



9. 回転式蒸気二重釜 HC-SP 型

JACKETED STEAM KETTLE

- スープ、ジャム、肉類、魚の味付け等食品の煮炊用に広く用いられています。
- 回転式なので出し入れが容易です。
- 内釜はオールステンレス製です。
- 御希望により蓋も製作いたします。
- 攪拌機を付ける特注品（HC-SPFM）もございます。

★仕様

型式	満容量	内釜寸法	据付寸法		
			正面	奥行	高さ
1	60 ℓ	600 φ × 250mm	1,264	500	775mm
2	90 ℓ	650 φ × 325mm	1,314	550	880mm
3	120 ℓ	750 φ × 335mm	1,364	550	895mm
4	150 ℓ	800 φ × 365mm	1,414	550	910mm
5	180 ℓ	850 φ × 390mm	1,464	550	930mm
6	240 ℓ	900 φ × 450mm	1,514	750	1,130mm

※満容量の60%位で使用します。
※別途ボイラー（蒸気供給）必要



NEW

10. 半球型蒸気攪拌釜（ニーダー） HC-SK 型

SANITARY KNEADAR

- 粘性の高い食品の加熱攪拌に適しています。
- 用途：あんこ、黄味あん、いも羊かん、ジャム、ピーナッツ、味噌、クリーム、ハンバーグ、肉まんの具
- 少量から大量の材料の処理が一度に出来、高い作業効率が見られます。

★仕様

型式	満容量 ℓ	電気3相200V		据付寸法		
		攪拌KW	転倒KW	正面	奥行	高さ
1	100	1.5	手動	1,400	550	1,200
2	200	1.5	手動	1,800	650	1,300
3	300	1.5	手動	1,900	750	1,350
4	400	1.5	0.4	2,000	850	1,400

最高仕様圧力：0.19Mpa
※必要な場合、真空仕様も製作可能です。
※満容量の60%位で使用します。
※別途ボイラー（蒸気供給）必要

〈写真は3型〉



釜内部



11. 真空濃縮釜 HC-VD 型

VACUUM CONCENTRATION MIXER

- ジャム類の濃縮加熱等に最適です（沸点温度が下がるので組織を壊さずの濃縮が可能です）。
- 平面的な攪拌を行ないますので内容物の形がくずれません。
- 攪拌モーターは変速可能です。

★仕様（電気3相200V）

型式	満容量	攪拌モーター	釜転倒	真空ポンプ	据付寸法		
					正面	奥行	高さ
1	60 ℓ	0.4KW	手動	1.5KW	1,530	1,000	1,260mm
2	90 ℓ	0.75KW	手動	1.5KW	1,580	1,030	1,315mm
3	120 ℓ	0.75KW	手動	2.2KW	1,630	1,100	1,335mm
4	150 ℓ	0.75KW	手動	2.2KW	1,680	1,140	1,370mm
5	180 ℓ	1.5KW	手動	2.2KW	1,730	1,170	1,410mm

※満容量の60%位で使用します。
※別途ボイラー（蒸気供給）必要
※別途給排水必要（真空ポンプ）

〈写真は1型〉



開蓋時