釜/h)		消費電力 (三相200V)	接続口		ガス消費量 LPG (kW)	製品質量 (kg)
	間口×奥行×高さ	7kg水炊き	8.4kg水炊き		13A	LPG		
ARS-140	2,900×1,135×1,660	17 (精米 119kg)	17 (精米 142kg)	0.24kW	25A	25A	130	1,300

※米の品質により、1釜あたりの炊飯量が異なります。 ※8.4kg炊きは、給食(温食)向けとなります。

「ライスフレンドネオ」食数によるシステム構成例



～850食
(精米量～119kg)

MET-600

AES-5

EP-52A

AMP-11
(浸漬タンク140kg)

ARS-140

CAFタイプ

ADU-20H

ALM-3

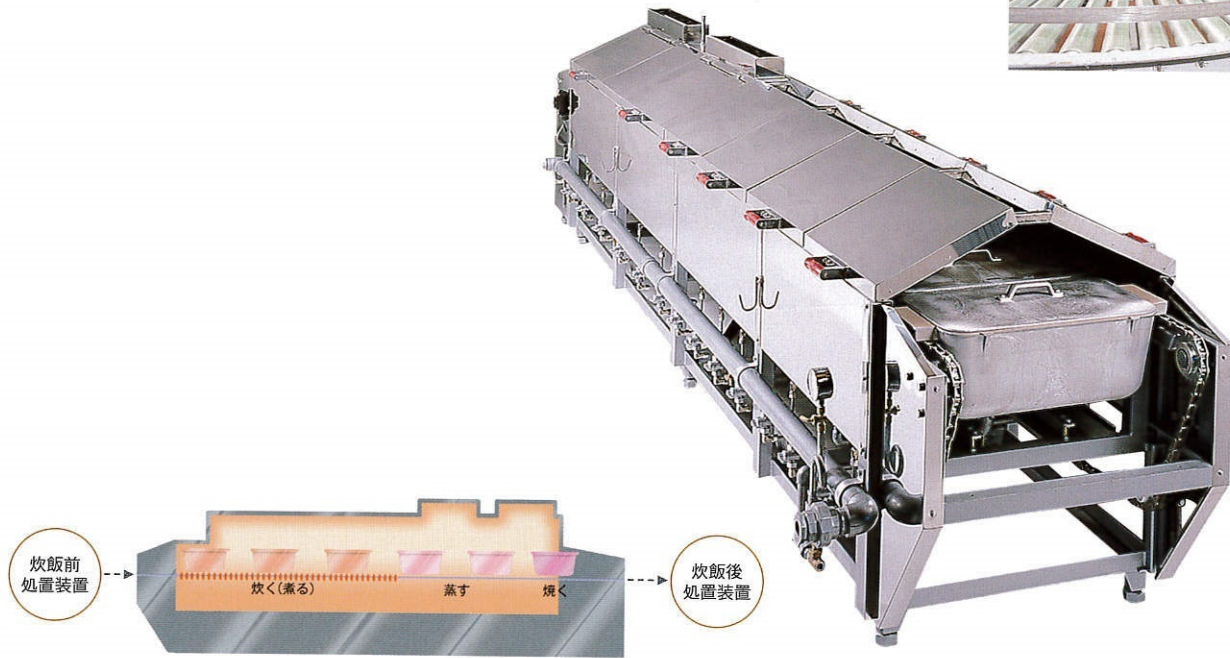
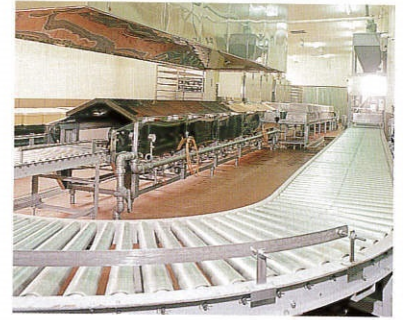
RBB-62

※食/毎時(1人あたりの精米量140gで算出)。※構成例は目安です。850食以上の構成や1釜8.4kg炊きも可能。詳しくは営業にお問い合わせください。

連続炊飯機 直線型ARB [ガス式]

信頼と実績のベーシックな直線型、
使いやすくフレキシブルに対応。

基本的な機能を備えた直線型で、永年お客様の信頼と実績を積み重ねてきた連続炊飯機の最もベーシックなスタイルです。シンプルなトンネル炉体構造のため、故障が少なくメンテナンスも簡単。炊飯中も釜の蓋が開閉できて炊飯状況が一目で確認できるなど、直線型ならではの使いやすさです。また、必要に応じて各種周辺機器と組み合わせてシステムを拡張しやすく、一部またはライン全体の自動化にもフレキシブルに対応します。



直線型ARB [ガス式]

型式	寸法(mm) 間口×奥行×高さ	能力(釜/h)		消費電力 (三相200V)	接続口			ガス消費量 LPG (kW)	製品質量 (kg)		
		水炊き	湯炊き		給水	排水	6C				
ARB-3	3,000×850×1,060	17.7 (精米 124kg)	21.8 (精米 153kg)	0.20kW	15A	15A	40A	25A	25A	102.6	510
ARB-4	4,000×850×1,060	25.3 (精米 177kg)	30.1 (精米 211kg)	0.20kW	15A	15A	40A	32A	25A	166.4	640
ARB-5	5,000×850×1,060	32.8 (精米 230kg)	38.4 (精米 269kg)	0.20kW	15A	15A	50A	40A	32A	217.7	790
ARB-6	6,000×850×1,060	40.4 (精米 283kg)	46.7 (精米 327kg)	0.40kW	15A	15A	50A	40A	32A	260.2	930
ARB-7	7,000×850×1,060	48.0 (精米 336kg)	55.4 (精米 338kg)	0.40kW	15A	15A	40A×2	50A	40A	311.5	1,070
ARB-8	8,000×850×1,060	55.8 (精米 391kg)	64.1 (精米 449kg)	0.40kW	15A	15A	40A×2	50A	40A	354.1	1,170
ARB-10	10,000×850×1,060	70.0 (精米 495kg)	80.3 (精米 562kg)	0.75kW	15A	15A	50A×2	40A×2	32A×2	469.2	1,430
ARB-12	12,000×850×1,060	86.7 (精米 607kg)	98.0 (精米 686kg)	0.75kW	15A	15A	50A×2	40A×2	40A×2	571.7	1,700

※ 1釜当たり精米7kg炊き。 ※米の品質により、1釜あたりの炊飯量が異なります。

「直線型ARB」食数によるシステム構成例

	貯米機	前処理用 電気制御装置	洗米機 送米機	浸漬 充填機	炊飯機	むらし コンベヤ	反転 ほくし機	ライス チェッカー	炊飯釜 洗浄機
～1,000食 (精米量～140kg)	MET-600	AES-5	EP-52A	AMP-11 (浸漬タンク140kg)	ARB-4	CAFタイプ	ADU-56	ALM-3	RBB-60
～2,000食 (精米量～280kg)	MET-600	AES-5	EP-52A	AMP-21A特 (浸漬タンク280kg)	ARB-6	AECタイプ CAFタイプ	ADU-82	ALM-3	EDA2-5S
～4,000食 (精米量～560kg)	MET-1200	AES-6	SRC-600 + AWS-10R	AMP-21 (浸漬タンク600kg)	ARB-12	AECタイプ CAFタイプ	ADU-82	ALM-3	EDA3-5L

※食/毎時(1人あたりの精米量140gで算出)。※構成例は目安です。4,000食以上の構成も可能。詳しくは営業にお問い合わせください。

連続式 IH 炊飯機

排熱の少ない快適な環境でおいしいご飯づくりを実現。
ガス式連続炊飯機と同じコンベヤ方式を採用。

- 熱源に火を使わないIH方式を採用した画期的な連続炊飯機。
- 釜自体を直接発熱させるため排熱が少なく、炊飯室の温度上昇を抑制。火を使わないので安全性の面でも優れています。
- 従来のIH式にはなかったコンベヤ方式を開発したことで大変スリムで省スペース。また、機内はフラットな構造で掃除も容易。
- コンベヤ方式により、構造が分かり易く部品交換が簡単。メンテナンス性が格段に向上しています。
- 4.2kg釜、7kg釜炊きをラインナップ。
- 構造の見直しにより、従来のIH式に比べ価格は約1 / 2。排熱が少ないため、空調コストも削減できます。



ARI-20

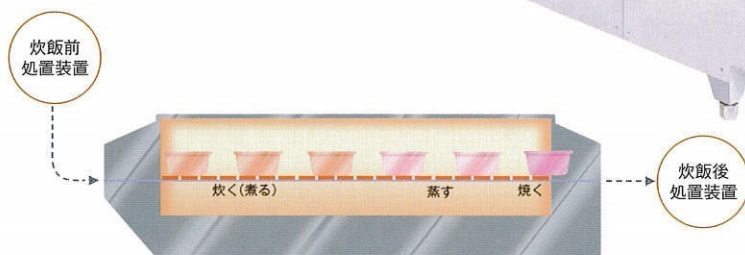


ARI-20M



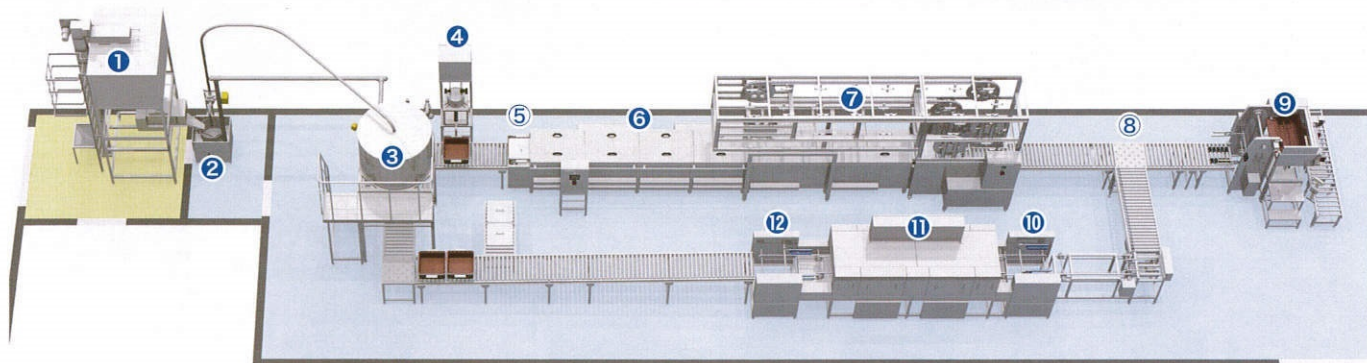
IH式専用炊飯釜

新たに開発された、軽くて丈夫な2層クラッド鋼(外側:ステンレス、内側:アルミの新合金)による炊飯釜を採用。



IH式連続炊飯機を中心としたシステム構成例(半自動ライン)

※印は手動にて行います



連続式 IH 炊飯機

型式	寸法(mm)		電気ボックス寸法(mm)		消費電力 (三相200V)	製品質量 (kg)
	間口×奥行×高さ	間口×奥行×高さ	間口×奥行×高さ	能力(釜/h) 水炊き		
ARI-20M	3,500× 900×990		本体寸法に含む		31.5kW	630
ARI-40M	3,500×1,500×990		950×200×1,800		63.0kW	1,280
ARI-20	4,340×1,045×980		500×200×1,500		55.0kW	1,000
ARI-40	7,805×1,045×980		500×200×1,500		110.0kW	2,000
ARI-60	10,775×1,045×980		500×200×1,500		160.0kW	3,000
ARI-80	13,745×1,045×980		500×200×1,500		212.0kW	4,000

※ ARI-20M/40Mは1釜精米4.2kg炊き。 ※ ARI-20/40/60/80は1釜精米7kg炊き。
※ 米の品質により、1釜あたりの炊飯量が異なります。

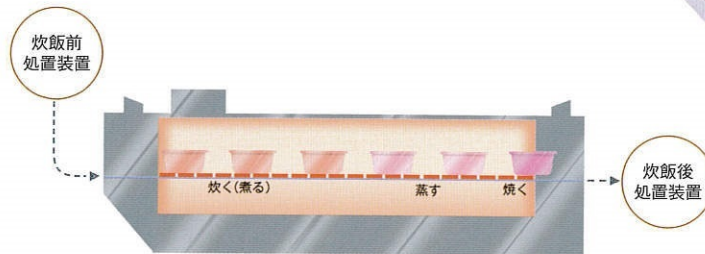
電気式連続炊飯機

連続炊飯機に業界初の「カーボンヒーター」を採用。熱効率を大幅にアップし、省電力化を実現。

- 炊飯能力アップと低価格を追求して開発された電気式連続炊飯機。事業所給食や学校給食向けに。
- 連続炊飯機に業界初のカーボンヒーターを採用。
- 速暖式で予熱の必要がなく経済的。
- 安定した炊き上がりと、炊飯時間を短縮する湯炊き方式を採用。
- 無洗米も美味しく炊飯(1釜5kg炊き)。普通米は6kg炊き。
- 釜底の焦げや炊き上がりを調整できます。
- 吹きこぼれによる液垂れをキャッチする汁受けがあり、着脱も簡単で毎日の掃除も容易で衛生的。

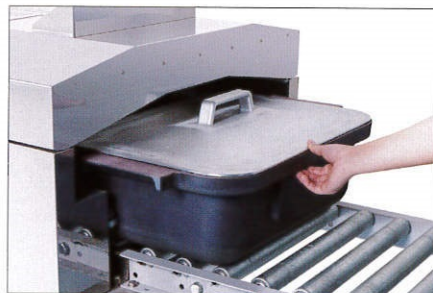


ARE-24



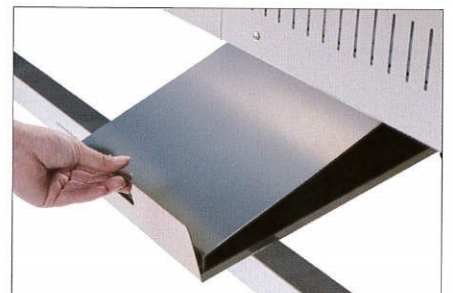
カーボンヒーター採用

電気式連続炊飯機として業界初の「カーボンヒーター」を採用。黒色角釜炊飯釜との相乗効果で熱効率を大幅にアップしました。



テフロン仕様の軽量炊飯釜

テフロン付炊飯釜は、軽量で運搬や洗浄時の負担を軽減。外蓋式で異物混入や吹きこぼれを防止する安全設計です。



汁受けによる液垂れをキャッチ

吹きこぼれによる液垂れをキャッチ。しかも着脱が簡単で掃除も容易で衛生的です。

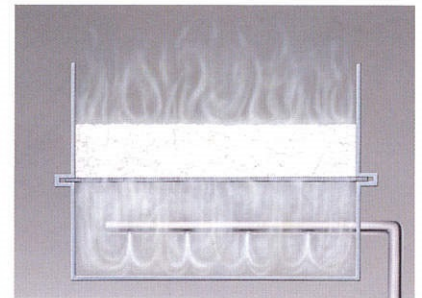
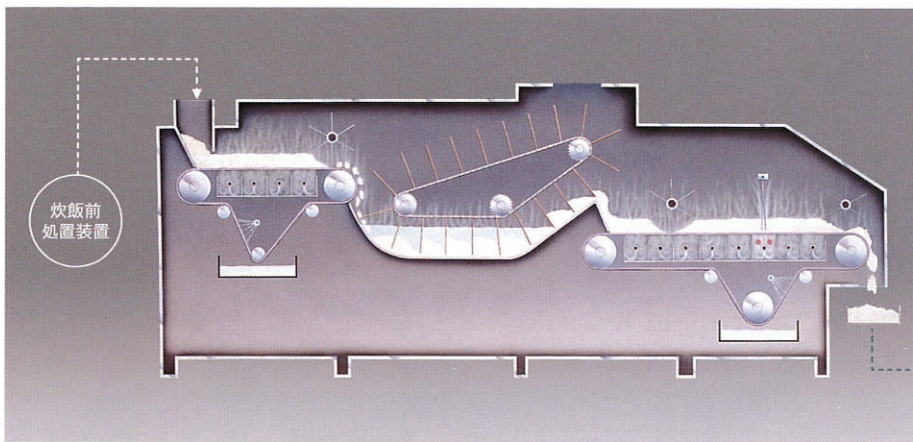
電気式連続炊飯機

型式	寸法(mm)		能力(釜/h)	消費電力 (三相200V)	製品質量 (kg)
	間口×奥行×高さ				
ARE-24	3,700×1,100×1,200		24 (精米 144kg)	45kW	700
ARE-35	5,100×1,100×1,200		35 (精米 210kg)	65kW	1,100
ARE-48	6,750×1,100×1,200		48 (精米 288kg)	90kW	1,400

※ 1釜6kg炊き。 ※ 米の品質により、1釜あたりの炊飯量が異なります。
 ※ 湯炊きのため別途加水調整器が必要。

■ スチーム式コンベヤ炊飯機 [蒸気式]

釜を使わないスチーム炊飯、蒸気のでふっくらおいしく炊き上げます。



炊飯後処置装置

スパージパイプから下向きに噴出された蒸気を蒸気室に充満させ、すべての炊き上げ口から強い蒸気を均等に当てる

さまざまな食品業界で米飯を利用した商品は多様化し、主力商品としての地位を築いています。この「おいしいご飯」商品の開発に欠かせないのが、アイホーの「スチーム式コンベヤ炊飯機」。炊飯とフード産業を知り尽くしたアイホーならではの、優れた技術と特性が、みなさまの米飯ビジネスを支えます。

成形加工しやすい炊き上がり

スチーム炊飯ながら炊飯の最終行程で「焼き上げ」を行い、表面がシッカリした成形加工に最適なお飯に仕上げます。しかも独自の炊飯方法により標準米でも銘柄米と同等の味・ツヤ・香りが得られます。

国際化時代の米事情にも対応

十分に浸漬された米を強力な蒸気でアルファ化（でんぷん質を糊化すること）。小米や破米も最大限に膨張し、ふっくらおいしく炊き上がります。また炊飯途中でも加水・加熱調節が可能で、輸入米などでも米質にあった炊飯が行えます。

上質な蒸気で理想的なスチーム炊飯

スチーム炊飯の技術のなかで、もっとも重要なポイントは「蒸気」。アイホーは独自の技術によりクリーンで上質な蒸気を強力噴射、しかも均等に当てるスライド加熱方式でムラなくおいしい炊き上げます。



カニ穴プラス遠赤加熱で焼き上げ

ご飯にカニ穴を開けて、スチームを通りやすくし、遠赤ヒーターを使ってご飯の表面の水分をとって、ご飯を焦がすことなく焼き上げ「香ばしく甘味のあるシッカリしたご飯」を得ることに成功しました。

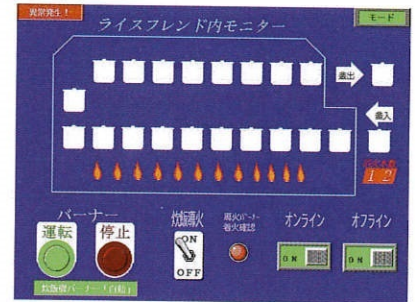
スチーム式コンベヤ炊飯機 [蒸気式]

型式	寸法(mm) 間口×奥行×高さ	炊飯能力 (kg/h)	蒸気消費量 (kg/h)	蒸気圧力 (Mpa)	納米庫 (型式)	洗米庫 (型式)	浸漬送米庫 (型式)	水切装置	給湯ユニット (寸法) mm	取り出しコンベヤ (寸法) mm	消費電力 (三相200V)	ボイラー容量 (kg/h)	使用水量	
													初期水量 (ml)	使用量 (ml)
ASC-300	6,100×1,750×2,500	300	480	0.7	MET-3000	ARC-400	AWS-400 2台		L=2,000 W=1,040 H=1,850	L=2,000 W=710 H=1,210	12.18kW	750 1台	2.8	4.3
ASC-500	7,950×1,750×2,500	500	790	0.7	MET-4000	ARC-800	AWS-400 1台 AWS-800 2台		L=2,500 W=1,200 H=2,060	L=2,660 W=710 H=1,210	16.18kW	1,000 1台	3.8	5.3
ASC-800	9,300×2,000×2,600	800	1,250	0.7	MET-3000C						27.44kW	1,500 1台	5.7	5.7
ASC-1000	10,850×2,000×2,600	1,000	1,630	0.7	MET-4000C	ARC-1200					29.39kW	1,000 2台	5.9	5.9

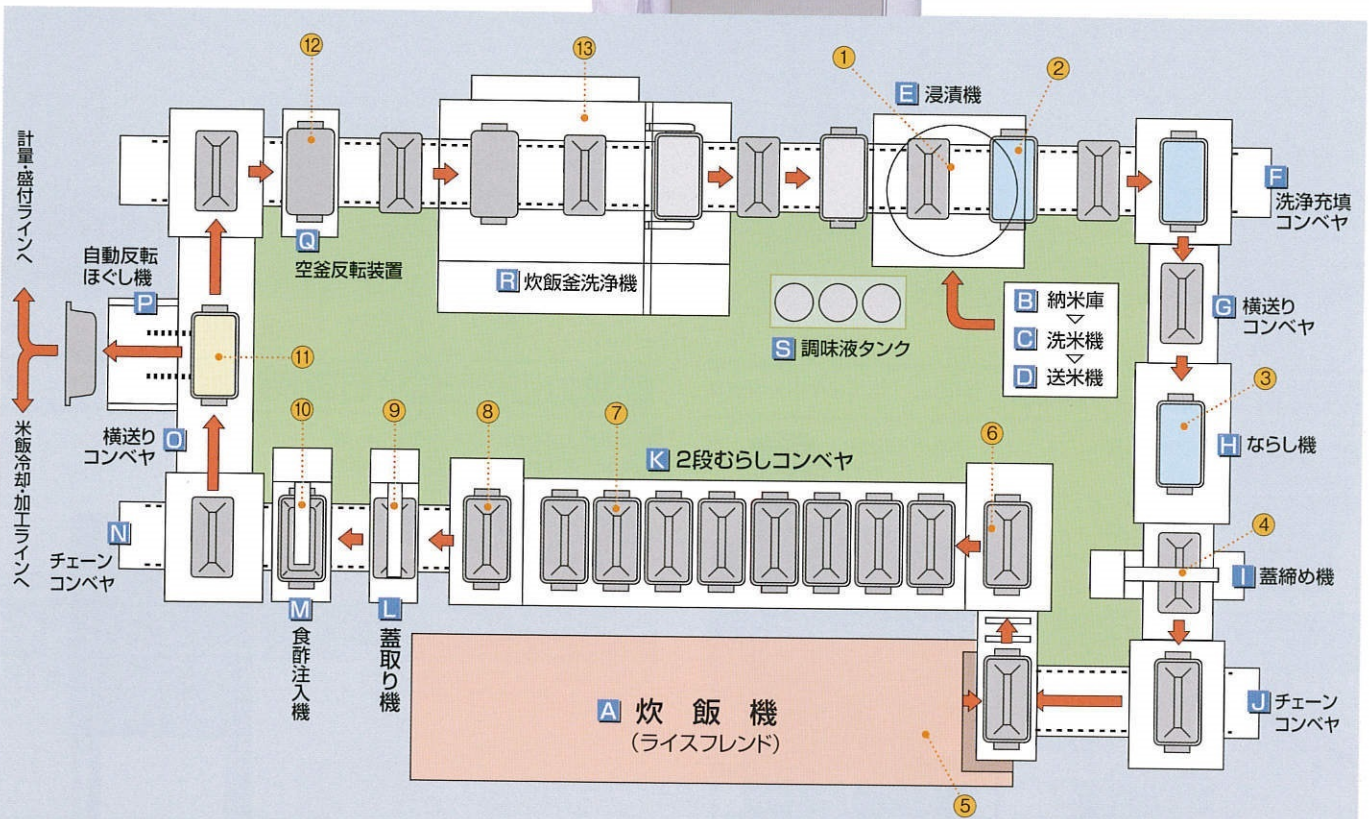
コンピュータ付全自動炊飯システム

全工程コンピュータ制御だから、炊飯作業もラクに操作・管理。

貯米から洗米・炊飯・ほぐし・炊飯釜洗浄まで、炊飯の全工程をコンピュータ制御した自動炊飯システム。アイホーでは、さらにきめ細かな作業までコンピュータで制御し、完全自動化を実現しました。各工程の機器ごとに人手に頼っていた釜数や浸漬量・注水量の設定や火加減・加水温度制御まで、炊飯メニューソフトを使用して、炊飯制御装置で入力するだけ。システム全体をオペレーター1人でラクに操作・管理できます。炊飯量の多い給食施設や多種類のメニューを大量に炊飯する場合など、品質の安定や省力化に大きな威力を発揮します。



炊飯制御装置 (操作パネル)



完全自動制御による炊飯作業の流れ

- ① 米を1釜分ずつ重量計量して釜へ入れます。
 - ② 適量の炊飯水と調味液を釜へ入れます。
 - ③ ならし機で釜が停止すると、攪拌羽根が回転しながら下降し、米をならし、攪拌します。
 - ④ 蓋がくると、エアシリンダによる蓋取手サポート部が下がり、コンベヤ上の蓋をつかんで待機します。釜がくると、前・横の位置決めをして蓋をかぶせます。
 - ⑤ ライスフレンドで炊飯。メニューに応じて火力調整も行います。
 - ⑥ リフターで、釜を2段蒸らしコンベヤの各段へ順番に送り出します。
 - ⑦ 2段蒸らしコンベヤで釜がタクト移動している間に、ご飯を蒸らします。
 - ⑧ 蒸らし終わった釜をリフターで各段から順番に取り出します。
 - ⑨ 蓋取り装置で蓋を取り外します。
 - ⑩ 酢飯の場合、釜にカバーをしてご飯に食酢を散布します。
 - ⑪ 釜が反転位置になると、釜を反転してご飯を取り出し、もとの位置へ戻します。
 - ⑫ 釜を反転させ、下向きにします。(蓋はそのまま通り抜けます)
 - ⑬ 入口・出口扉はエアシリンダ式です。コンベヤがタクト運転し、停止中に集中洗浄を行います。洗浄機内の釜反転装置で釜を反転させて上向きに戻します。
- ↓
- ①の工程へ戻り、次の炊飯動作へと続きます。

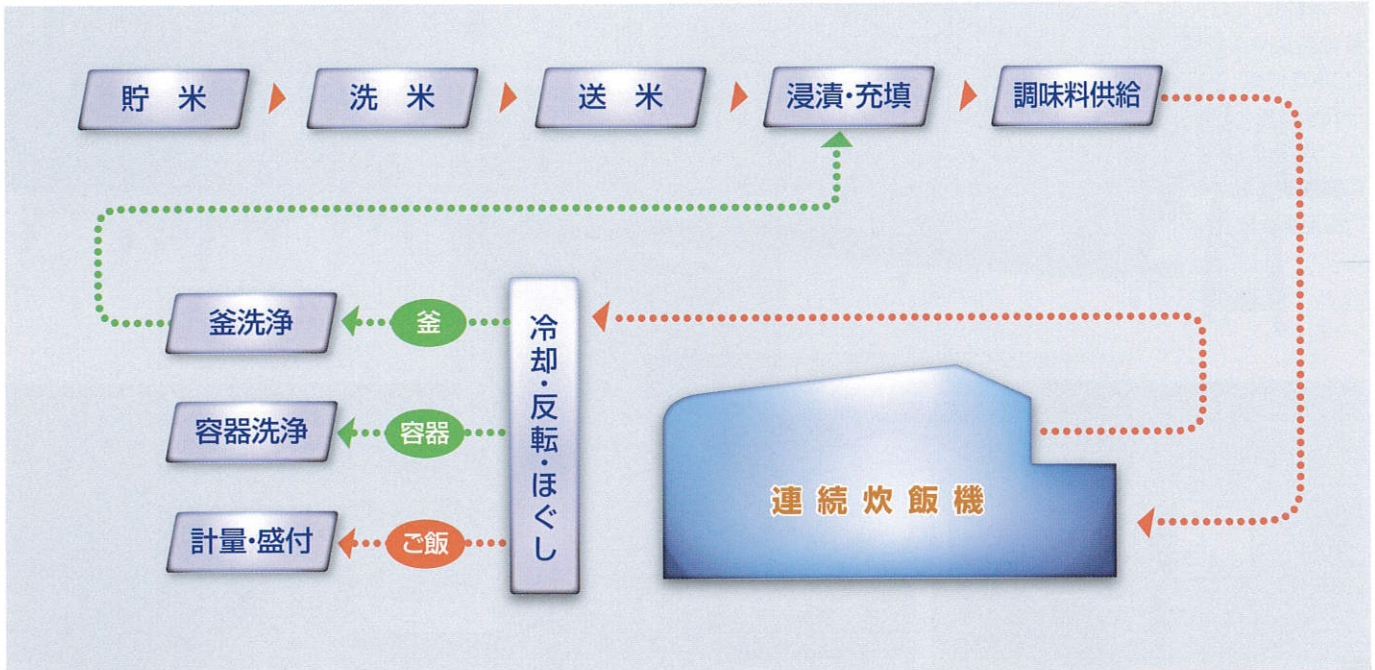
A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P	Q	R	S
炊飯機 ライスフレンド	納米庫	洗米機	送米機	浸漬機	洗浄充填 コンベヤ	横送り コンベヤ	ならし機	蓋締め機	チェーン コンベヤ	2段むらし コンベヤ	蓋取り機	食酢注入機	チェーン コンベヤ	横送り コンベヤ	自動反転 ほぐし機	空釜 反転装置	炊飯釜 洗浄機	調味液 タンク
ARS-45L	MET-1500	SRC-600	AWS-20R	OMP-100	OMC-40	OCR-15	ONC-11	OFJ-11	OOC-40	OEC-42	OLR-11	OSP-11	OOC-10	OCR-25	ADU-56	OUD-15	OED-15	OCP-53
ARS-55L	MET-2500	SRC-600	AWS-20R	OMP-100	OMC-60	OCR-15	ONC-11	OFJ-11	OOC-60	OEC-42	OLR-11	OSP-11	OOC-10	OCR-25	ADU-56	OUD-15	OED-25	OCP-53
ARS-65L	MET-3000	SRC-600	AWS-20R	OMP-200	OMC-60	OCR-15	ONC-11	OFJ-11	OOC-60	OEC-62	OLR-11	OSP-11	OOC-10	OCR-25	ADU-82	OUD-15	OED-25	OCP-53
ARS-75L	MET-3500	SRC-600	AWS-20R	OMP-200	OMC-80	OCR-15	ONC-11	OFJ-11	OOC-80	OEC-82	OLR-11	OSP-11	OOC-10	OCR-25	ADU-82	OUD-15	OED-25	OCP-53
ARS-85L	MET-4000	SRC-600	AWS-20R	OMP-200	OMC-80	OCR-15	ONC-11	OFJ-11	OOC-80	OEC-82	OLR-11	OSP-11	OOC-10	OCR-25	ADU-82	OUD-15	OED-25	OCP-53

※OEC-82は、3段むらしコンベヤとなります。

システム構成機器

炊飯作業の各工程において、
作業の自動化・効率化を強力にサポート。

自動化や効率化に役立つ豊富な構成機器。貯米・洗米・浸漬・充填などの炊飯前処理用から、ほぐし・計量・盛付・釜洗浄などの炊飯後処理用まで、各施設のニーズに合わせてお選びいただけます。



貯米 計量装置付納米庫

米を1釜分ずつ計量して洗米機へ。
正確さと大容量で作業を効率化。
●計量はマス計量式で、1釜（約7kg）
ずつ計量後、洗米機へ送り込み。



MET-900



計量装置付納米庫

型式	寸法(mm)		昇降機 高さ (mm)	貯米量 (kg)	計量範囲 (kg)	消費電力 (三相200V)
	間口×奥行×高さ					
MET-600	1,500×1,200×2,750		3,790	600		
MET-750	1,500×1,200×2,850		3,790	750		
MET-900	1,500×1,200×2,950		3,940	900		
MET-1050	1,500×1,200×3,050		4,090	1,050		
MET-1200	1,500×1,200×3,150		4,240	1,200	5.5~7.5	0.26kW
MET-1350	1,500×1,200×3,250		4,240	1,350		
MET-1500	1,500×1,200×3,360		4,395	1,500		
MET-1650	1,500×1,200×3,470		4,545	1,650		
MET-1800	1,500×1,200×3,580		4,545	1,800		

制御 前処理用電気制御装置

- 納米庫から出米計量・洗米・送米・浸漬までの工程を自動化。前日からの無人予約も可能です。
- プリセットカウンターに必要な釜数をセットし、運転スイッチを押すだけで操作も簡単。



前処理用電気制御装置

型式	寸法(mm)		消費電力
	間口×奥行×高さ		
AES-5	550×204×1,500		三相200V
AES-6	550×204×1,500		三相200V

洗米 電動水圧洗米機

- 水圧を利用した洗米方法で碎米の心配がありません。
- 1回30kgのお米を4～5分で洗米。
- EP-52=水圧だけで洗米するスタンダードタイプ。
- EP-52J=ジェット水流の超音波効果で洗米するジェットノズルタイプ。
- EP-52A=EP-52の自動タイプ。
- EP-52AJ=EP-52の自動およびジェットノズルタイプ。



EP-52AJ

電動水圧洗米機

型式	寸法(mm)		送米パイプ高さ	使用水量(ℓ/分)	消費電力(三相200V)	接続口		製品質量(kg)
	間口×奥行×高さ					給水	排水	
EP-52	745×625×1,150		AMP-11用	30	0.40kW	32A	57	
EP-52J	745×625×1,150		2,525mm		0.40kW	32A	57	
EP-52A	745×625×1,240		AMP-21用		0.47kW	32A	105	
EP-52AJ	745×625×1,240		2,825mm		0.47kW	32A	105	

※寸法欄の高さ1,150mmは切り換えバルブまでの高さです。

洗米 連続水圧洗米機

- 炊飯システムの自動化に不可欠。
- 水圧を利用してジェット水流の超音波効果をいかす洗米方法。
- 清水で仕上げ洗いするのでハイグレードな洗米効果。
- 隅々まで洗うので碎米の心配がありません。
- 計量装置付納米庫、送米機、浸漬送米機等と接続できます。



ARC-400

連続水圧洗米機

型式	寸法(mm)		洗米能力(kg/h)	使用水量(ℓ/分)	消費電力(三相200V)	接続口		製品質量(kg)
	間口×奥行×高さ					給水	排水	
ARC-400	1,840×1,140×2,520		400	50	1.7 kW	20A×1	32A×2	350
ARC-800	2,405×1,140×2,520		800	50	1.85kW	20A×1	32A×3	450

洗米 連続式スクリュウ洗米機

- 連続水圧洗米機と比較して洗米水量を約1/2にした節水設計。
- 米にシャワーをかけながらスクリュウ羽根を回転させて洗米。
- 仕上げにすぎ洗いでから送米機に送り込みます。



連続式スクリュウ洗米機

型式	寸法(mm)		洗米能力(kg/h)	使用水量(ℓ/分)	消費電力(三相200V)	接続口		製品質量(kg)
	間口×奥行×高さ					給水	排水	
SRC-600	1,755×900×1,610		600	25	0.69kW	20A	40A	210

洗米 微細気泡洗米装置

- 洗米機不要の微細気泡による洗米。
- 碎米を抑え従来の洗米に比べ、歩留まりが2～4%向上。
- 洗米水を約30%節水。
- 微細気泡洗米により、BODを低く抑え排水処理の負担を軽減できます。
- BODが低いので、タンクやオーバーフローパイプの汚れが少ない。



TO2-04SC

微細気泡ユニット

型式	仕様	寸法(mm)		消費電力(三相200V)	吐出流量(ℓ/min)	エア供給量(ℓ/min)	製品質量(kg)
		間口×奥行×高さ					
MWP-10	TO2-04SC	650(800)×845×910		0.56kW	18/23	80~90	100
	TO2-04WC	650(800)×845×910		*1	18/23	80~90	120

※ TO2-04SC=浸漬機1台用、TO2-04WC=浸漬機2台用。

※ ()内寸法は、配管等の突起物を含みます。

*1=消費電力は、用途により異なりますのでお問い合わせください。

送米 送米機

- 各種洗米機で洗米された米を次工程へ送り込む装置。
- 次工程の小型・中型充填機の配置が遠い場合にもバワフルに送米。
- システム構成に応じて送米力を発揮。
- ステンレスポンプ採用で、掃除負担の軽減になります。



AWS-10R

送米機

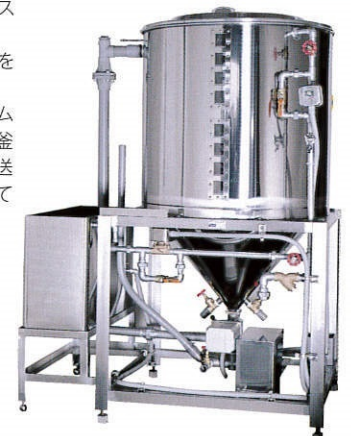
型式	寸法(mm)		送米能力(kg/h)	消費電力(三相200V)	接続口		製品質量(kg)
	間口×奥行×高さ				給水	排水	
AWS-10R	800×800×950		1,200	0.75kW		32A	80
AWS-20	800×800×950		1,200~2,000	1.50kW	洗米機より	32A	85
AWS-20R	800×800×950		1,200~2,000	1.50kW		32A	85

※ AWS-10R、AWS-20Rはスクリュウ式洗米機用です。

※ 送米能力は、高さ3.5m、距離5mに送米する場合の能力です。

浸漬送米 浸漬送米機

- 洗米機から送り込まれた米を一旦ストックして浸漬し、充填機へ。
- 充填された分だけ、浸漬された米を充填機へ補充。
- 炊飯の前処理工程をすべてシステム化。あらかじめ納米庫に設定した釜数の量まで自動的に洗米。浸漬送米機に補充され、充填機に合わせて送米ポンプが作動。



AWS-400

浸漬送米機

型式	寸法(mm)		浸漬容量(kg)	タンク入水量(ℓ)	補充水量(ℓ/分)	消費電力(三相200V)	給水接続口	製品質量(kg)
	間口×奥行×高さ							
AWS-200	1,555×1,610×1,660		200	530	5	0.77kW	25A	230
AWS-400	1,555×1,610×1,950		400	850	10	0.77kW	25A	250

浸漬 充填機

- 米を浸漬し、1釜分7kgずつ計量・水切り・充填・定量注水。
- 浸漬した順に米を送り出す先入れ・先出し方式で浸漬ムラが解消。
- 釜数が分かるカウンター付。
- 計量・充填作業はレバー操作で。



AMP-21

充填機

型式	寸法(mm)		浸漬タンク容量(kg)	接続口		製品質量(kg)
	間口×奥行×高さ			給水	排水	
AMP-5	1,180×	735×1,875	84	20A	40A	170
AMP-11	1,480×	1,560×2,635	140	20A	40A	210
AMP-21	1,780×	1,610×2,745	280	20A	40A	260
AMP-21A	1,990×	1,610×2,770	280	20A	40A	300

※ AMP-21Aは、出米が自動タイプです。
※米水分離装置付タイプのAMP-11H/21Hもあります。

浸漬 浸漬機

- 浸漬から計量・水切り・充填・定量注水までを全自動で。
- 浸漬した順に米を送り出す先入れ・先出し方式。
- 米の計量は重量計量式。
- 注水はタイマー計量式と重量計量式の2タイプ。
- 水切りコンベヤも洗浄が容易なワンタッチ着脱方式。



OMP-100

浸漬機

型式	寸法(mm)		浸漬タンク容量(kg)	接続口		
	間口×奥行×高さ			給水	蒸気	排水
OMP-100	2,445×	1,890×3,495	600×1	20A	20A	15A×2、20A×1
OMP-200	5,140×	2,390×3,680	600×2	25A×2	20A	15A×2、20A×1

反転 ほぐし 自動反転ほぐし機

- 炊飯釜が自動反転してごはんを攪拌槽へ。攪拌槽が自動反転してごはんを送出。
- 五目ごはんの具の混ぜ込みや寿司飯作りに。
- ほぐし羽根、ならし羽根はテフロン加工及び着脱構造で、米飯がこびりつきにくく、容易に洗浄できます。
- ADU-10H/10A=システム15に対応。(手動反転になります)



ADU-20H

自動反転ほぐし機

型式	寸法(mm)		能力(釜/h)	消費電力(三相200V)	製品質量(kg)
	間口×奥行×高さ				
ADU-10H	1,360×	900×1,525	20(精米84kg)	0.13kW	160
ADU-10A	1,360×	900×1,525	20(精米84kg)	0.13kW	160
ADU-20H	1,360×	1,200×1,530	50(精米350kg)	0.44kW	223
ADU-20A	1,360×	1,200×1,530	50(精米350kg)	0.44kW	223

※ ADU-10H/10Aは1釜精米4.2kg炊き用。ADU-20H/20Aは1釜精米7kg炊き用。

ホッパーを使わずネットコンベア上でご飯のほぐしや混ぜ込みを。

- ごはん直接接触れるネットコンベヤは、樹脂製を採用し安心。また、取りはずして洗浄できるので衛生的。
- 各部品も道具を使わず取り外しできるので、洗浄や消毒が簡単。
- シンプルな構造なので故障も少なく、メンテナンスも容易。
- ホッパーを使用しないので、より安全な作業性を実現。また、本体高さを低く抑えることができました。

自動反転ほぐし機

型式	寸法(mm)		能力(釜/h)	消費電力(三相200V)	製品質量(kg)
	間口×奥行×高さ				
ABU-80	3,325×	1,120×1,465	80(精米560kg)	0.9kW	500



耐熱・耐湿仕様の食品ベルトを採用、しかも着脱可能。

- ご飯に直接触れる食品ベルトは、耐熱・耐湿仕様で、しかも簡単に取り外して洗浄・消毒ができます。

※耐熱=80℃以内

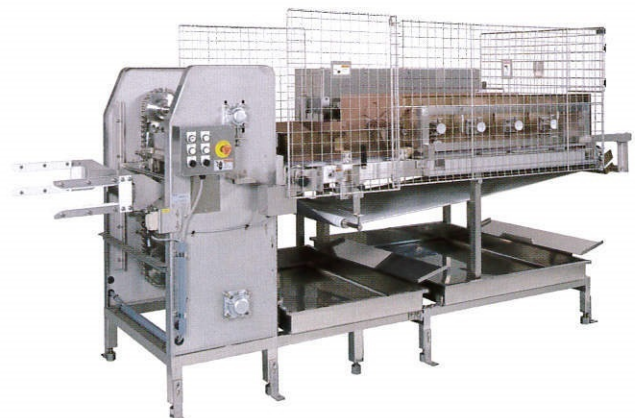


ADU-52

自動反転ほぐし機

型式	寸法(mm)		能力(釜/h)	消費電力(三相200V)	製品質量(kg)
	間口×奥行×高さ				
ADU-52	1,735×	1,425×1,615	50(精米350kg)	0.62kW	300
ADU-56	1,960×	1,260×1,885	50(精米350kg)	0.82kW	380
ADU-82	1,960×	1,260×2,190	80(精米560kg)	0.82kW	440

※1釜精米7kg・8.4kg炊き用。



冷却 連続米飯冷却機 “シャリクーラー”

“シャリクーラー”は、粗熱取機に冷却機を組み合わせた構造で、ごはんの「反転ほぐし」「粗熱取り」「冷却」の3つのプロセスを連続して行い、25℃（冷風・冷却の場合）まで素早く冷やせるシステムです。

- ごはんに直接触れるネットコンベヤは、清潔な樹脂製を採用。
- ネットコンベヤは取りはずし可能で、洗浄や消毒も簡単にでき衛生的。
- シンプルな構造で導入しやすく、価格もリーズナブル。
- 冷却効率とサニタリー性の向上により、HACCP環境にも最適です。

シャリクーラー 冷却機 + 粗熱取り + 反転ほぐし
粗熱取機 粗熱取り + 反転ほぐし



型式	寸法(mm)		冷却温度	冷却能力 (釜/h)	消費電力 (三相200V)	排水 接続口	製品質量 (kg)
	間口×奥行×高さ						
ORC-240	4,800×1,270×1,990		25℃ (±5℃)	40	1.99kW	40A×2	1,100
ORC-280	6,700×1,305×2,005		25℃ (±5℃)	80	3.29kW	40A×3	1,450

粗熱取機

型式	寸法(mm)		冷却温度	冷却能力 (釜/h)	消費電力 (三相200V)	排水 接続口	製品質量 (kg)
	間口×奥行×高さ						
OAC-240	3,100×1,270×1,620		60～70℃	40	1.04kW	40A	800
OAC-280	3,300×1,305×2,005		60～70℃	80	1.39kW	40A	850

計量 盛り付 ライスチェッカー

- 大型容器への定量盛り付けがラクに行える、使い勝手の良い計量器。
- ローラーコンベヤに自動台秤を組み込み、50kgまで計量可能。
- クラス単位の配食や、保温コンテナ・配食缶などへの定量盛り付けに。



ライスチェッカー

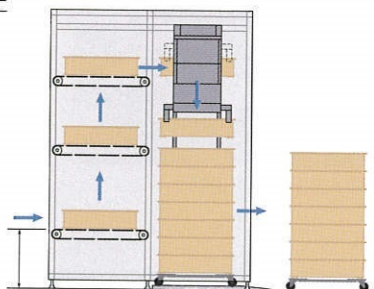
型式	寸法(mm)		秤量(自動台秤用)
	間口×奥行×高さ		
ALM-3	2,400×475×500	(1,100)	50kgまで

※()内の高さ寸法は操作部を含めた高さです。

積み上げ ライススタッカー

ごはんを充填したバンジュウを台車に自動で積み上げます。

- バンジュウは台車1台につき8段まで。



ライススタッカー

型式	寸法(mm)		能力 (段/h)	消費電力 (三相200V)
	間口×奥行×高さ			
RSC-81	1,035×1,700×2,350		80台(台車10台分)	0.24kW

調味料 供給 調味液注入機

炊飯前に調味液を定量注入。ピラフなど多彩な米飯メニューに対応。

- 米、炊飯水を充填した炊飯釜に、塩水・酢・サラダ油などを正確に定量注入。
- 調味液の注入量は調整自在。
- 調味液保温ヒーターの取付けも可能。



調味液注入機

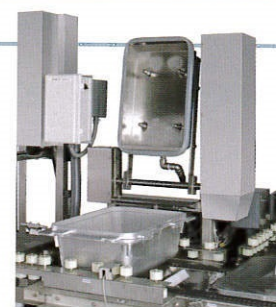
型式	寸法(mm)		タンク数	標準注入量(cc/回)			ポンプ 消費電力
	間口×奥行×高さ			塩水	酢	サラダ油	
OCF-53	1,300×500×1,050		30ℓ×3個	500	100	50	0.2kW×2、0.024kW×1
OCF-53トク	1,600×600×1,050		50ℓ×3個	500	100	50	0.2kW×2、0.024kW×1

※OCF-53のタンクはステンレス製、OCF-53トクのタンクは樹脂製。

調味料 供給 食酢自動注入機

酢合わせのコツ「熱いうちに」をいかして、大量の寿司飯を均一に。

- むらし工程に入った炊飯釜を定位置で止めて、食酢を注入。
- 食酢はノズルから噴射され、まんべんなく行きわたります。
- 次のほぐし工程でさらに混ぜ合わされて均質な寿司飯に。



食酢自動注入機

型式	寸法(mm)		消費電力(三相200V)		
	間口×奥行×高さ		噴射ポンプ	移動用モートル	蓋取り用モートル
OSP-11	610×	990×1,670	0.4kW	—	—

※タンク別置きとなります。

計量 盛り付 自動定量盛付機

- 大量のご飯盛り付けが楽々簡単。早くきれいにふっくらと、盛り付けます。
- 色々な容器もスピーディーな切替えができるスピード切替え機能。
- 異常発生時表示付のコントロールパネルを搭載した安全設計。
- 洗浄やメンテナンスがラク。
- 省エネ、省スペース設計。

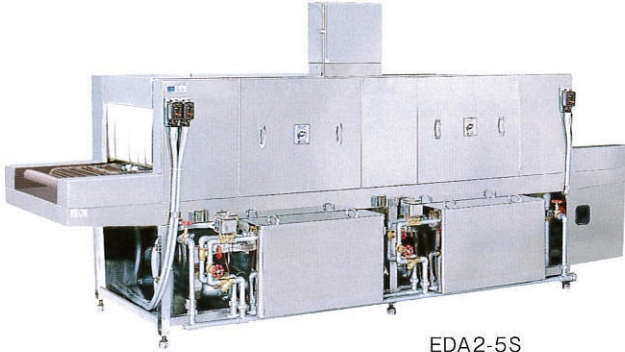


自動定量盛付機

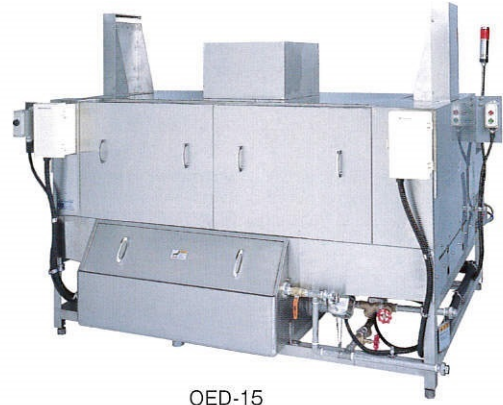
型式	寸法(mm)		生産能力 (個/時)	消費電力 (三相200V)	製品質量 (kg)
	間口×奥行×高さ				
M-3000	1,950×1,400×2,140		1,500、2,000、2,500、3,000 (4段切替)	0.6 kW	約 580
M-5000	2,990×1,400×2,130		2,000、2,500、3,000、3,500 4,000、4,500、5,000 (7段切替)	1.45kW	約1,000

洗浄 連続式炊飯釜洗浄機

- 高圧噴射の高温湯による洗浄、さらに仕上げ洗浄により、炊飯釜のしつこい汚れや油脂、澱粉などもスッキリ洗い落とす炊飯釜専用の洗浄機。
- 炊飯ラインに組み込み、自動炊飯システムを構築。洗浄後、伏せてあった釜を反転装置で反転し炊飯前処理工程へ、蓋はそのまま自動蓋閉め機に送ります(OEDタイプのみ)。



EDA2-5S



OED-15

炊飯釜洗浄機

型式	寸法(mm) 間口×奥行×高さ	洗浄能力 (釜/h)	タンク 容量	消費電力 (三相200V)	接続口				製品質量 (kg)
					給水	給気	排水	オーバーフロー	
EDA2-5S	4,000×1,050×1,890	60	160ℓ×2	7.6kW	25A×1	25A×1	50A×4	50A×1	700
EDA2-5L	4,000×1,350×1,890	60	220ℓ×2	7.6kW	25A×1	25A×1	50A×4	50A×1	800
EDA3-5S	5,200×1,050×1,890	80	160ℓ×3	11.3kW	32A×1	32A×1	50A×5	50A×1	840
EDA3-5L	5,200×1,350×1,890	100	220ℓ×3	11.3kW	32A×1	32A×1	50A×5	50A×1	960

※Sタイプはコンベヤの進行方向に対し炊飯釜を縦方向に、Lタイプは横方向に伏せて通します。 ※洗浄能力の釜は「蓋」を含みます。

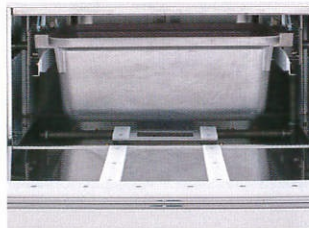
反転装置付炊飯釜洗浄機

型式	寸法(mm) 間口×奥行×高さ	洗浄能力 (釜/h)	タンク 容量	消費電力 (三相200V)	接続口				製品質量 (kg)
					給水	給気	排水	オーバーフロー	
OED-15	2,050×1,575×1,830	40	280ℓ×1	4.0kW	20A×1	25A×1	50A×1	50A×1	540
OED1-5L	4,250×1,350×1,855	20	220ℓ×1	4.3kW	25A×1	25A×1	50A×2	50A×1	820
OED2-5L	5,450×1,350×1,855	40	220ℓ×2	8.0kW	25A×1	25A×1	50A×4	50A×1	1,260
OED3-5L	6,650×1,350×1,855	80	220ℓ×3	11.7kW	32A×1	32A×1	50A×5	50A×1	1,600

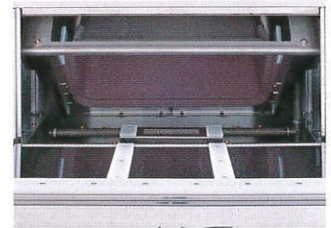
※洗浄能力の釜は「蓋」を含みます。

洗浄 バッチ式炊飯釜洗浄機

- 炊飯釜を差し込むだけで、反転から洗浄、仕上げ洗いで全自動で行います。
- 炊飯釜を自動的にスイング、強力な洗浄水で容器の隅々まで洗浄。
- 洗浄ノズルの着脱が簡単。開口部も広く、槽の隅々まで掃除がしやすく衛生的。
- すすぎ水を主洗浄水に還元・再利用する節水設計。



釜を奥まで押し込むだけ



自動的に釜反転して洗浄



洗浄ノズルが簡単に着脱

バッチ式炊飯釜洗浄機

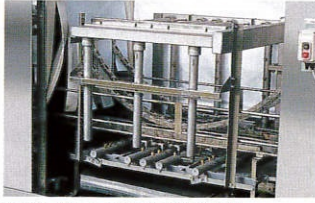
型式	寸法(mm) 間口×奥行×高さ	能力 (個/h)	消費電力 (三相200V)	接続口			蒸気消費量 (kg/h)	蒸気圧力 (MPa)	製品質量 (kg)
				蒸気	給水	排水			
RBB-60	1,200×1,000×1,450	60	3.8kW	20A	20A	50A	65	0.2	280

※洗浄可能な釜は1種類のみ(アームとノズルパイプを交換することにより、他の炊飯釜にも対応)。
※テフロン加工されている炊飯釜をご使用ください。

洗浄 容器洗浄機

連続式容器洗浄機

- 立て型洗浄方式と、大量洗浄の伏せ型洗浄方式の2タイプでさまざまなサイズの容器に対応します。
- 使用後の掃除作業・メンテナンス作業も簡単。
- 洗浄タンク内蔵で、省スペース化を実現。



扉取り外し可能で掃除が簡単



CBV-300

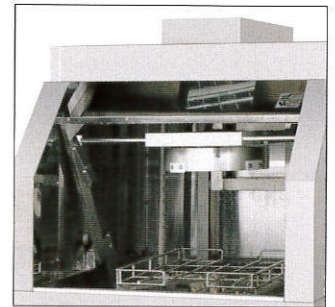
連続式容器洗浄機

型式	寸法(mm)		能力 (個/h)	消費電力 (三相200V)	蒸気消費量 (kg/h)	蒸気圧力 (MPa)	製品質量 (kg)
	間口×奥行×高さ						
CBV-300	3,500×750 (1,255)×1,730 (2,835)		300	9.4kW	540	0.3	1,150
CBV-600	3,800×750 (1,320)×1,730 (2,954)		600	16.7kW	610	0.3	1,500

※寸法の()は送風機を含みます。 ※蒸気設備が必要です。
 ※洗浄可能な容器外径寸法は、最大700×500×300mmから最小300×300×30mmとなっております。

バッチ式容器洗浄機

- 容器自体が回転しながら洗浄するバッチ式、容器の隅々まで強力洗浄。
- 炊飯釜から薄いトレイまで洗浄することができます。
- すすぎ水を次の洗浄水に再利用できるため経済的です。



バッチ式容器洗浄機

型式	寸法(mm)		能力 (個/h)	消費電力 (三相200V)	接続口			蒸気消費量 (kg/h)	蒸気圧力 (MPa)	製品質量 (kg)
	間口×奥行×高さ				蒸気	給水	排水			
CBB-61	1,350×1,200×1,790		60	4.5kW	25A	25A	50A×2	70	0.2	400

※洗浄可能な容器外径寸法は、最大725×500×350mmから最小330×330×1mmとなっております。
 ※AIHO製炊飯機の炊飯釜・蓋も洗浄可能です。

洗浄 バッチ式容器洗浄機 “クリーンカット・キララ”

- スイングノズルにより洗浄ムラがなく、容器の隅々まで強力洗浄。
- シャッターの開閉や容器の押さえが自動式なので楽々運転。
- スイッチ一つで、自動給水自動昇温。
- シャッターが上まで上がるので、容器の出し入れが簡単。



バッチ式容器洗浄機 “クリーンカット・キララ”

型式	寸法(mm)		能力 (個/h)	消費電力 (三相200V)	接続口			蒸気消費量 (kg/h)	蒸気圧力 (MPa)	製品質量 (kg)
	間口×奥行×高さ				蒸気	給水	排水			
キララ	1,100×1,280×1,642		60~120	4.67kW	20A	20A	40A	60~100	0.3	280

※洗浄可能な容器外径寸法は、最大700×500×350mmから最小330×300×70mmとなっております。
 ※蒸気消費量は使用条件により変わります。

立体炊飯器 “シャリプロ” [ガス式]

着火から炊き上がりまでマイコン制御。
炊飯量の少ない施設に最適。

立体炊飯器シャリプロは、マイコン制御により、メニューに合った理想の炊き加減で均一に仕上がります。小規模施設や限られた設置スペースも有効に活用できる立体設計です。

- 炊飯メニューに合わせた最適な火力調節を実現。
- モード選択で「おかゆ」や「炊込みご飯」、「無洗米」にも対応。
- 万一未着火や立消え、停電、空焚きなどが発生した場合、即座にガスを遮断し、ランプとブザーで知らせる自己診断機能付。

低放射仕様

- 独自の二重構造により機体表面からの放射熱を大幅に抑制。炊飯中に機体表面を触っても熱くなく安全・安心。
- 排気のドラフト力で、機体内の燃焼にともなう排熱をフードへ排気。さらに強力な低放射効果を発揮。
- ガス機器防火性能評定「Aタイプ」を取得。壁面設置が可能になり、さらに省スペース化を実現。



炊飯釜は、標準釜とテフロン釜があります。注文時にご指定ください。



(13A・LP)

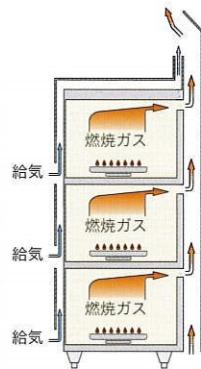
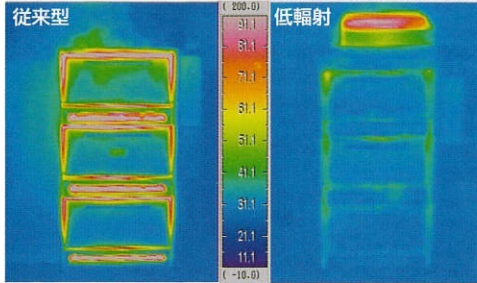


RMG-103R



RMG-153R

機体表面温度の比較 (点火30分後)



ガス式・低放射仕様

サーモグラフィーによる機体表面温度の抑制が、ハッキリ見てとれます。

シャリプロ [ガス式・低放射仕様]

型式	寸法(mm) 間口×奥行×高さ	炊飯能力(精米量)				収容 釜数	消費電力 (单相100V)	ガス接続口		ガス消費量 LPG (kW)	製品質量 (kg)
		普通米	無洗米	炊込ご飯(普通米)	おかゆ			TG	LPG		
RMG-103R	830×720×1,355	2~7kg×2	2~6kg×2	2~7kg×2	1~2kg×2	2個	0.025kW	25A	20A	24.4	145
RMG-153R	830×720×1,680	2~7kg×3	2~6kg×3	2~7kg×3	1~2kg×3	3個	0.04 kW	25A	20A	36.6	215

※米の品質により、1釜あたりの炊飯量が異なります。※無洗米の炊飯能力は、1釜あたり精米2~6kgです。
※炊飯能力の炊込ご飯(普通米)は、米と具を合わせた量です。無洗米で炊込ご飯の場合は、米と具を合わせて1釜2~5kgです。



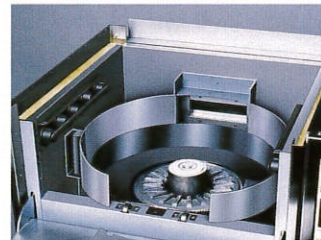
(13A・LP)



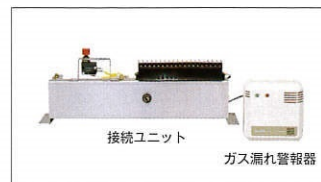
RMG-103



RMG-153



独自の円形放射状バーナーと、燃焼室構造で、追い炊きもラクラクこなします。



タイマー炊飯する場合に使用。炊飯中のみ換気扇を作動させると共に、万一ガス漏れが発生した場合は全機能を自動停止して安全を確保します。

別売オプション

- 炊飯予約安全装置

シャリプロ [ガス式]

型式	寸法(mm) 間口×奥行×高さ	炊飯能力(精米量)				収容 釜数	消費電力 (单相100V)	ガス接続口		ガス消費量 LPG (kW)	製品質量 (kg)
		普通米	無洗米	炊込ご飯(普通米)	おかゆ			TG	LPG		
RMG-103	790×690× 975	2~7kg×2	2~6kg×2	2~7kg×2	1~2kg×2	2個	0.025kW	25A	20A	24.4	130
RMG-153	790×690×1,300	2~7kg×3	2~6kg×3	2~7kg×3	1~2kg×3	3個	0.04 kW	25A	20A	36.6	195

※米の品質により、1釜あたりの炊飯量が異なります。
※炊飯能力の炊込ご飯(普通米)は、米と具を合わせた量です。無洗米で炊込ご飯の場合は、米と具を合わせて1釜2~5kgです。

角釜立体炊飯器 “シャリプロα” [電気式]

従来機より熱効率が大幅にアップ
無洗米も浸漬なしでおいしく炊飯。

立体炊飯器シャリプロに角型炊飯釜を採用した“シャリプロα”が新登場。新機能・新技術の採用で熱効率や作業性も向上。家庭用炊飯器の様に浸漬なしでの炊飯が可能、しかも各種炊飯メニューに対応しています。

- 電気式炊飯器として業界初の「カーボンヒーター」採用で熱効率3割アップ(当社比)。感知部付近の改善でより良好な炊き上がりを実現。
- 炊飯釜に「角型」を採用し、炊飯量6kgの最適化を実現。軽量化により運搬や洗浄などの作業性も向上。
- 各段独立した操作パネルで、「あとで=炊飯待機」機能で各段5分遅れの炊飯や、各段ごとのモード選択やタイマー設定も可能。
- 吹きこぼれによる液垂れをキャッチする汁受けを装備。着脱も簡単に毎日の掃除も容易で衛生的。
- おかゆ炊きが可能(RCE-100S/150S)。



カーボンヒーターを採用。1釜あたりの電気消費量は従来機の2/3。



各所に汁受けを装備して吹きこぼれによる液垂れをキャッチ。しかも、着脱が簡単に掃除も容易で衛生的。



RCE-150



各段が独立した操作パネルにより、さらに炊飯のバリエーションが広がります。



テフロン仕様の角型炊飯釜が標準装備。軽量で運搬や洗浄も楽々。



シャリプロα [電気式]

型式	寸法(mm) 間口×奥行×高さ	炊飯能力(精米量)				収容釜数	消費電力 (三相200V)	製品質量 (kg)
		普通米	無洗米	炊込ご飯(普通米)	おかゆ炊き			
RCE-100	745×610×1,055	2～6kg×2	2～5kg×2	2～6kg×2	—	2個	10.2kW	95
RCE-150	745×610×1,325	2～6kg×3	2～5kg×3	2～6kg×3	—	3個	15.3kW	120
RCE-100S	745×610×1,055	2～6kg×2	2～5kg×2	2～6kg×2	1～2kg×2	2個	10.2kW	95
RCE-150S	745×610×1,325	2～6kg×3	2～5kg×3	2～6kg×3	1～2kg×3	3個	15.3kW	120

※米の品質により、1釜あたりの炊飯量が異なります。

※炊飯能力の炊込ご飯(普通米)は、米と具を合わせた量です。無洗米で炊込ご飯の場合は、米と具を合わせて1釜2～5kgです。

立体炊飯器用前処理装置

シャリプロをもっと便利にシステム化。
前処理工程用の周辺機器。

シャリプロ用に電動水圧洗米機と浸漬充填機を組み合わせたコンパクト設計。洗米から浸漬・計量・定量注水までの前処理工程を自動処理するので、炊飯作業がグンと軽減されます。

- 浸漬容量=12釜分(精米量84kg)。
- 追い炊きの場合でも1回の浸漬で3段式シャリプロ2台に対応。
- 7kg炊き丸釜用の前処理装置としてもご使用いただけます。

立体炊飯器用前処理装置

型式	寸法(mm)		浸漬貯米量	計量範囲	洗米量(kg/回)	消費電力(単相100V)	接続口		製品質量(kg)
	間口×奥行×高さ						給水	排水	
AMP-6(浸漬充填機)	715×825×1,855		84kg	5~7kg	—	0.1kW	20A	40A	100
EP-26(電動水圧洗米機)	600×570×750		—	—	15	0.2kW	—	32A	55

※電動水圧洗米機の送米パイプの高さは、1,910mmです。



AMP-6

EP-26

全自動システム炊飯機“炊き繁盛”[IH式/ガス式] 計量から炊飯まで全自動。節水タイプで新登場。

ボタンひとつで、お米の計量から洗米、浸漬、水加減、炊飯、蒸らしまでこなす白飯用炊飯機。お手入れが簡単で衛生的な洗米タンク設計。節水&短時間洗米のnewEシリーズで、さらなる美味しさを実現。

- 気泡洗米+節水洗米+短時間洗米。
- 洗米タンクはお手入れがカンタンで衛生的。
- 操作パネルの切り換えで、無洗米にも対応。

全自動システム炊飯機“炊き繁盛”[IH式]

型式	寸法(mm)		炊飯能力(精米量)	標準付属品	消費電力(単相100V)	消費電力*(三相100V)	製品質量(kg)
	間口×奥行×高さ						
AR451AEI	540×665×1,530		6kg	炊飯釜1個	0.12kW	5.0kW	100
AR551AEI	1,100×665×1,530		6kg×2	炊飯釜2個	0.12kW	5.0kW×2	155

※貯米量は60kgです。※給水接続口は1/2B、排水は50Aです。 *は炊飯釜の消費電力です。

全自動システム炊飯機“炊き繁盛”[ガス式]

型式	寸法(mm)		炊飯能力(精米量)	標準付属品	消費電力(単相100V)	接続口		ガス消費量LPG(kW)	製品質量(kg)
	間口×奥行×高さ					TG	LPG		
AR451AE	540×665×1,530		7.5kg	炊飯釜1個	0.12kW	φ13mm	φ10mm	10.2	100
AR551AE	1,100×665×1,530		7.5kg×2	炊飯釜2個	0.12kW	φ13mm	φ10mm	10.2×2	155

※貯米量は60kgです。※給水接続口は1/2B、排水は50Aです。



AR451AE



AR551AE

丸釜炊飯器 [ガス式]

少量の米もガスの強火力でふっくら炊飯。

- 炊飯量の少ない小規模施設向けの卓上炊飯器。
- 立消え安全装置付。
- ガスバーナー付でガス圧が変わっても炊き上がりが一定。
- 胴体最高温度を1/3以下に低減。(低輻射タイプRR-30S2/50S2)



(13A-LP)



RR-20SF2
(内装フッ素コート)



RR-50S1

丸釜炊飯器 [ガス式]

型式	寸法(mm)		炊飯能力(ℓ)	ガス接続口(mm)		ガス消費量LPG(kW)	製品質量(kg)
	間口×奥行×高さ			TG	LPG		
RR-20SF2	431×335×348		1.4~4	φ9.5	φ9.5	4.65	6.2
RR-30S1	450×421×408		2.0~6	φ13.0	φ9.5	5.54	12.5
RR-40S1	525×481×408		3.0~8	φ13.0	φ9.5	9.34	14.5
RR-50S1	525×481×434		4.0~10	φ13.0	φ9.5	10.30	15.5
RR-30S2	466×438×424		1.8~6	φ13.0	φ9.5	5.54	17.0
RR-50S2	543×506×436		3.6~9	φ13.0	φ9.5	10.30	20.0



RR-30S2(低輻射タイプ)



丸釜炊飯器 [IH 式]

釜自体が発熱するIH式。熱効率が高いのでロスが少なく安定した炊き上がり。

- IHならではの快適な作業環境と安定炊飯を実現。
- 多彩なメニューに合わせた微妙な火加減が可能。
- 無洗米も美味しく炊ける。
- 炊き上がり時間をセットできるタイマー付。
- マニュアル炊飯により、前炊き・火力・温度・むらしの各工程を調整。
- お米を洗ってすぐに炊飯、前炊き機能あり。



NH-GDA54



SR-PGB36P

丸釜炊飯器 [IH 式]

型式	寸法(mm)		炊飯能力 (ℓ)	消費電力	製品質量 (kg)
	間口×奥行×高さ				
NH-GD36	430×500×345		0.9～3.6	単相200V 2.7 kW	14
NH-GD54	430×500×390		1.8～5.4	単相200V 4.57kW	16
NH-GDA54	430×500×390		1.8～5.4	三相200V 4.57kW	16
SR-PGB36P	502×429×344		0.9～3.6	単相200V 2.7 kW	14
SR-PGB54P	502×429×390		1.8～5.4	単相200V 4.57kW	16
SR-PGB54AP	502×429×390		1.8～5.4	三相200V 4.57kW	16

※心臓用ペースメーカーをお使いの方は、ご使用前に専門医師とよくご相談の上お使いください。
※NH-GD54、SR-PGB54P/54APをご使用の際には、「電波法」に基づく届出が必要です。



SR-PGB54P

小型全自動洗米機“ライスミニ”

貯米から計量・洗米・水加減・内釜への排米まで全自動で運転。

- タンク内清掃は点検清掃窓から簡単に行えます。
しかもタンクは着脱式なので隅々までお手入れ可能。
- 操作パネルでの簡単切換えで、無洗米にも対応。
- 貯米庫に残ったお米の抜き取りが簡単。
- 洗米量表示が「ℓ」、「kg(換算)」に切換え可能(RM-401AS/401Aのみ)。
- 環境に配慮した業界初の、RoHS対応機。
- これ1台で毎時600食以上の洗米が行えます。(100g/食換算)

小型全自動洗米機“ライスミニ”

型式	寸法(mm)		洗米能力 (kg/回)	洗米時間 (回)	貯米量 (kg)	消費電力 (単相100V)	接続口		製品質量 (kg)
	間口×奥行×高さ						給水	排水	
RM-401AS	500×630×1,680		1.5～7.5	5分40秒	45				59
RM-401A	600×630×1,785				90	0.59kW	15A	φ38mm	77
RM-401AG	600×630×1,785		1.0～7.5	5分55秒	90				77

※洗米能力はお米により若干の誤差が生じます。



RM-401A



RM-401CG21

小型全自動洗米機“ライスミニ” [大容量ストック型]

型式	寸法(mm)		貯米庫寸法(mm)		洗米能力 (kg/回)	洗米時間 (回)	貯米量 (kg)	消費電力 (単相100V)	接続口		製品質量 (kg)
	間口×奥行×高さ		間口×奥行×高さ						給水	排水	
RM-401CG21			600×600×1,305				210				107
RM-401CG35	600×600×1,675		1,100×750×1,165		1.5～7.5	6分19秒	350	0.76kW	15A	φ38mm	130
RM-401CG45			1,100×750×1,325				450				135

※洗米能力はお米により若干の誤差が生じます。 ※RM-401CG35/401CG45は受注生産です。

INFORMATION

テフロン釜の再加工サービス

テフロン釜の内側のテフロンが剥がれると、うま黨炊飯ができなくなる恐れがあります。テフロンの再加工をご要望の方は、営業までお問い合わせください。

洗米・送米装置 クリーンサービス

使用していると、次第にパイプ内部に糠などが付着してきて、炊飯に影響を及ぼしてきます。弊社では、連続炊飯機を安心してお使いいただけるように、配管内部のヘッドをきれいに溶解し、洗浄するクリーンサービス業務を行っています。詳しくは営業にお問い合わせください。

水圧洗米機

コンパクトでシンプルな洗米機。
水圧を利用してきれいに仕上げます。



PR-30A
(水道接続式)
水道にホースを接続して使うシンプルな水圧洗米機。



DPR-30J
(ジェットノズル式)
水中の気泡の超音波効果で洗米。



EP-22J
(電動式)
水圧の弱い施設に。内蔵ポンプで洗米水に加圧します。

水圧洗米機

型式	タイプ	寸法(mm)		缶体径(mm)	洗米能力(kg/回)	洗米時間(分/回)	消費水量(ℓ/分)	作動水圧(MPa)	消費電力(単相100V)	接続口		製品質量(kg)
		間口×奥行×高さ								給水	排水	
PR-7A	水道接続式	390×480×	570	φ310	7	4~5	11	0.05~0.10	—	φ16mm	—	5
PR-15A		560×700×	700	φ380	15		40	0.08~0.15	—	20A	20A	12
PR-30A		630×745×	700	φ470	30		40	0.08~0.15	—	20A	20A	14
DPR-15J	ジェットノズル式	550×565×	1,190	φ385	15	4~5	19	0.10~0.15	—	15A蛇口	8A	14
DPR-30J		630×650×	1,190	φ470	30		19	0.10~0.15	—	15A蛇口	8A	16
EP-22J	電動式	690×600×	1,250	φ470	30		30	—	0.2kW	15A	25A 35A	55

※ PR-7A用の中枠は別売オプションです。



RWO-48A
(水道水圧式)
ジェット水流でもみ洗い。



RWO-48B
(電動ポンプ式)

ドラフト洗米機

型式	タイプ	寸法(mm)		缶体径(mm)	洗米能力(kg/回)	洗米時間(分/回)	消費水量(ℓ/分)	作動水圧(MPa)	接続口		製品質量(kg)
		間口×奥行×高さ							給水	排水	
RWO-28	水道水圧式	370×377×	905	φ320	7	1~3	22	0.9以上	15A	25A	8
RWO-38		460×450×	1,085	φ380	14		24	1.1以上	20A	50A	15
RWO-48A		554×545×	1,255	φ480	25		27	1.7以上	20A	50A	18
RWO-48B	電動ポンプ式	554×545×	1,255	φ480	25		27	—	水道ホース	50A	48

※ RWO-48Bは単相100V、消費電力0.37kWです。

フォーム洗浄

複雑な機構で人手では洗にくい機器や施設の洗浄に最適なフォーム洗浄。
しつこい汚れや頑固な油汚れを、泡の力でしっかり落とします。



食品加工機用フォーム除菌洗浄剤 クリアロン ワイドフォーム

274×274×298mm 15.8kg(目付梱内容 15kg)

- 食品加工機に専用スプレーで散布、後はすすぎ流すだけなので洗浄の作業効率が向上。
- 優れた洗浄力で食品等からくっついた汚れをしっかりと落とし、しかも医薬用外劇物ではないので安心。
- 洗浄と同時に除菌ができ、刺激臭もありません。
- 使用済み容器は小さくたたんで廃棄できるバックインボックス式。



自動希釈方式の泡スプレー フォームガン

370×150×215mm 760g

- 水道水圧を利用して自動希釈します。また、チップ交換が必要な濃度の希釈液を簡単に作れます。
- 洗浄剤を泡状にして散布するため、ムラなく隅々まで清掃がいき届きます。
- 洗浄剤ボトル部をワンタッチですすぎことで、すすぎ作業が簡単スピーディにできます。
- 耐薬品性に優れたオール樹脂性。



加圧タンク式発砲機 フォーマー KF-200型

360×400×930mm 加圧タンク容量:18.9ℓ
発泡エア圧力:0.2Mpa 約17kg

- 手の入り難い場所なども、発泡ノズルで効果的に洗浄、除菌するタンク式発砲機。
- 加圧タンク内に希釈液をつくり、圧縮エアで泡状にして散布、ブラシ洗浄に比べ作業効率が向上。
- 付着性の高い泡で、隅々までムラなく洗浄。
- 電源不要。圧縮エアのみでも作業が可能。

角型二重食缶 AiHOT [ステンレス/樹脂製]

二重構造で保温効果抜群。保温・保冷に使い、スタッキング性にも優れています。

- 保温で65℃以上を2時間以上キープ。
- 保冷で10℃以下を2時間以上キープ。
- コンベヤ搬送やスタッキングがスムーズ。



保温用に

保冷用に



保温用に使用されているAiHOTも、別売オプションの蓄冷剤と蓄冷剤用蓋に取り替えるだけで簡単に保冷用食缶として使用可能。使用状況に応じて使い分けできます。

角型二重食缶 AiHOT [ステンレス製]

※全てクリップ付です。 ※内側ステンレス仕様、テフロン仕様がございます。



容量	製品質量	内容量	ご飯	汁
4Lタイプ (356×270×135mm)	2.4 kg	2.5kg	4L	
7Lタイプ (395×296×153mm)	3.1 kg	4.5kg	7L	
10Lタイプ (395×296×212mm)	3.3 kg	6.5kg	10L	
13Lタイプ (395×296×265mm)	3.7 kg	10kg	13L	

蓄冷剤使用時



※汁ものにご使用の際は、蓋パッキンをご使用ください。その場合でも完全密封ではありませんので、運搬の際には充分にご注意ください。

特長



積み重ね時、蓋上面凸部と本体底面凹部の噛み合わせにより、横ズレがなく簡単にスタッキング。



コンパクトに積み重ねができて収納性抜群。重ねても隙間から熱気がゆきわたるので、隅々まで乾燥・消毒。

角型二重食缶 AiHOT [樹脂製]

※全てクリップ付です。 ※内側ステンレス仕様、テフロン仕様がございます。



容量	製品質量	内容量	ご飯	汁
4Lタイプ (360×269×133mm)	1.9 kg	2.5kg	4L	
7Lタイプ (400×300×150mm)	2.7 kg	4.5kg	7L	
10Lタイプ (400×300×209mm)	3.0 kg	6.5kg	10L	
13Lタイプ (400×300×262mm)	3.4 kg	10kg	13L	

蓄冷剤使用時



※完全密封ではありませんので、汁物を運搬の際は充分にご注意ください。



クリップが標準装備ですが、蓋が外れる心配がありません。



洗浄時、本体を伏せた状態でも、把手とクリップが洗浄コンベヤに引っ掛からない様に工夫。

別売オプション



蓄冷剤



蓄冷剤用蓋



敷き網



蓋パッキン(ステンレス製 AiHOT 専用)

保温コンテナ “ホレコン”

ポリプロピレン製の保温コンテナ。身の断熱材は発砲ポリプロピレン、蓋の断熱材は発砲ウレタンで抜群の保温力。



A 型
縦556×横412×高さ208mm
※容量：中学校用PP弁当箱24個



H 型
縦556×横412×高さ208mm
※容量：小・中学校用弁当箱24個、
ご飯11kg

保温コンテナ

軽くて持ち運びのラクな、ポリプロピレン製コンテナと発砲スチロール製保温ケースの組み合わせ。

- 小学校用＝長さ643×幅417×高さ160mm
- 中学校用＝長さ643×幅417×高さ200mm
- ※小学校用の蓋は、写真と異なります



保温コンテナと米飯配食缶をセットで使用すると、さらに便利です。

米飯配食缶

輸送中の振動で飯粒がつぶれることのない浅型。内側はスミフロン加工。

- 小学校用＝長さ515×幅330×高さ110mm
- 中学校用＝長さ515×幅330×高さ140mm

