

Seafood Processing Machinery Catalog

総合カタログ
YAMASAKI



設立 100 年を目指して

水産練り製品を中心としたより良い食品加工技術を求めた積み重ねと

お客様のご協力により山崎工機は 75 年を越える歴史を歩むことができました。

今日の食品業界は多様化する食生活の中でますます安全と健康がキーワードとなっています。

山崎工機は、今後とも、おごることなくお客様のニーズを踏まえ、新しい食文化の創造の旗を掲げて邁進してまいります。

AIMING FOR THE 100TH ANNIVERSARY

We have been exploring for better food processing technology centered on surimi products.

Thanks to the support of our customers,

Yamasakikoki has a history of more than 75 years.

In today's food industry, safety and health are increasingly becoming keywords in the diversification of dietary habits.

Yamasakikoki will continue to strive to create a new food culture based on the customers needs.



C O N T E N T S

竹 輪

YKC-105	坐り装置付竹輪オートメーション	2
YKC-112	竹輪三層巻オートメーション	3
YKC-111	2W式(4本取り)竹輪オートメーション	3
YKC-101	一段式竹輪オートメーション	4
YKC-102	二段式竹輪オートメーション	4
YKC-103	竹輪(長崎方面)オートメーション	5
YKC-104	蒸し竹輪オートメーション	5
YKC-106	竹ちくわオートメーション	6
YKC-107	豆ちくわオートメーション	6
YKC-108	ボタン竹輪オートメーション	7
YKC-201	普通型竹輪成形機(型式)	7
YKC-202	中型竹輪成形機(型式)	8
YKC-203	大型竹輪成形機(型式)	8
YKC-205	豆竹輪成形機(型式)	8
YKC-206	超特大野焼竹輪成形機	9
YKC-207	二色竹輪成形機	9
YKC-301	竹輪自動焼機	10
YKC-303	店頭用実演販売機(2段式)	10
YKC-304	店頭用竹輪(3段式)オートメーション	10
YKC-401	連続自動申抜機	11
YKC-403	店頭用自動申抜機	11

天婦羅

YKT-501	天婦羅小型万能成形機	12
YKT-502	天婦羅普通型万能成形機	12
YKT-503	天婦羅大型万能成形機	13
YKT-504	天婦羅万能成形機3連デラックス	14
YKT-505	牛蒡天兼用(巻きもの)天婦羅万能成形機	15
YKT-507	牛蒡天専用成形機	15
YKT-520	兼用巻物成形機(ごぼう巻き) + (うずら巻き等)	16
YKT-508	カキ揚成形機	17
YKT-509	型式成形機	17
YKT-510	つみれ成形機	18
YKT-515	特殊ボイル用成形機(プレート搬送装置付)	18

自動揚機

YKF-603	二連式自動揚機(パイプバーナー式)	19
YKF-612	二連式自動揚機(チューブヒーター式)	20
YKF-615	二連式自動揚機(チューブバーナー式)	21
YKF-611	二連式自動揚機(MNB式)	21
YKF-604	ラセン式万能自動揚機	22
YKF-606	天婦羅連続脱油機布ベルト式	23
YKF-610	天婦羅脱油機(ニュータイプ)エアール式	24

自動供給機

YKL-701	蒲鉾自動供給機	25
---------	---------	----

自動蒸機

YKL-702	蒲鉾自動蒸機	26
YKL-706	自動蒸機(フローベルト方式)	27
YKL-707	坐り蒸し天婦羅ライン	27

茹 槽

YKF-601	茹槽(ゆでそう)	28
YKF-602	ボイル槽およびすり装置付天婦羅オートメーション	29

各種自動焼機

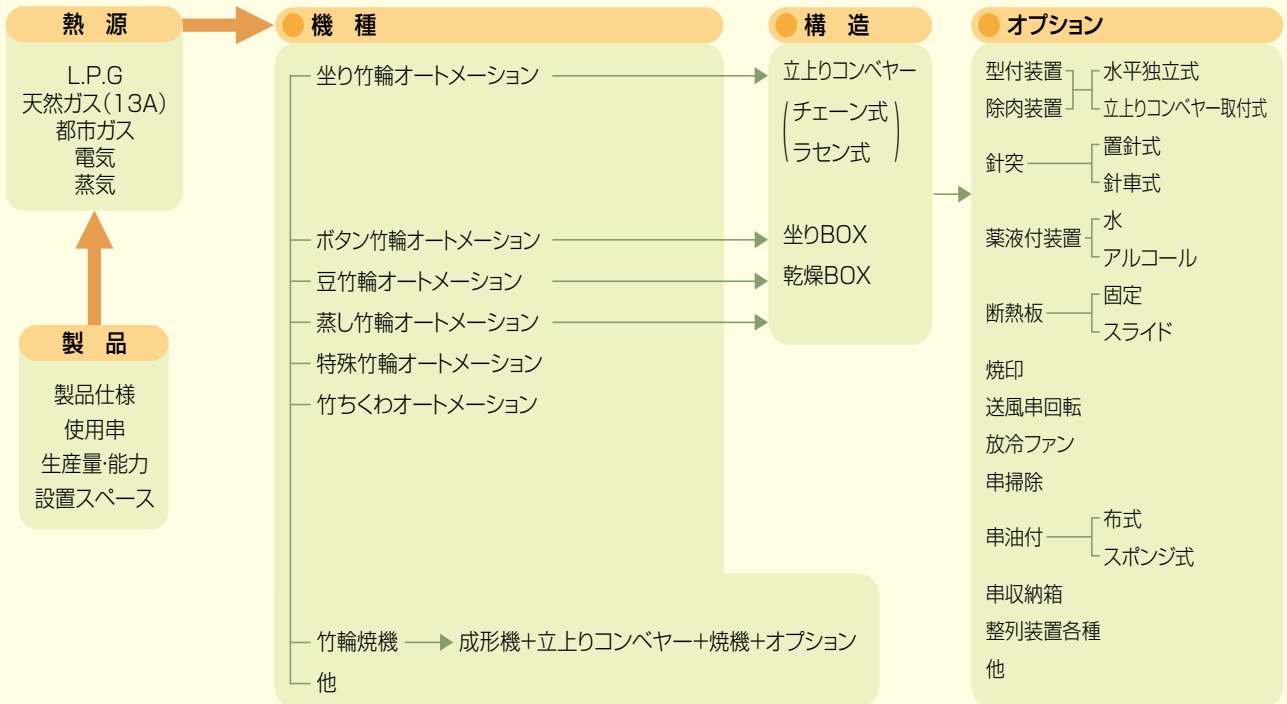
YKA-801	自動梅焼機および厚焼機(各種焼抜)	30
YKA-802	扁平状練成機(笹蒲鉾等)	31
YKA-803	珍味製品焼抜機	32
YKA-804	お好み自動焼機	32

冷却機

YKS-910	1段式冷却機(洗浄装置付)	33
YKS-902	蒲鉾冷却機	34
YKS-904	洗浄装置付冷却機	35



竹輪オートメーションバリエーションと選定フローシート



YKC-105

坐り装置付竹輪 オートメーション

AUTOMATIC CHIKUWA
PROCESSING MACHINE
WITH "SUWARI" MECHANISM



坐り竹輪について

- 魚肉をノバス(水分の含有率を増す)事ができ、ソフトな、しかも弾力ある製品ができます。
- 坐り工程において、適当な温度と生蒸気を与える事で表皮の厚さが加減でき、火脹れを防ぐ事ができます。
- 坐り工程において、生蒸気を使用することにより味が変わらず歩留りが良い。(生蒸気を欠くと表面硬化、火脹れ、歩留りが悪い)
- 坐り時間が長くなっても、製品を回転させるので竹輪の変形がない。

- 焼上り工程において、電熱を使用し製品に高速度回転と風を与えることにより光沢を増すことができます。

W巾方式

- 生産能力は1本 40g で 12,000 本/Hにて製作しております。
- 製品、1本当りの重量誤差は、 ± 1.5 g (実績)です。
プラスマイナス

- The YKC-105 features a special mechanism called the "Sumari" mechanism. This mechanism allows the YKC-105 to process even thinner fish paste and ensures efficient, economical work.
- A double width YKC-105 capable of producing 12,000, 40-gram products per hour is also available. The weight error is only ± 1.5 grams.





AUTOMATIC CHIKUWA PROCESSING MACHINE

YKC-112

竹輪三層巻
オートメーション

3種類のノズルを使用し、
3層の竹輪を成形することができます。
赤・白の色違いはもちろんのこと、チー
ズや明太子入り、ワサビ入りの違った
具材をバウムクーヘンのように二重三
重に巻き付けることを可能にしました。
竹輪の付加価値付けが容易になり、
オートメーションシステムによる効率的
な生産で、新たな市場開拓のお手伝
いをします。

CHIKUWA THREE LAYERS FORMING MACHINE

Certainly, there have been different colors of red and white. We put different materials of cheese roes and mustards into Chikuwa, and make the Chikuwa looks like baumkuchen which uses two or three layers to wrap.

It makes Chikuwa easily becomes to have more valuable. The automated system makes the production to have efficiency. We will be happy to help you to develop new markets.



PAT.NO.6509722

AUTOMATIC CHIKUWA PROCESSING MACHINE

YKC-111

2W式(4本取り)
竹輪オートメーション

2 W TYPE
(4 PIECES OF PRODUCT)
AUTOMATIC CHIKUWA
PROCESSING MACHINE

大量生産に最適!

豊橋竹輪 40g × 12cm の場合

従来のシングルタイプなら 40g × 能力 5,500 本 / H = 220kg / H

W(ダブル)タイプは 40g × 能力 5,500 本 / H = 440kg / H

本機の 2W 式だと 40g × 能力 5,500 本 × 4 / H = 880kg / H となります。



立上りコンベアー



焼機出口部

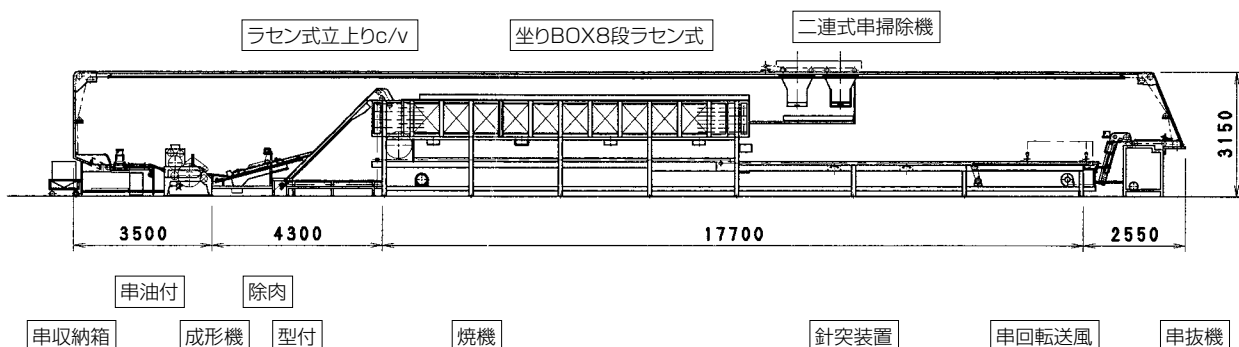
Suitable for a mass production !

In the case of TOYOHASHI CHIKUWA 40g × 12 cm,

Ordinary simple type : 40 g × 5,500 pieces / H = 220 kg / H

W (double) type : 40 g × 5,500 pieces × 2 / H = 440 kg / H

2 W type YKC-111 : 40 g × 5,500 pieces × 4 / H = 880kg / H





AUTOMATIC CHIKUWA PROCESSING MACHINE

YKC-101

**一段式竹輪
オートメーション**

ONE-STEP TYPE AUTOMATIC
CHIKUWA PROCESSING MACHINE

抜本的構造改良により生産能力を大幅
に向上!!
スムーズな作業をおこないます。

特別付属品

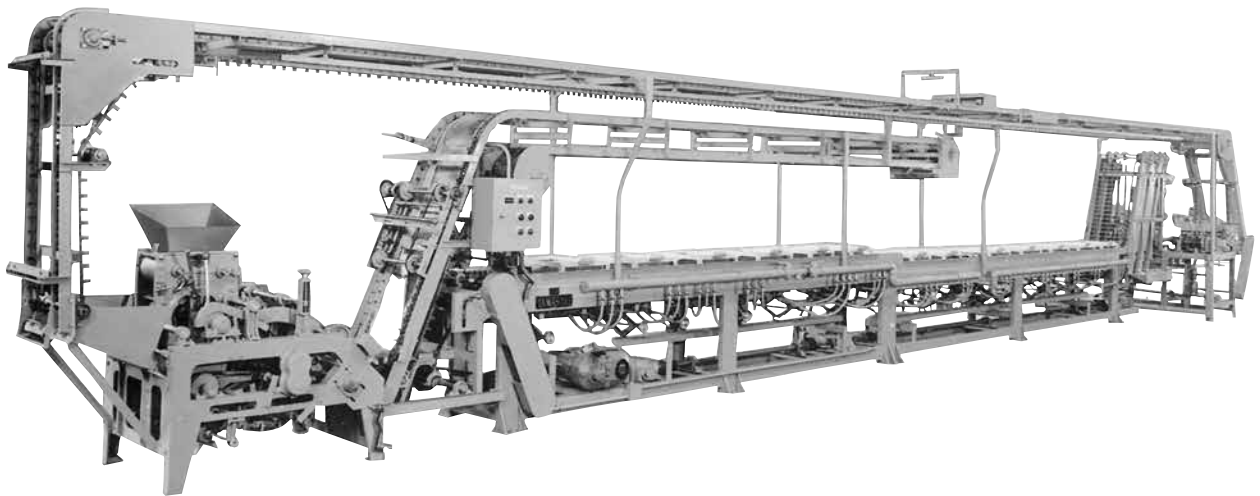
針突装置
ミリン塗り装置
パイプ (串) は別注文にてお願いします。

A completely new design that
enhances the processing capacity,
and ensures smooth operation.

生産能力

機種	1時間当りの平均能力 [竹輪1本平均40g]	送りの形態	火床の長さ m	乾燥の長さ m	総全長 m [型成機+火床+串抜機]
普通型	1,300	ラセン式	3.30	1.50	約 7.9
//	1,500	//	3.90	2.00	8.5
中型	1,800	//	4.50	2.50	9.1
//	2,300	//	5.70	2.70	10.3
大型	3,000	//	6.90	3.50	11.9
//	3,500	ラセン2連方式	8.10	4.00	13.1
//	4,200	//	9.30	4.50	14.3
//	4,800	//	10.50	5.00	15.5
//	5,500	//	12.00	6.00	17.5
//	6,800	//	15.00	7.50	20.5

※貴社の生産能力に応じて、上記以外のサイズも設計製作いたします。



AUTOMATIC CHIKUWA PROCESSING MACHINE

YKC-102

**二段式竹輪
オートメーション**

TWO-STEP TYPE AUTOMATIC
CHIKUWA PROCESSING MACHINE

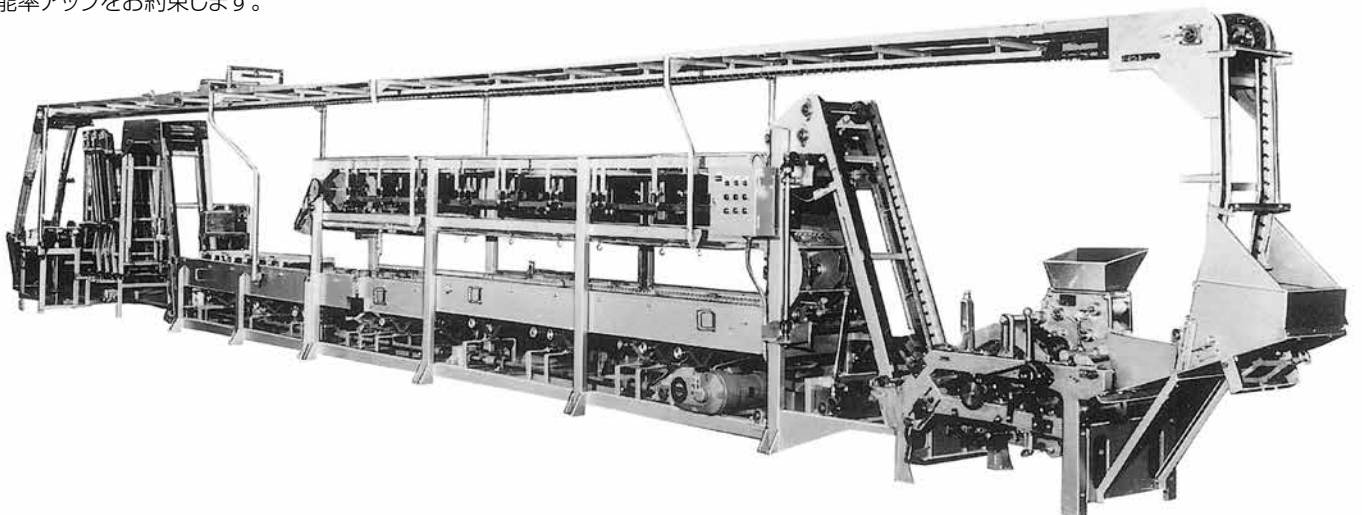
場所を取らずに大量生産ができ、小竹
輪から野焼竹輪までの幅広い用途が作
業の能率アップをお約束します。

The YKC-102 allows mass production
while ensuring efficient operation in
small spaces. Capable of processing
a variety of products, from the
smallest to the largest.

生産能力

機種	1時間当りの平均能力 [竹輪1本平均40g]	送りの形態	火床全長 m	総全長 m [型成機+火床+串抜機]	高さ m
大型	4,800	ラセン式	10 上段4-下段6	約 11.5	2.6~2.7
//	6,300	//	12 上段4-下段8	13.5	//
//	6,800	//	15 上段5-下段10	16.0	//
//	8,900	チェン式	20 上段8-下段12	19.0	//
//	9,000	//	25 上段10-下段15	22.0	//

※プロパンガス用、都市ガス用、電熱用、いずれでも設計製作いたします。





AUTOMATIC CHIKUWA PROCESSING MACHINE

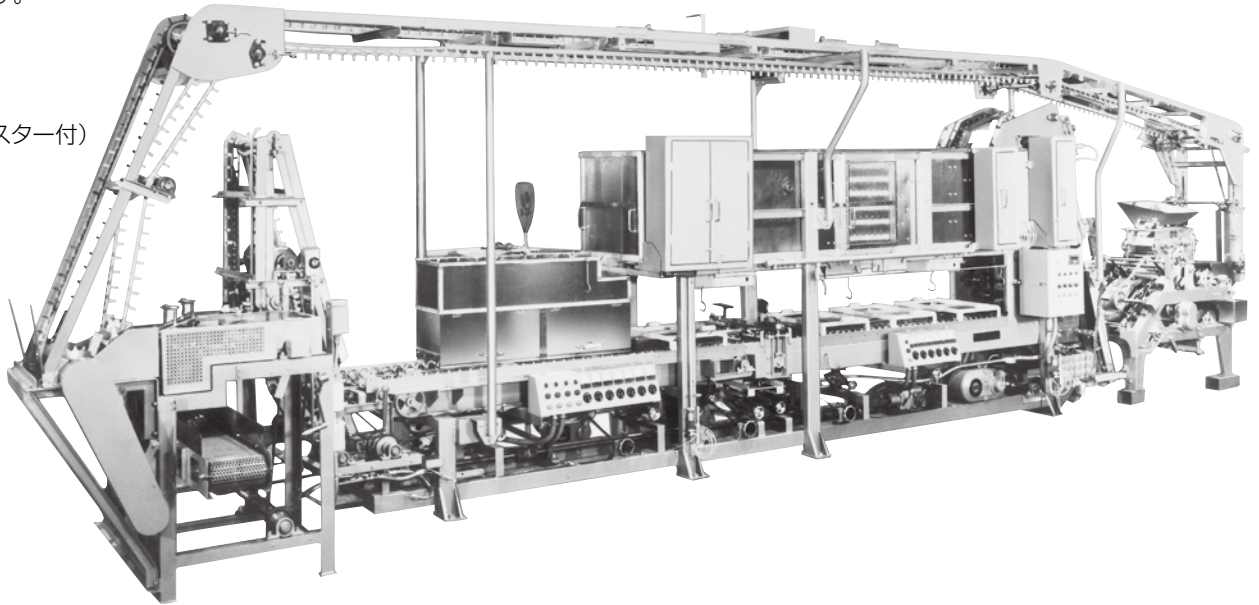
YKC-103**竹輪(長崎方面)
オートメーション**

Elective for processing "Nagasaki Chikuwa" with its unique color and luster.

長崎竹輪独特の焼色と光沢を出すにはこの機械が最適です。

特別付属品

坐り装置
電熱火床 (サイリスター付)
串回転装置
送風装置など

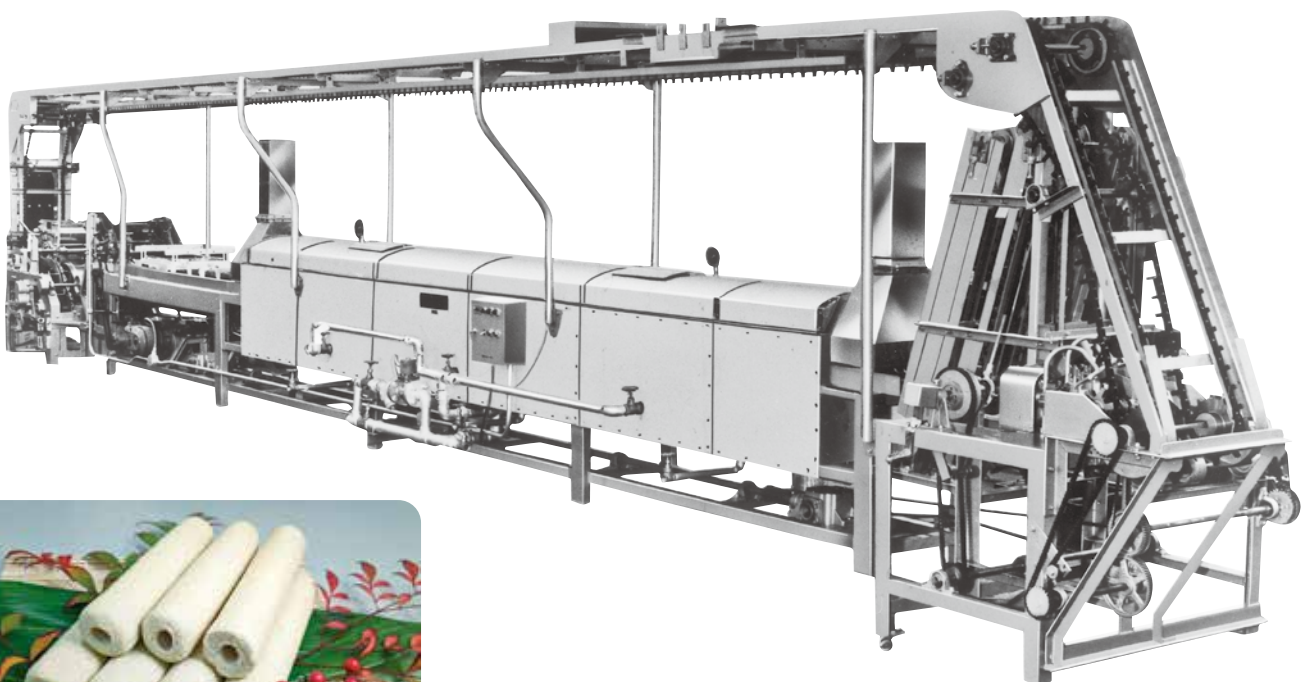


AUTOMATIC STEAMED CHIKUWA PROCESSING MACHINE

YKC-104**蒸し竹輪
オートメーション**

型成機を出た製品は、シュパングの熱により表面乾燥が行われるため、蒸し時間が短縮(8~9分)され、製品の変化がなく均一な製品に仕上がります。

A burner dries the surface of the products as they exit the forming machine. The products are then steamed. The YKC-104 reduces the steaming time required. Homogeneous goods can be produced.

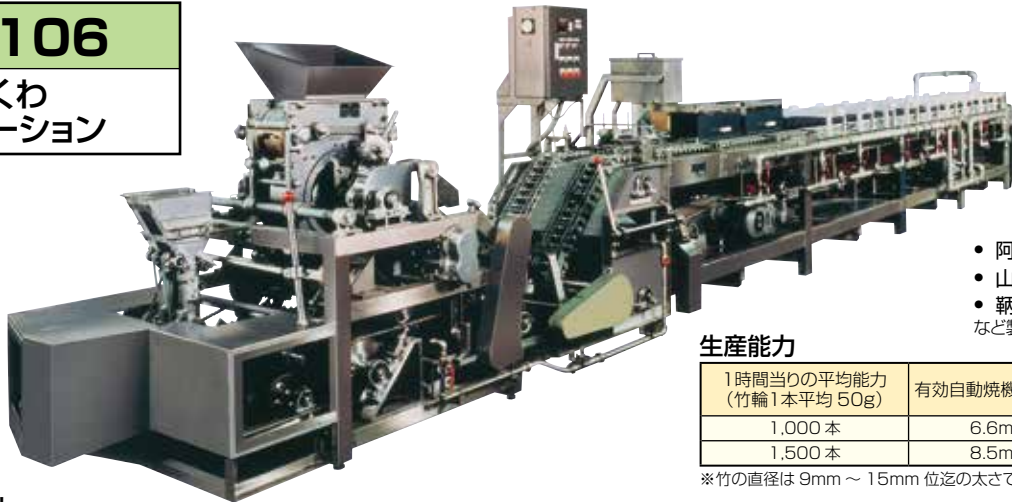




AUTOMATIC CHIKUWA PROCESSING MACHINE

YKC-106

竹ちくわ オートメーション



- 阿波ちくわ
- 山陰の竹ちくわ
- 鞆のニギリちくわ
など製作が可能です。

生産能力

1時間当りの平均能力 (竹輪1本平均 50g)	有効自動焼機の長さ	据付総全長
1,000本	6.6m	8.67m
1,500本	8.5m	11.5m

※竹の直径は 9mm ~ 15mm 位迄の太さで自動的に送ります。

自然の風味を生む!!

- 竹ちくわオートメーションは、天然竹に魚肉を巻き成形する「竹ちくわ型成機」と「自動焼機(火床)」その「連結装置」さらに、連結装置から火床に送り込まれる時に刻まれる「手形造型器」との四部分から成り、竹の風味を十分に生かした手造りの味をもつ、画期的な新製品です。
- 天然竹を竹串ホッパーに入れると自動的に竹送りに入り、一本、一本自動巻取り部に送り込まれ成形されます。
- 成形された生製品は、連結装置によって火床に送り込まれ、この間に手形造型器(自然

- な手形、すなわち握りの形状を造る装置)によって、従来の手造りの竹ちくわ同様の形状、弾力、光沢が得られ、そのまま焼台ラインによって自動的に火床の上へ送られ焼上がります。
- この間わずか5分間(成形1分、焼上げ4分)ででき上がり、製品には竹からにじみ出た竹油が魚肉にしみ込み何とも云えない風味をもった製品となります。
- 都市ガス、プロパンガスから電熱による焼きも可能で、生産能力は時間当たり 1,000本、1,500本の2機種を揃えています。

- A YKC-106 with a "Suwari" or drying mechanism is also available. A "Suwari" or drying mechanism is required for big products. Select whichever is suitable for your requirements.
- The YKC-106 produces "Take-Chikuwa", a fish cake rolled on a bamboo stick. When it is broiled, bamboo oil oozes out of the bamboo stick giving flavor and luster to the Chikuwa.

AUTOMATIC MINI CHIKUWA PROCESSING MACHINE

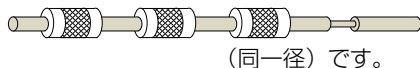
YKC-107

豆ちくわ オートメーション

豊竹輪スタイルの焼き方で「ノリ巻き状態」の形状が最近では多く製造販売されています。
串抜機は、弊社新規開発した方式です。
今迄の串は

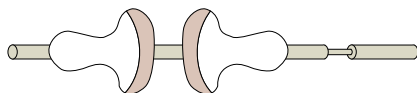


新串抜機の串は

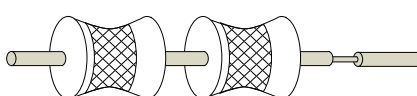


(同一径) です。

松茸竹輪

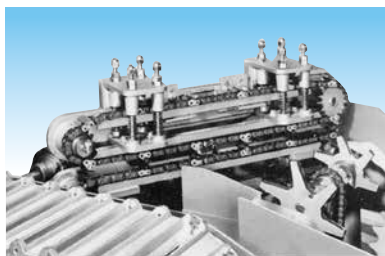


[つつみ] 竹輪



いわゆる象形の各種製品ができます。

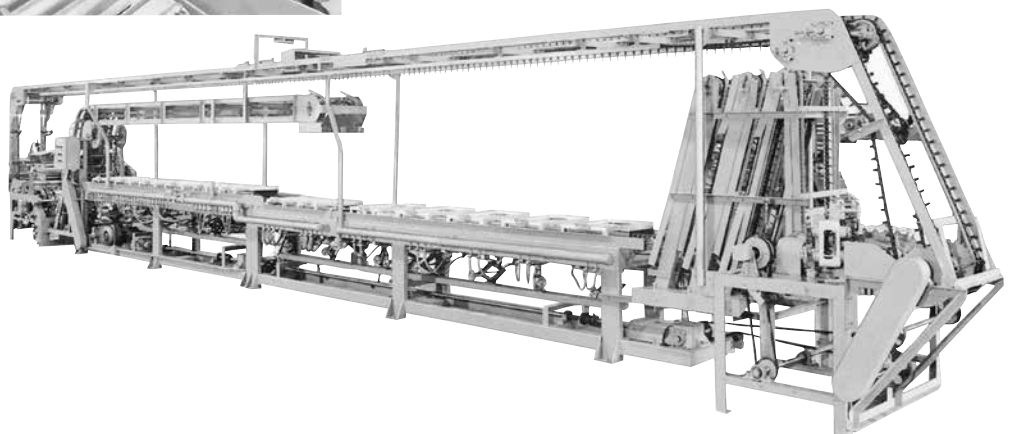
The YKC-107 is designed for processing small products. It is also capable of producing specially shaped products. The illustrations left show a few examples of such products.



生産能力

機種	1時間当りの平均能力 [竹輪1本平均12g]	送りの形態	火床の長さ m	乾燥部の長さ m	総全長 m [型成機+火床+串抜機]
普通型	3,900	ラセン式	3.30	1.50	約 7.9
//	4,500	//	3.90	1.90	8.5
中型	5,400	//	4.50	2.20	9.1
//	6,900	//	5.70	2.80	10.3
大型	9,000	//	6.90	3.50	11.5
//	10,500	ラセン2連方式	8.10	4.00	13.1
//	12,600	//	9.30	4.50	14.3
//	14,400	//	10.50	5.00	15.5
//	16,500	//	12.00	6.00	18.0
//	20,400	//	15.00	7.50	21.0

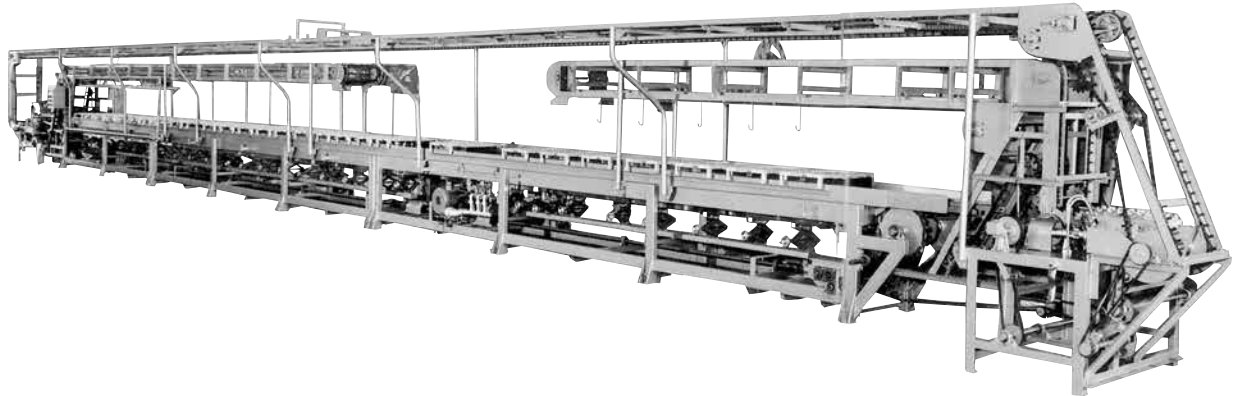
※貴社の生産能力に応じて、上記以外のサイズも設計製作いたします。





AUTOMATIC BOTAN CHIKUWA PROCESSING MACHINE

YKC-108

ボタン竹輪
オートメーション

- 食品の歴史は繰り返されているようです。10～20年周期の現われとして、またボタン焼竹輪が[おでん用]として多く生産されるようになりました。
- 近年の傾向として、いわゆる生竹輪と煮込み竹輪が季節により区別して食されてきました。
- 生産能力は、70g～100gの製品で8,000～10,000本/時間です。

- The YKC-108 produces Botan-Chikuwa and has a production capacity of 8,000 to 10,000 100-gram products per hour.



CHIKUWA FORMING MACHINE(MOLD TYPE)

YKC-201

普通型竹輪成形機 (型式)

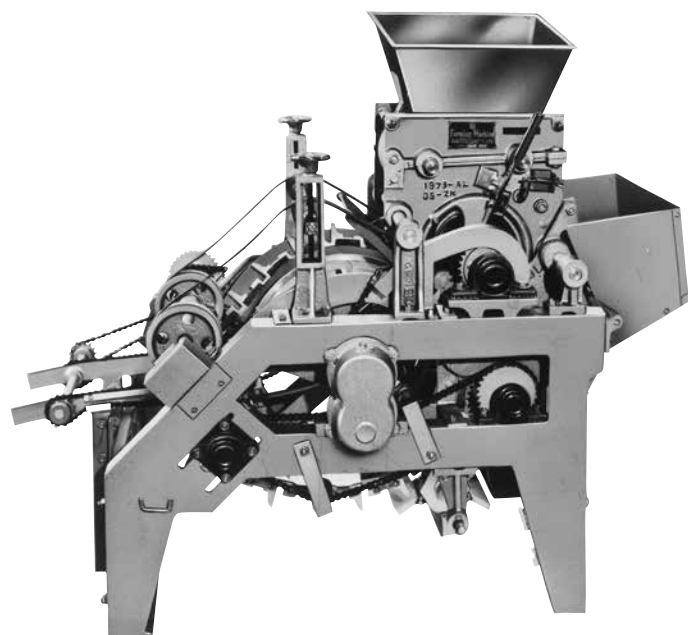
- 竹輪の長さおよび目方は自由に調整することができ、しかも魚肉の硬さ柔らかさなどによって竹輪の目方が変わることなく、成形機の型は小さくても十分な能力を発揮します。しかも、操作が簡単です。
- 最小の場所で人手を用いず、最良の製品を短時間に生産する省力化を実現します。

- The length and weight of Chikuwa can be freely adjusted. Further, the weight of Chikuwa does not vary with the hardness or softness of material fish meat. Although this machine is small-sized, it features its sufficiently high capacity and easy operation procedures.

- This machine can produce the products of highest quality in a short time at the minimum space under the unmanned operation mode. Thus, this machine realizes labor saving.

主要仕様

機械の全長	1 m
機械の幅	0.75 m
機械の高さ	0.95 m
機械の重量	220kg
1時間当りの生産能力	200～1,800本(変速機付の場合)





竹輪 [CHIKUWA]

CHIKUWA FORMING MACHINE (MOLD TYPE)

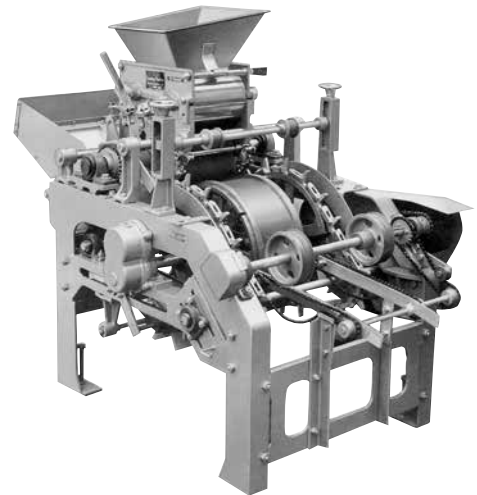
YKC-202

中型竹輪成形機 (型式)

MEDIUM-SIZED CHIKUWA
FORMING MACHINE (MOLD TYPE)

主要仕様

機械の全長	1.2m
機械の幅	0.75m
機械の高さ	0.95m
機械の重量	240kg
1時間当りの生産能力	1,000~2,500本(変速機付の場合)



CHIKUWA FORMING MACHINE (MOLD TYPE)

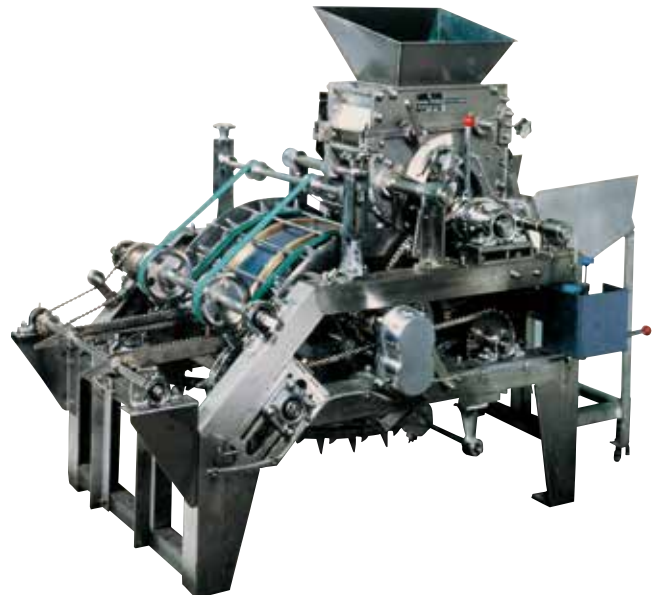
YKC-203

大型竹輪成形機 (型式)

LARGE-SIZED CHIKUWA
FORMING MACHINE (MOLD TYPE)

主要仕様

機械の全長	1.60m
機械の幅	0.97m
機械の高さ	1.35m
機械の重量	450kg
1時間当りの生産能力	3,000~6,000本(変速機付の場合)



MINI CHIKUWA FORMING MACHINE (MOLD TYPE)

YKC-205

豆竹輪成形機 (型式)

SMALL-SIZED CHIKUWA
FORMING MACHINE (MOLD TYPE)

主要仕様

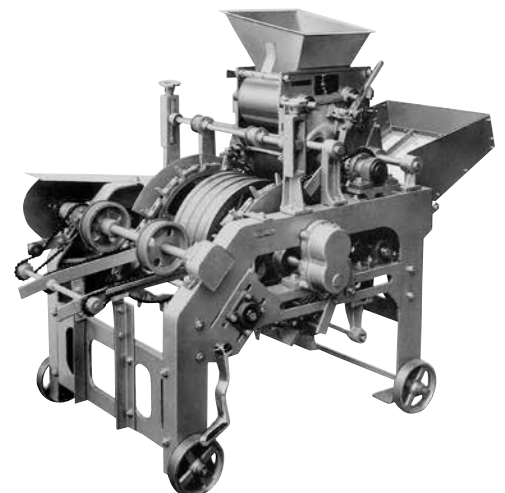
機械の全長	1m
機械の幅	0.9m
機械の高さ	1.2m
機械の重量	320kg
1時間当りの生産能力	20,000本

(豆竹輪) (ミニ竹輪)

- パイプは、6mm、8mm、10mmなどが使用されています。
- 1台の機械で多列の成形（3列、4列）ができるため、大幅に生産をアップします。

Small-sized Chikuwa

- Pipes of 6, 8, and 10mm in dia. are applicable.
- Since one machine can form many (three or four) line of products, the production is substantially increased.





CHIKUWA FORMING MACHINE

YKC-206

超特大野焼竹輪成形機

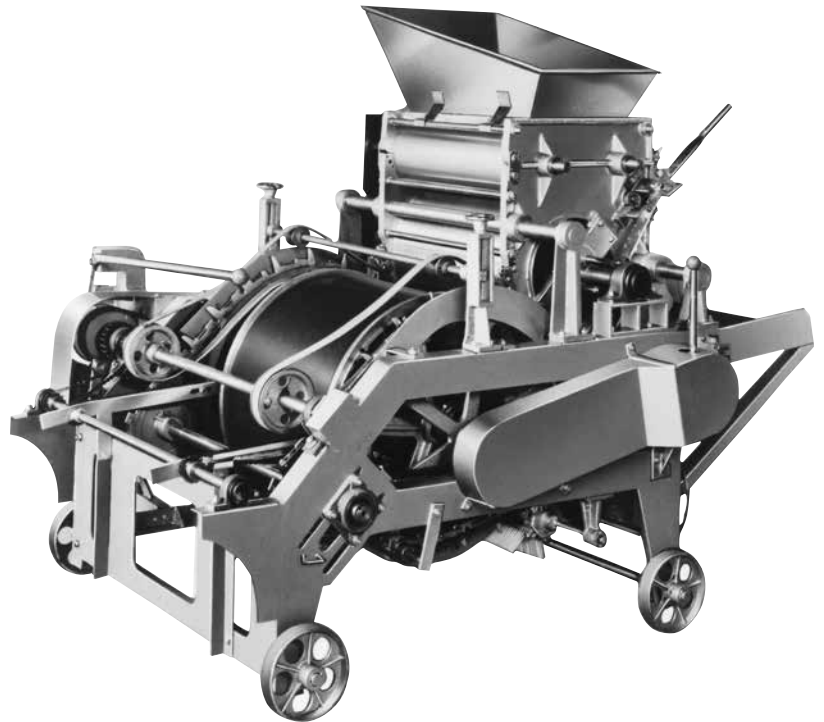
おみやげもの用に!

- 製品の大きさは—
長さ 450~500mm、目方 600~800g ぐらいまでの製品をつくれます。

主要仕様

機械の全長	1.5 m
機械の幅	1 m
機械の高さ	1.7 m
動力	0.75kw 可変速
機械の重量	450kg
1時間当りの生産能力	500 ~ 1,200 本

- The YKC-206 can form extra-large Chikuwa - 450 to 500 millimeters in length and 600 to 800 grams in weight.

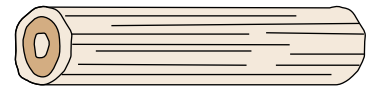


CHIKUWA FORMING MACHINE

YKC-207

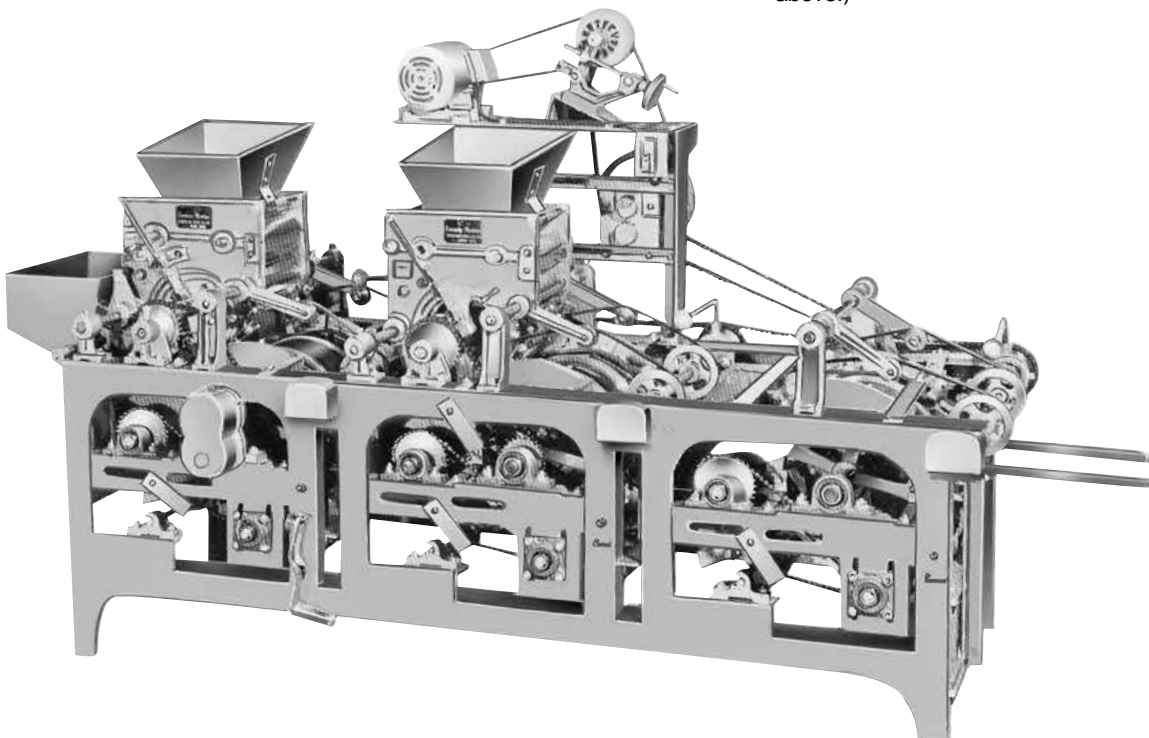
二色竹輪成形機

- 高知県特産品として脚光をあげた製品ですが坐り竹輪オートメーションに取付設置し、2色坐りオートメーションとして考えられ、多種多様な素晴らしい製品が考えられます。



※仕様は、貴社の生産能力に応じて設計製作いたします。

- The YKC-207 forms 2-layer Chikuwa (see illustration above.)





竹輪 [CHIKUWA]

AUTOMATIC CHIKUWA BROILING MACHINE

YKC-301

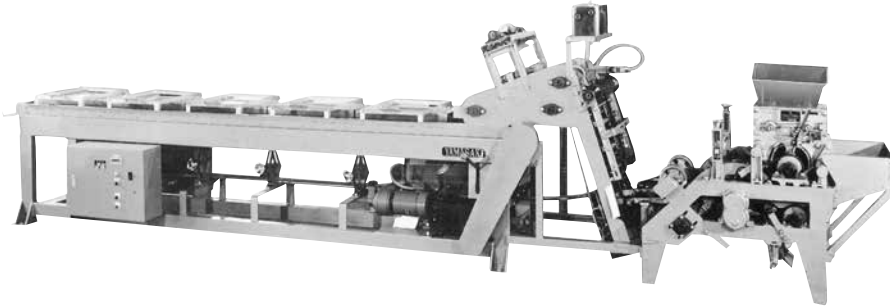
竹輪自動焼機

• Surplus Meat Removal Equipment Provided on All Hearthes

We design and manufacture Chikuwa broiling machines according to the desirable type and dimensions. We have provided both the spiral-type and chain-type machines. For the machines of up to 7.2m in the overall length, we select the spiral type, and for the machines of more than 7.2m, we select the 2-line spiral type or chain type. Also, we use the infra-red burner models 801 and 823 manufactured by Rinnai, for the applications using propane gas or natural gas. Also, we use the models 1001 and 1602 for processing foods made of delicacies. (We also provide machines using the electric heater.)

すべての火床に除肉取装置採用

- 竹輪自動焼機にはご希望の形式寸法に応じて設計製作いたしております。螺旋式およびチェーン方式を採用していますが、全長 7.2mまでは螺旋式に、それ以上の場合は二連式ラセン方式かチェーン方式を採用しております。プロパンおよび都市ガスの場合はリンナイ製、赤外線バーナー 801 型、823 型を、また珍味製品には 1001 型、1602 型を使用しております。(電熱式も用意しております。)



生産能力(電熱使用)

全長 m	1時間当りの平均能力 (竹輪1本平均50g)	1時間当りの所用動力	モーター kw
2.10	600	200V3相12k	0.4
2.70	1,000	200V3相15k	0.4
3.30	1,300	200V3相18k	0.4
3.90	1,500	200V3相20k	0.4
5.70	2,300	200V3相30k	0.4
6.90	3,000	200V3相40k	1.0
9.30	4,300	200V3相55k	1.5
10.50	4,700	200V3相60k	1.5

生産能力(プロパンおよび都市ガス使用)

全長 m	1時間当りの平均能力 (竹輪1本平均50g)	1時間当りの平均消費量 k	モーター kw
2.10	600	1.9	0.4
2.70	1,000	2.6	0.4
3.30	1,300	3.3	0.4
3.90	1,500	4.0	0.4
4.50	1,800	4.5	0.4
5.70	2,300	5.9	0.75
6.90	3,000	7.9	0.75
8.10	3,500	8.5	1.0
9.30	4,200	9.9	1.5
10.50	4,800	13.2	1.5

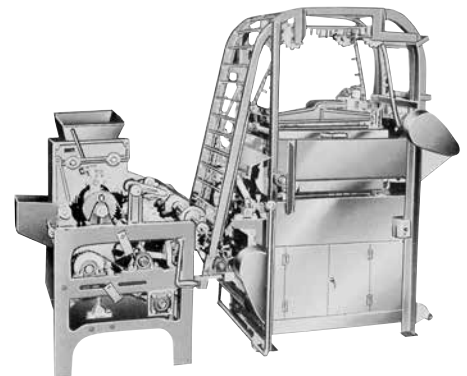
DEMONSTRATION MACHINE(2-LINE TYPE)

YKC-303

店頭用実演販売機 (2段式)

- 小売店の店頭や百貨店、スーパーマーケットなどの実演販売に最適です。

- This machine is suitable for demonstration at a retail store, department store, and supermarket.



AUTOMATIC CHIKUWA PROCESSING MACHINE FOR DEMONSTRATION(3-LINE TYPE)

YKC-304

店頭用竹輪(3段式)オートメーション

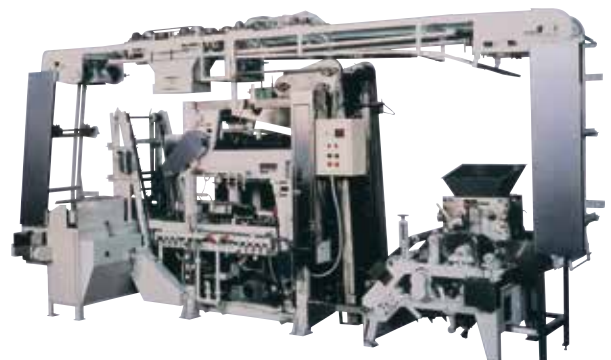
据付寸法 4380mmL × 1450mmW × 2550mmH

生産能力 500 本/H~800 本/H

※串抜機は店頭用串抜を利用し最少のスペースで最大の能力を発揮します。

- 小売店の店舗や百貨店、スーパーマーケットなどの実演販売に最適です。
- 場所を取らないようコンパクトな設計にされ、移動が簡単にできます。
- 能力は1時間当り 500 本~800 本生産します。
- 都市ガス、プロパンガスおよび電熱式の3種類を揃えています。
- 串抜機は特殊機です。

- Suitable for demonstrations in shops, department stores, and supermarkets.
- The YKC-304 needs little space and is easy to move.
- The YKC-304 produces 500 to 800 products per hour.
- Available for use with household gas, L.P.G., or electric power.





AUTOMATIC PIPE REMOVING MACHINE

YKC-401

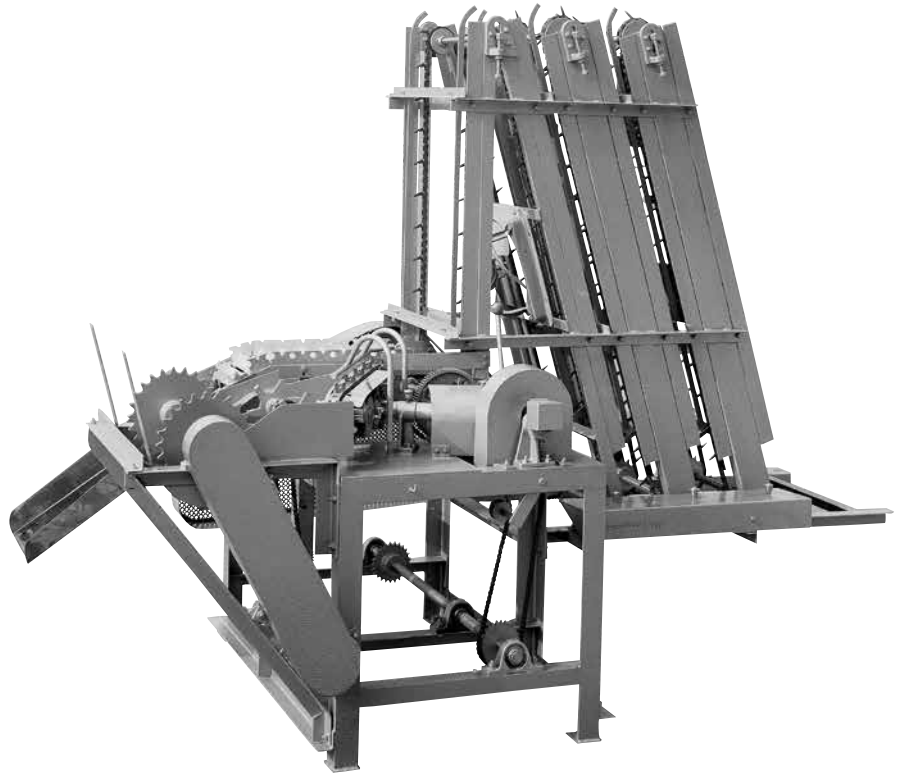
連続自動串抜機

- 製造工程において製品に傷がつくことがまったくありません。
- 竹輪全自動焼機の生産量に応じて正確に抜いていきます。
- 串抜口金部にはステンレスを使用していますので、衛生的です。

主要仕様

機械の全長	2.3m
機械の幅	1.2m
機械の高さ	2.2m

- The YKC-401 automatically removes a pipe from the product. This machine can be combined with any automatic broiling machine.



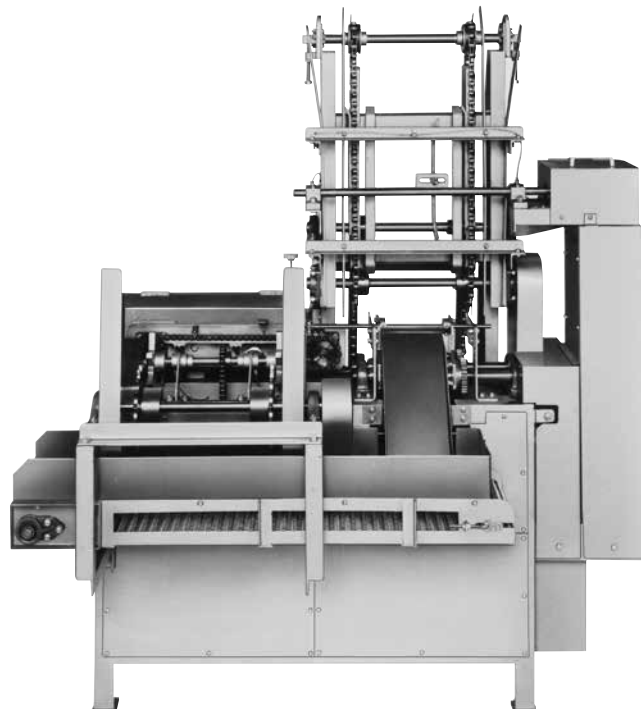
AUTOMATIC PIPE REMOVING MACHINE (DEMONSTRATIONS)

YKC-403

店頭用自動串抜機

ミニ串抜機です。

- キャッチャー（ツカミ）は、製品寸法の大きさでしかも、一箇所の間欠動作をしています。
- 生産能力は、1,500本/H以下でコンパクトに設計されています。
- Very compact.
- The catcher, which is the same size as the products, operates intermittently at the same place.
- Capable of producing 1,500 products per hour.
- Easy to operate.





UNIVERSAL TEMPURA FORMING MACHINE (SMALL MODEL)

YKT-501

天婦羅小型万能成形機

- 普通型の長所を生かしてコンパクト化したものです。
- 口金を取りかえるだけで多種多様な製品ができます。(棒天、平天、平丸、小判、球天、いずれも野菜を入れても可能です。口金は付属品として付いています。)
- 製品の形の大小および目方はハンドル操作で自由に調整できます。
- ベルト幅 17cm で一列に連続して製品ができます。

SMALL-SIZED UNIVERSAL TEMPURA FORMING MACHINE

- Compact type, having merits of ordinary type.
- By replacing the mouthpiece, can form various products.
- Size and weight of the products can be adjusted using a handle.
- It is possible to form products on a 17 cm width belt in one line.



小型 主要仕様

機械の高さ	1.41m
機械の幅	0.51m
機械の全長	1.5m
動力	0.4kw 可変速
生産枚数	約 1,000 枚/H

UNIVERSAL TEMPURA FORMING MACHINE (NORMAL MODEL)

YKT-502

天婦羅普通型万能成形機

- 万能機は今までの欠点を完全になくし、手揚とまったく変わらない製品ができます。
 - 口金を取りかえるだけで多種多様な製品ができます。(棒天・平角・平丸・小判・球天、いずれも野菜をいれても可能です。口金は付属品として付いています。)
 - 製品の形の大小および目方は、ハンドル操作で自由に調整できます。
 - ベルト幅 17cm で一列に連続して製品ができます。
- The YK-502 forms fish paste into Tempura as if it were formed by hand, and eliminates all the problems associated with ordinary forming machines.
 - Size and weight of the products can be adjusted using a handle.

普通型 主要仕様

機械の高さ	1.365m
機械の幅	0.69m
機械の全長	1.6m
動力	0.75kw 可変速
生産枚数	1,250 ~ 3,000 枚/H





UNIVERSAL TEMPURA FORMING MACHINE (LARGE MODEL)

YKT-503

天婦羅大型万能成形機

- 万能機は今までの欠点を完全になくし、手揚とまったく変わらない製品ができます。
- 口金を取りかえるだけで多種多様な製品ができます。(棒天・平角・平丸・小判・球天、いずれも野菜をいれても可能です。口金は付属品として付いています。)
- 製品の形の大小および目方は、ハンドル操作で自由に調整できます。
- ベルト幅 26cm に、製品は二列並びで連続して製品ができますので量産ができます。

- The YKT-503 forms fish paste into Tempura as if it were formed by hand, and eliminates all the problems associated with ordinary forming machines.
- Size and weight of the products can be adjusted using a handle.



大型(W型) 主要仕様

機械の高さ	1.39m
機械の幅	0.69m
機械の全長	1.6m
動力	1.5kw 可変速
生産枚数	2,500~7,500 枚/H

ご希望に応じてインバーター制御式、変減速機式をお選びいただけます。

従来機より製品、能力の変更が簡単です。

変速部 (ロータ回転、スクリュー回転、カッター回転、ベルト速度) は専用つまみで調節できます。

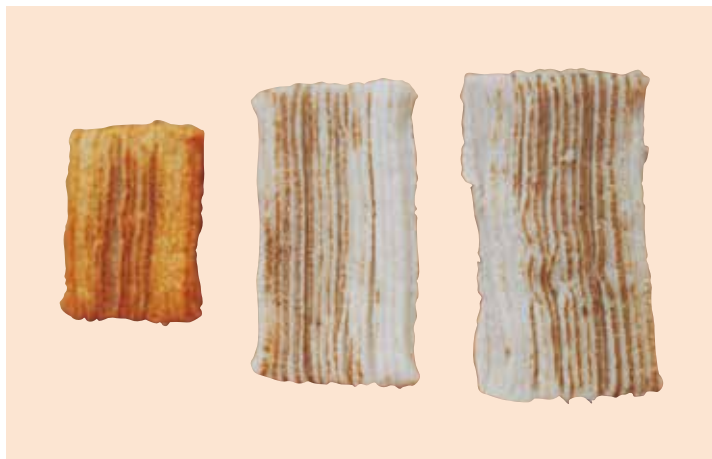
(大型、三連デラックスで実績あり)

You can choose inverter control system or speed change gear according to your needs.

Change of product and capacity is easier than ordinary type.

Transmission parts (rotation of rotor, screw and cutter) can be adjusted using a specific knob.

(Actual results in large sized, 3-in-series deluxe.)



アナゴ風味

**YKT-504****天婦羅万能成形機
3連デラックス**

ホッパー内の身送りスクリー回転に変速機を付けたので、肉質に関係なく製品は常に美しくまろやかです。

Regardless of the viscosity of the fish-paste, the YKT-504 forms it into high-quality Tempura.

大型(三連) 主要仕様

機械の全長	2.09 m
機械の高さ	2.22 m
機械の幅	1.075 m
機械の質量	680kg
ホッパー容量	36ℓ
ベルト幅	450mm
能力	400～600kg/H
動力	2.2kw 可変速
変速装置	ローター回転数(全体変速兼用) スクリー回転数、カッター回転数 コンベヤー速度がいずれも可変式
口金種類	小丸平天4ヶ口、大丸平天3ヶ口 小楕円天4ヶ口、大楕円天3ヶ口 球天6ヶ口、角天3ヶ口





UNIVERSAL TEMPURA FORMING MACHINE FOR ROLLED TEMPURA (GOBOTEN)

YKT-505

牛蒡天兼用(巻きもの)
天婦羅万能成形機

- あらゆる巻きものおよび天婦羅製品が作れる当成形機を備えることで、生産の合理化が実現し、貴社は多くの利益を得られることでしょう。
- 巻きものの長さは自由に調整でき、太さは口金付属品の取り替えにより簡単に変えられます。
- The YKT-505 can form any kind of rolled or flat Tempura. It boosts business efficiency and brings you profits.



普通型 主要仕様

機械の高さ	1.6m
機械の幅	0.92m
機械の全長	2.20m
動力	0.75kw 可変速

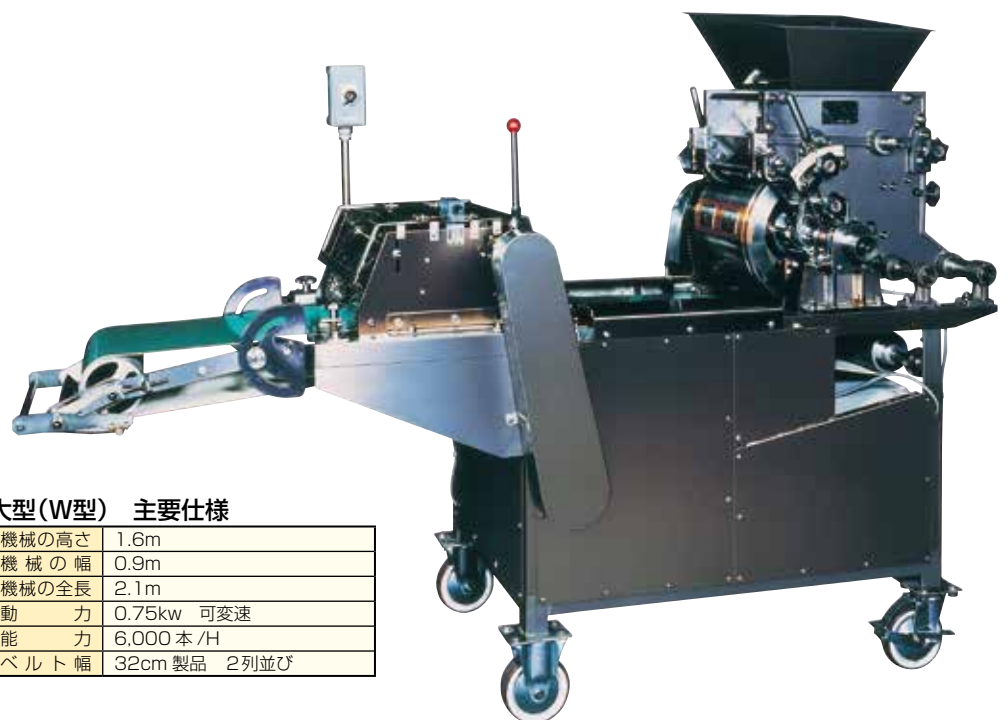
"GOBOTEN" FORMING MACHINE

YKT-507

牛蒡天専用成形機

- 成形ドラム口金より出た魚肉は、ベルトで運行され魚肉の上に牛蒡を置いてもらえば、巻き部の羽根により自動的に巻かれています。また、牛蒡を巻かない場合は、巻き部を止める事により角平天として利用できます。
- 特殊型取替方式の機械もあります。型口金を取り替える事により種々の形の製品ができます。

- The YKT-507 is designed to form "Goboten", a fish-paste cake that includes edible burdock in the center. It is also possible to form ordinary fish-paste cake.



普通型 主要仕様

機械の高さ	1.4m
機械の幅	0.7m
機械の全長	2.0m
動力	0.75kw 可変速
能力	3,000本/H

大型(W型) 主要仕様

機械の高さ	1.6m
機械の幅	0.9m
機械の全長	2.1m
動力	0.75kw 可変速
能力	6,000本/H
ベルト幅	32cm 製品 2列並び



MULTIPURPOSE WRAPPED TEMPURA FORMING MACHINE

YKT-520

兼用巻物成形機
(ごぼう巻き)+(うずら巻き等)

- うずら巻きの場合は口金を取り替えるか、又は口金を止めクラッチを切替えて下さい。
- 要部はすべてステンレス仕様です。

- In the case of "UZURAMAKI" (a quail egg wrapped with SURIMI), replace the mouthpiece, or remove the mouthpiece and switch the clutch. The main parts are made of stainless steel.





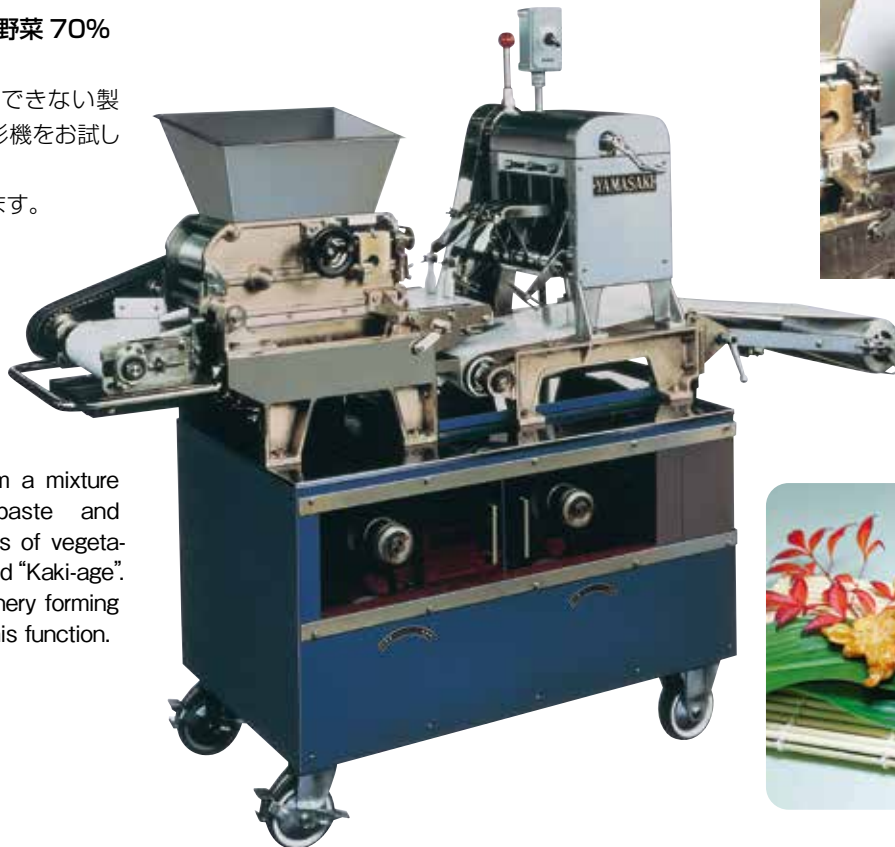
“KAKI-AGE” FORMING MACHINE

YKT-508

カキ揚成形機

ちなみに、魚肉 30%、野菜 70%
でも OK です!

- 当社の万能成形機で、できない製品にはこのカキ揚げ成形機をお試しください。
- 多種多様な製品ができます。



- The YKT-508 can form a mixture of 30-percent fish-paste and 70-percent small pieces of vegetables into products called “Kaki-age”. Other Yamasaki Machinery forming machine do not have this function.

FORMING MACHINE (MOLD TYPE)

YKT-509

型式成形機

大型・W巾・強制カム方式・オールステンレス製・SUS304

※型（口金）交換方式等、いろいろ制作いたしております。

主要仕様

寸法	2.3L × 0.85W × 1.5H
動力	0.75kw 0.4kw 可変速
能力	6,000 枚/H
ピアノ線クリーナー付	

セパレートタイプ



- Large-sized model, double width, forced-cam type, all stainless steel, SUS304.
- Various types available (E.G. a type with removal mouthpieces).



“TSMIRE” FORMING MACHINE

YKT-510

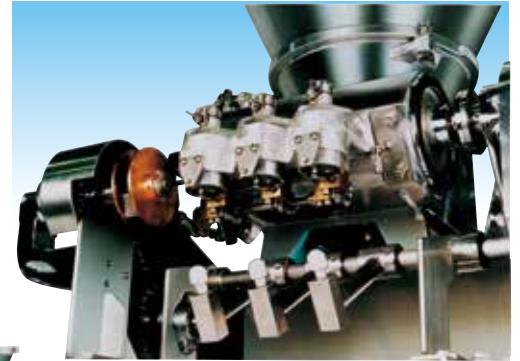
つみれ成形機

“TSMIRE” FORMING MACHINE

天婦羅万能成形機の応用から生まれた
シンプル小型構造

Simple small-sized structure designed as an application
of UNIVERSAL TEMPURA FORMING MACHINE

能力	135kg/H (25g - 5400個/H)
動力	1.5kw 三相 200V 0.1kw 单相 200V
変速装置	ローター回転数(全体変速兼用) スクリュー回転数 身切り回転数
製品	つみれΦ40×25H×3列出し
ホッパー容器	25ℓ



SPECIAL BOILING FORMING MACHINE(WITH PLATE TRANSFERRING MACHINE)

YKT-515

特殊ボイル用成形機
(プレート搬送装置付)

特長

製品がプレート上に(3列×4列)整列し、成形されてきます。プレートは1枚ずつ落下し、水平搬送コンベヤーで口金と同調します。

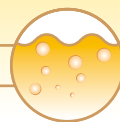
- 本体はオールステンレス製で口金は BC 製です。
- 能力は生産過程に応じて、可変ができます。

Features :

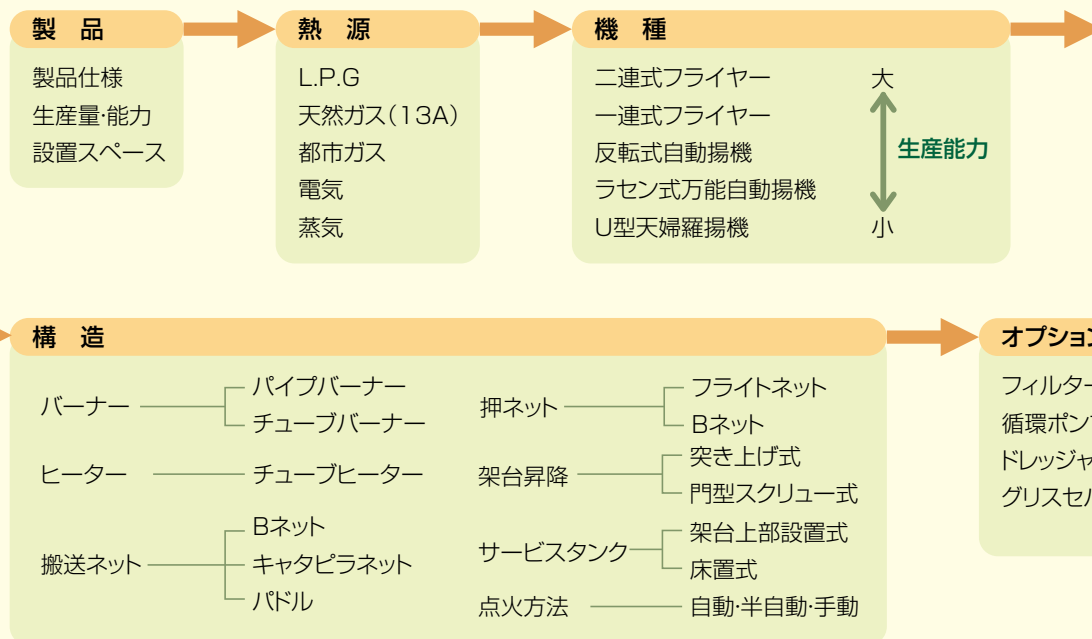
Formed “SURIMI” is aligned on the plate (3rows×4rows). The plates are lowered one by one. They are synchronized with the mouthpieces on the horizontal transferring conveyor.

- The main body is made of stainless steel, and the mouthpiece is made of BC.
- The capacity is variable depending on the production process.





自動揚機(フライヤー)バリエーションと選定フローシート

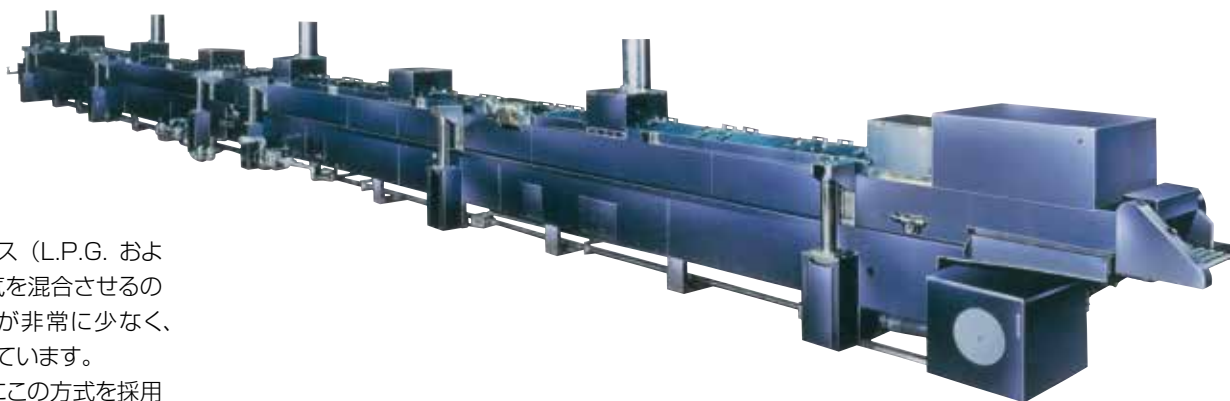


AUTOMATIC FRYING MACHINE (2-IN-SERIES TYPE) (PIPE BURNER TYPE)

YKF-603

二連式自動揚機 (パイプバーナー式)

架台装置及び濾過装置付
パイプバーナー、ブロー方式



- 経済的!!
ベンチュリー管でガス (L.P.G. および都市ガス) と空気を混合させるので、ガスの消費量が非常に少なく、しかも火力を強くしています。
- 同一サイズの揚機にこの方式を採用すると、約2倍の能力を得ることができます。
- いままでの二連式自動揚機の鍋に架台装置を取り付けました。
- 鍋内部のコンベヤー・パドルが自動制御によりワンタッチで上昇しますので保守・点検掃除が簡単にできます。
- 鍋の運行中に油を濾過するクリーナーも、セットしています。
- The YKF-603 is extremely efficient, economical, and easy to maintain. An oil filter is provided.

大型(W巾用)・ガス(L.P.G および都市ガス)消費量と生産能力

据付総全長 m	第1の鍋(全長)×幅 m (ステンレス製コンベヤー送り)	第2の鍋(全長)×幅 m (ステンレス製コンベヤー送り)	ガス消費量 kg/H	生産枚数 /H (製品平均 50g)
7.5	3.5 × 0.35	2.6 × 0.4	13.2	4,500
8.3	4.0 × 0.35	3.0 × 0.4	15.2	5,200
9.3	4.5 × 0.35	3.5 × 0.4	17.4	6,500
10.3	5.0 × 0.35	4.0 × 0.4	19.6	7,500

※上記自動揚機に使用できる成形機は下記のもので、
• 天婦羅万能機(大型W巾)・牛蒡天専用機(大型W巾)・球天専用機等

三連型(特大巾)・ガス(L.P.G および都市ガス)消費量と生産能力

据付総全長 m	第1の鍋(全長)×幅 m (ステンレス製コンベヤー送り)	第2の鍋(全長)×幅 m (ステンレス製コンベヤー送り)	ガス消費量 kg/H	生産枚数 /H (製品平均 50g)
9.3	4.5 × 0.5	3.5 × 0.6	25.5	8,000
10.3	5.0 × 0.5	4.0 × 0.6	28.7	10,000
11.3	5.5 × 0.5	4.5 × 0.6	31.9	12,000

※上記自動揚機に使用できる成形機は下記のもので、
• 天婦羅万能機(特大三連式)・牛蒡天専用機(大型W巾)・型式天婦羅成形機(多連式)



AUTOMATIC FRYING MACHINE (2-IN-SERIES TYPE) (TUBE HEATER TYPE)

YKF-612

**二連式自動揚機
(チューブヒーター式)**

新型フライヤーの導入メリット

- 操作性の簡略化
(バーナーへの点火操作不要)
- ガス配管がなくなりすっきりした外観
(ガスの調整不要)

- 排気ダクトがなくなり排ガス処理の不要(地球環境への配慮)
- ヒーターは直油式で高効率
- 油温の温度制御は比例制御(PID)にて行うと無駄な電気量を使用せず省エネタイプになり、油温の安定度も良い。(設定温度差1℃以内)

生産能力

400kg/H 消費電力(瞬間最大 111.8kw)
ランニング時平均 67.2kw/H [実績]
※ヒーター消費電力のみ

熱効率 70%



The advantage of introducing the new type fryer

- Simple operation (No need to ignite the burner)
- Clean appearance with no gas pipes (No need to adjust the gas)
- No exhaust duct and no need to treat exhaust gas (Environmental friendly)
- High efficiency heater
- This is a energy-saving type that doesn't use unnecessary electricity, oil temperature is controlled by PID, keep a stable oil temperature. (Temperature difference can be set within 1℃)

Production capacity

- 400Kg/H The power consumption. (The instantaneous maximum is 111.8Kw)
- The average data are 67.2Kw/H when the machine is running. [Achievements]

※It's only counts power consumption of the heater.

大型(W巾用)電気消費量と生産能力

据付総 全長 m	第1の鍋(全長)×幅 m (ステンレス製コンベヤー送り)	第2の鍋(全長)×幅 m (ステンレス製コンベヤー送り)	電気消費量 瞬間最大	電気消費量 ランニング時平均	生産枚数 /H (製品平均 50g)
7.5	3.5 × 0.35	2.6 × 0.4	58.1kw	35.2kw/H	4,500
8.3	4.0 × 0.35	3.0 × 0.4	66.6kw	40.4kw/H	5,200
9.3	4.5 × 0.35	3.5 × 0.4	76.5kw	46.1kw/H	6,500
10.3	5.0 × 0.35	4.0 × 0.4	86.1kw	51.8kw/H	7,500

三連型(特大巾)電気消費量と生産能力

据付総 全長 m	第1の鍋(全長)×幅 m (ステンレス製コンベヤー送り)	第2の鍋(全長)×幅 m (ステンレス製コンベヤー送り)	電気消費量 瞬間最大	電気消費量 ランニング時平均	生産枚数 /H (製品平均 50g)
9.3	4.5 × 0.5	3.5 × 0.6	111.8kw	67.2kw/H	8,000
10.3	5.0 × 0.5	4.0 × 0.6	125.9kw	75.5kw/H	10,000
11.3	5.5 × 0.5	4.5 × 0.6	140.1kw	83.8kw/H	12,000



AUTOMATIC FRYING MACHINE (2-IN-SERIES TYPE) (TUBE BURNER TYPE)

YKF-615

二連式自動揚機
(チューブバーナー式)

特長

チューブバーナーが鍋底に平均して、間接的にしかもソフトに熱を送る為、温度は常に平均し一定します。

(注) 製品投入部は、他の部分より2℃~3℃くらい高くなる様に調整してあります。

機械の操作は非常に簡単で音声の指示に従って調整ボタンを押すだけです。

チューブバーナーは燃焼後の排熱も利用しておりますので熱効率が良く、工場内作業環境は抜群です。

付属装置

- (1) 自動点火(パイロット バーナー ウルトラビジョン)
- (2) 比例式温度制御(デジタル式)
- (3) 高温時ガスカット装置
- (4) ボイスボックス
- (5) 遠隔操作方式

特別付属装置

(次の様な各種装置も用意しております。)

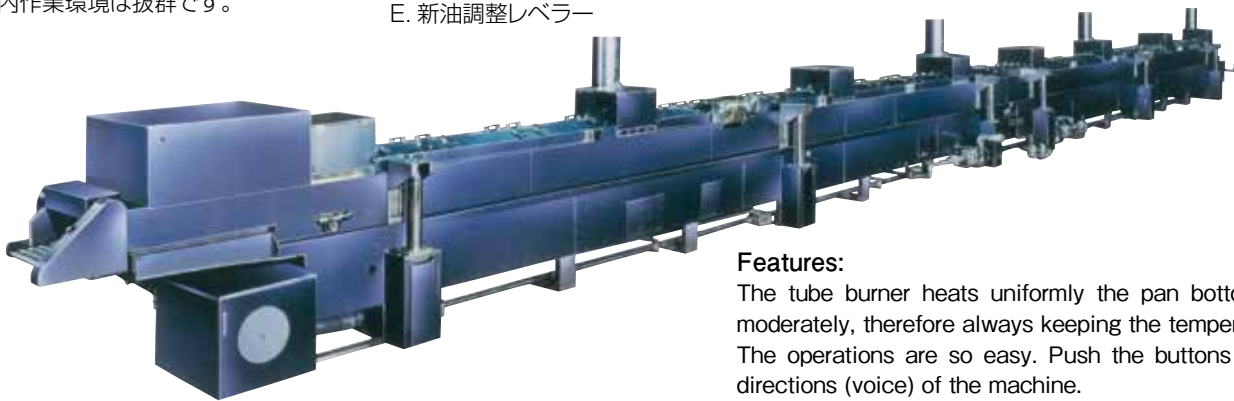
- A. 排気用ファン及びダクト(SUS製)
- B. 生産時オイル循環ポンプ組入れ及び機内配管設備
- C. フライヤー洗浄用ポンプ及び機内配管設備
- D. オイルクリーナー装置(生産終了後使用)
- E. 新油調整レバー

YKF-615 効率よく余熱空気を利用できる

チューブの延長内で燃焼を完結させ、排熱をチューブの外表面と鍋底との中間部をUターンさせて排気を行っている為温度分布がすばらしく良く、油の温度が平均しています。

Heated air is utilized efficiently.

Since combustion is finished in the extension tube and heated exhaust air is discharged through the tube which is bent at its center between the center end and pan bottom, temperature distribution is excellent, thereby keeping the oil temperature uniform.



Features:

The tube burner heats uniformly the pan bottom indirectly and moderately, therefore always keeping the temperature stable.

The operations are so easy. Push the buttons according to the directions (voice) of the machine.

The tube burner utilizes waste heat after combustion. This ensures high thermal efficiency and clean atmosphere in the factory.

AUTOMATIC FRYING MACHINE (2-IN-SERIES TYPE) (MNB TYPE)

YKF-611

二連式自動揚機
(MNB式)

AUTOMATIC FRYING
MACHINE (2-IN-SERIES TYPE)
(MNB TYPE)

■ 3つの特長

・素早い応答性

点火するとすぐ赤熱し、火を消すとすぐ冷め、秒単位での応答が速いため従来型フライヤーの ON-OFF 制御、比例制御のどちらにでも対応できます。

・均一な加熱で高効率

バーナーの形状は自由に設計でき、フライヤーの長さ、幅にかかわらず安定した温度分布がかけられます。又、バーナー表面からの輻射と高温燃焼ガスの対流で効率の高い加熱ができます。

・低 NOx で環境にやさしい

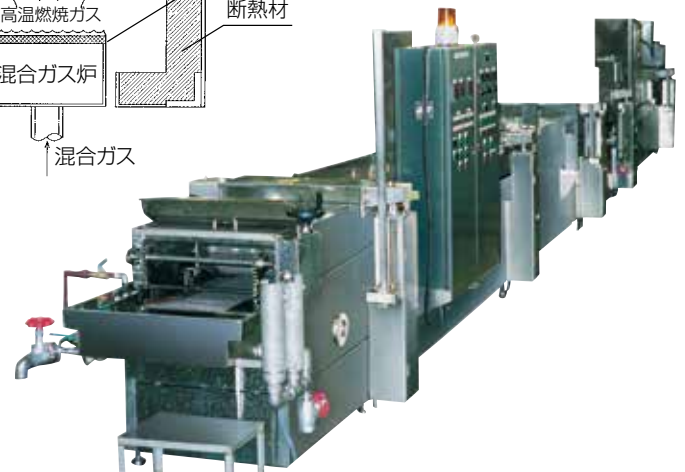
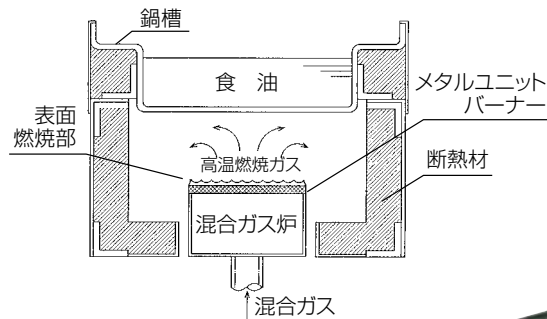
MNB は元混合(予混合、Premix)方式のバーナーであるために二次空気を必要とせず、密閉に近い炉内構造で排気口もコンパクトになり、低ノイズ、低 NOx で、環境問題にも貢献できます。

3 Features :

- ・ Quick response
- ・ High efficiency by uniform heating
- ・ Low NOx and environment-friendly

■メタルニットバーナー (MNB)とは

MNBは特殊な耐熱金属をニット状に編み込んだ表面燃焼型バーナーです。バーナー表面を赤熱して輻射加熱する赤熱モードと、高負荷で燃焼させるブルーフレームモードがあり、赤熱モードでは他の表面燃焼バーナーにはない特長があります。





FRYING MACHINE (SPIRAL TYPE)

YKF-604

ラセン式万能自動揚機

The compact YKF-604 is both easy to use and efficient. An oil filter is provided.

- 手揚げの原理を応用したコンパクト型。
- 使い易さを重視したユニークなデザイン。
- ユニット化し量産を目的とした設計。
- ラセンを使うことにより反転、回転が自動的。
- 油量が少なく自由な回転。
- 濾過装置が付いています。

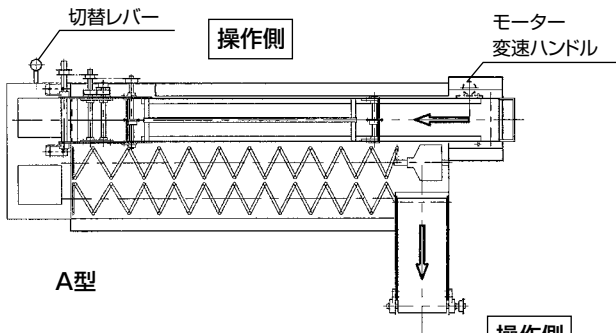
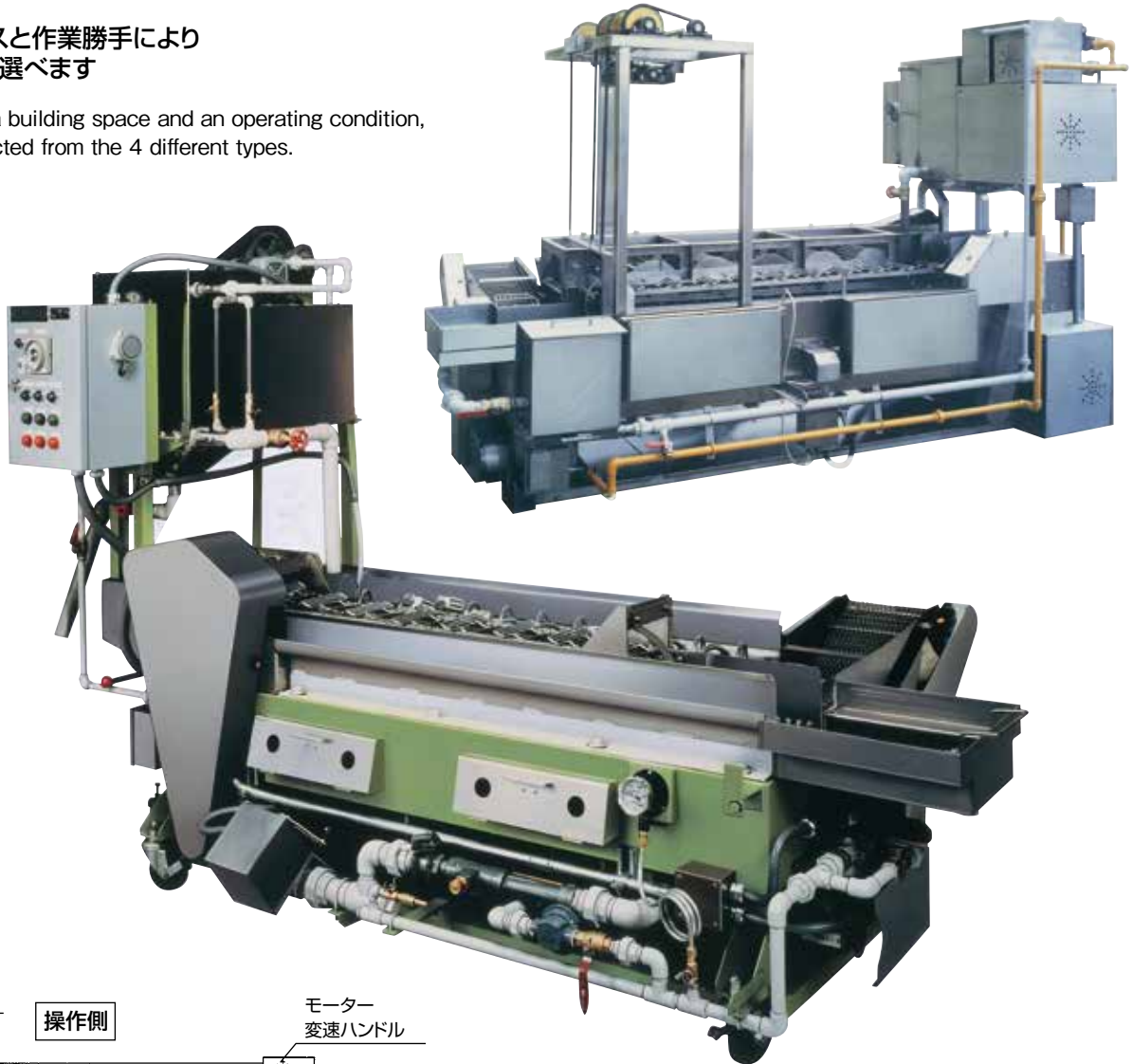
普通型 主要仕様

鍋	2.0m × 0.565m
ガス消費量	5k/H
生産能力	1,500枚/H (製品40~50g平均)

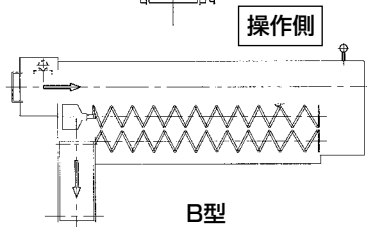
パイプバーナー、ブロー方式

建物スペースと作業勝手により 4タイプから選べます

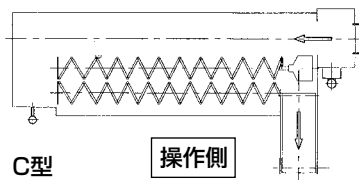
According to a building space and an operating condition, it can be selected from the 4 different types.



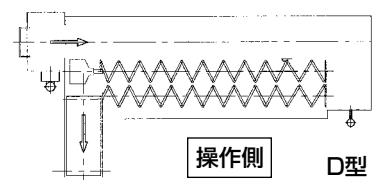
A型



B型



C型



D型



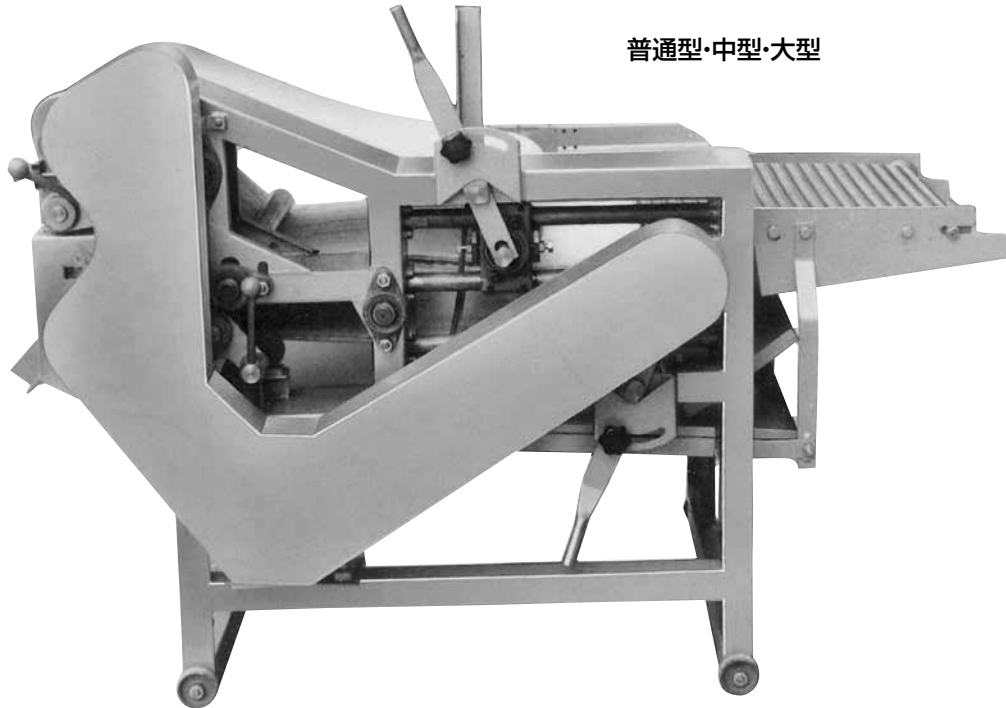
OIL EXTRACTING MACHINE (CLOTH TYPE)

YKF-606

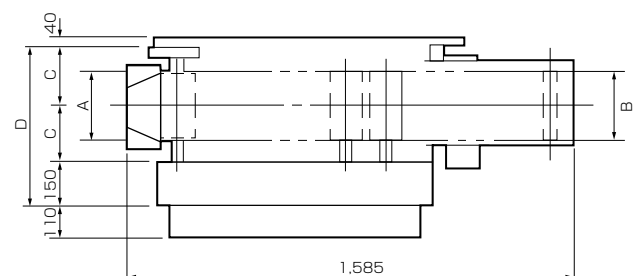
天婦羅連続脱油機
布ベルト式布ベルト取り替えは
ワンタッチ方式!

- 従来の機種では、布ベルトの取り替えに時間と手間がかかるというネックがありました。
- 本機はワンタッチ方式でこの問題を解消。短時間に布ベルトが取り替えられます。
- The YKF-606 completely eliminates the problems associated with ordinary oil extracting machine-replacement of the cloth belt is achieved at a touch.

普通型・中型・大型



機種 能力50g製品	布ベルト 幅	機械寸法			
		A	B	C	D
大 型 500kg/H	650	600	600	385	920
中 型 250kg/H	500	450	450	310	770
小 型 150kg/H	300	250	250	210	570





YKF-610

天婦羅脱油機(ニュータイプ) エアーロール式

TEMPURA-OIL EXTRACTING
MACHINE (NEW TYPE)
(AIR ROLL TYPE)

• **本体機能**

製品の表裏に付いた食油をステンレス製エアーロールを介して自然にしかも自動に吸い込み、油タンクに収納され、自動整列しやすい。

• **製品にやさしい機能**

搬送コンベヤーはバネの弾性手段によって、ネットとエアーロールの間隔を自立的に保ちます。

• **多品種処理機能**

天婦羅製品の形状には全く関係なく、十分な機能を発揮します。

• **整列機能**

冷却機に整列し並びかえて投入が可能です。

• **衛生的な機能**

エアーロール及び吸引ホースはワンタッチ脱着式です。本体はステンレス製です。

※油を十二分に吸い込みますので冷却コンベヤーのよごれが少なくなります。

• **Main function**

The used cooking oil is automatically and naturally removed from the front and rear sides of fries through the stainless steel air roll, and stored in the oil tank.

• **Proper fries transfer**

The transfer conveyor keeps the proper space between the net and the air roll, using the spring elasticity.

• **Diversified treatments**

The machine is applicable to fries of any shape, affording a high performance.

• **Sanitary design**

The air roll and the suction hose are of one-touch fitting-removing type.

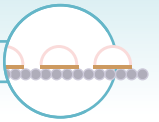
The main body is made of stainless steel.

※Since the used oil is efficiently sucked, the cooling conveyor is least contaminated by the oil.



食用油を自動的に吸い込む。



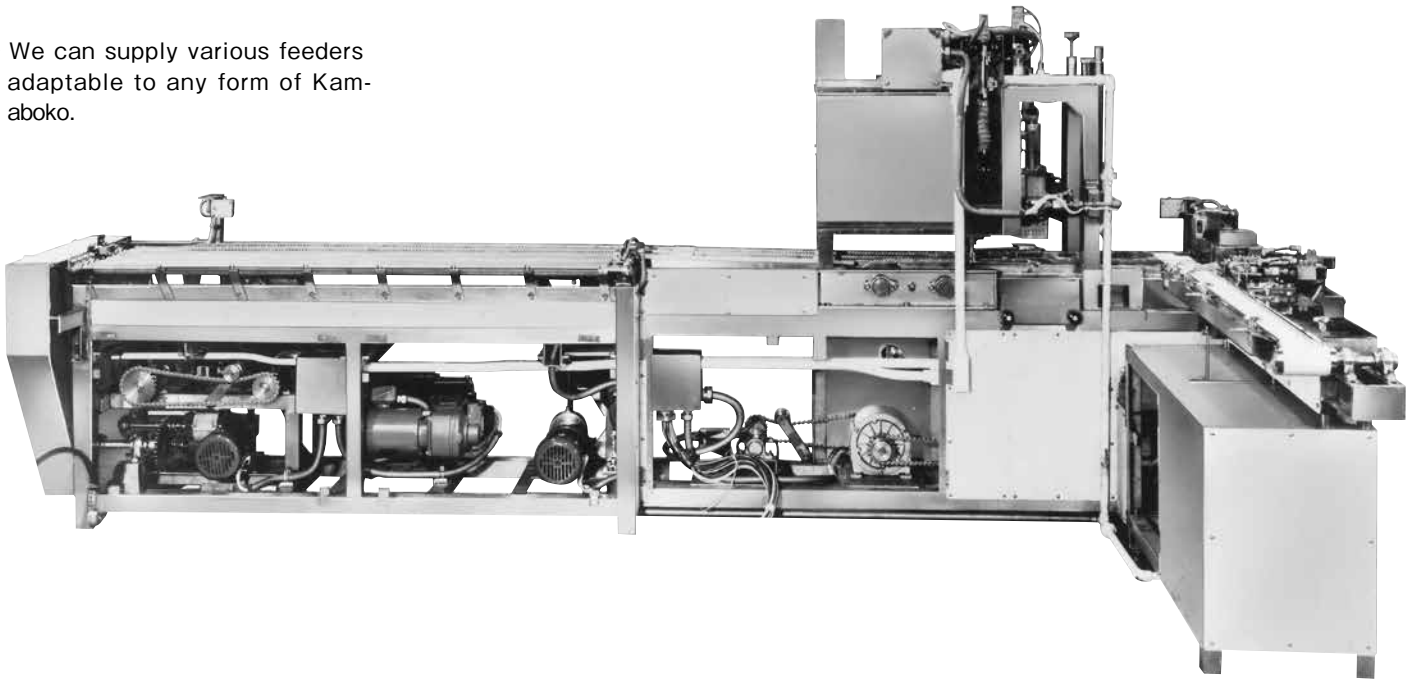


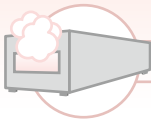
SPECIAL AUTOMATIC KAMABOKO SUPPLYING MACHINE

YKL-701**蒲鉾自動供給機**

AUTOMATIC "KAMABOKO"
SUPPLYING MACHINE

- 蒲鉾形態のいかんを問わず、いろいろ作動する供給機を製作しております。
- We can supply various feeders adaptable to any form of Kamaboko.

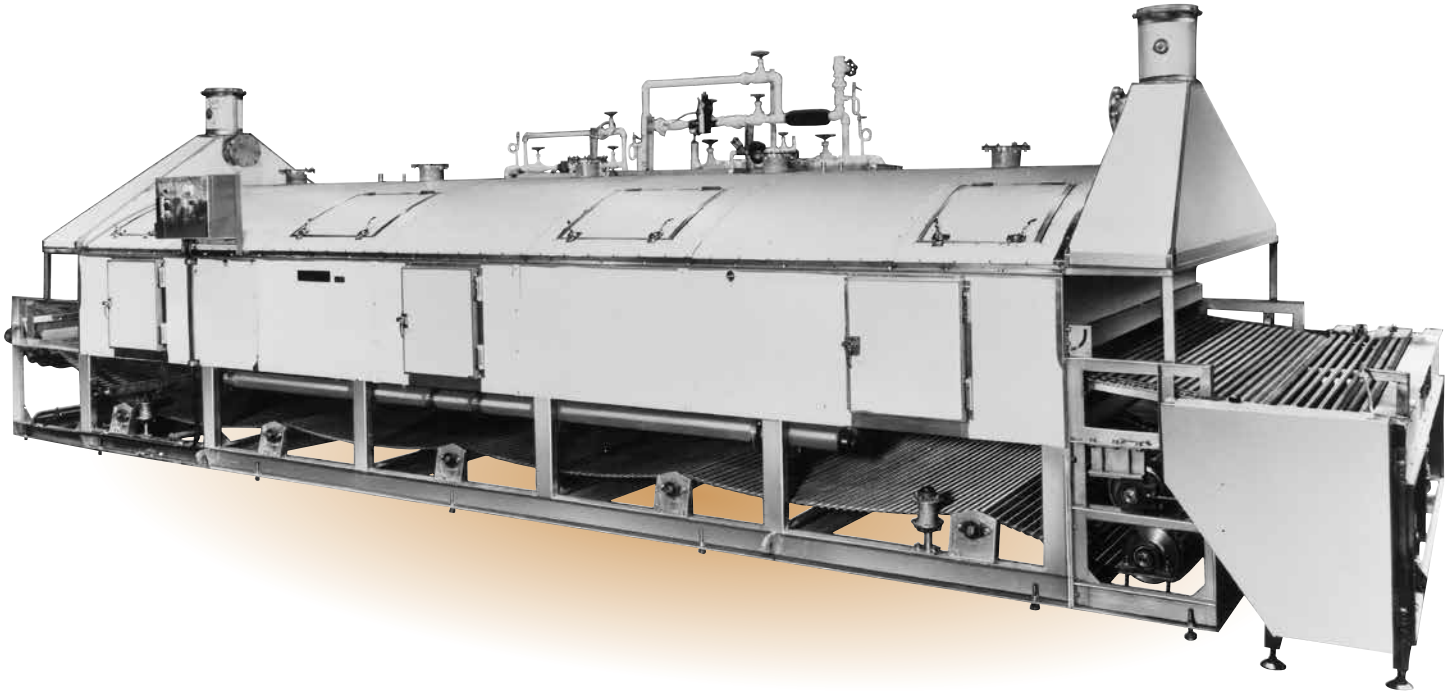




YKL-702

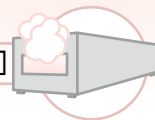
蒲鉾自動蒸機

AUTOMATIC "KAMABOKO"
STEAMING MACHINE



- オールステンレス製 (SUS304) !
研磨およびパフ仕上げ
- 省エネルギー対策!
スパイスラックスーサーコおよび本体構造
- 自動洗浄装置!
普通洗浄および高圧洗浄
- 二重張り構造!
ガラスウールおよびシリコン
- 運転中、製品が移動しない!
シャフトバーコンベヤーおよびメッシュベルト
コンベヤー

- The whole is made of ground and buffed stainless steel(SUS304).
- Energy saving type.
- Automatic washing machine.
Usual washing and high-pressure washing.
- Double-layer structure.
Glass wool and silicone.
- Products do not deviate during operation.
Shaft bar conveyor and mesh belt conveyor.



AUTOMATIC STEAMING MACHINE

YKL-706

自動蒸機
(フローベルト方式)AUTOMATIC STEAMING MACHINE
(FLOW BELT TYPE)水産食品の蒸煮に、
合理化・効率化のキメ手

水産食品・チルド食品などの、いわゆるパン粉付き製品の蒸煮を自動的に処理する最新機。作業の省力化、経営の効率化に大きな威力を発揮します。

・蒲鉾から細工物まで幅広い用途

板付蒲鉾及び“す巻き”製品はもちろんのこと、細工物などの蒸煮にも最適。また、丸平天、三角揚げ、細工物など、半製品として、デパート、スーパーなどで実演販売する場合に

は非常に便利です。

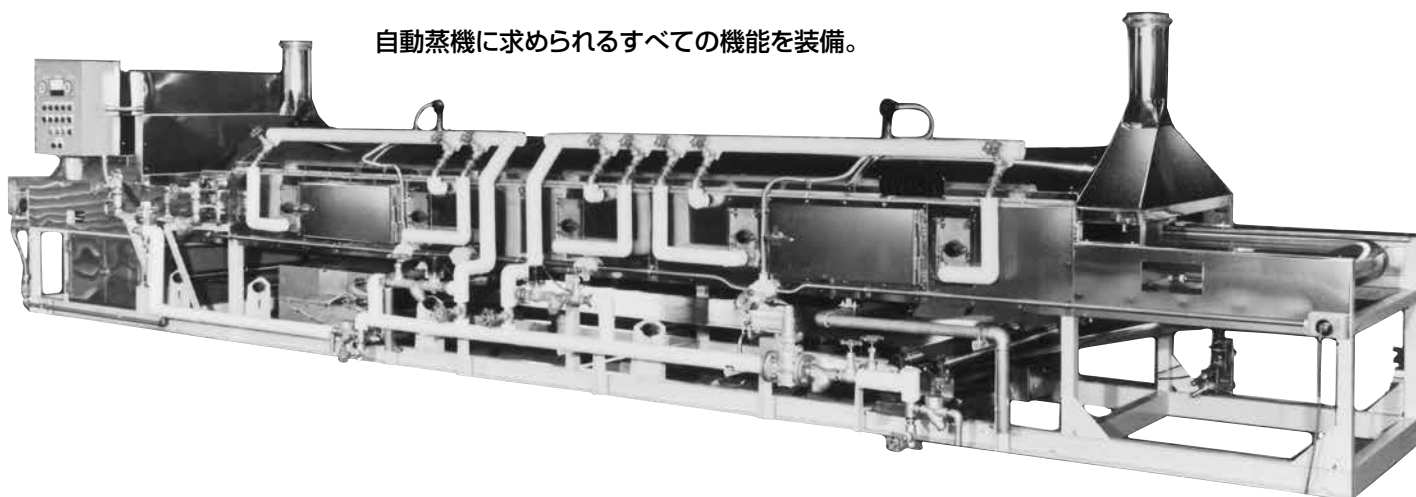
- ・“坐り装置”としての利用も可能
スリ身を有効に利用するために、坐り製品が多く生産されている昨今ですが、自動蒸機 YKL-706 は、細工物、天婦羅などの“坐り装置”としても利用できます。
- ・清潔な洗浄装置付きです
ベルトをクリーンアップするために、強力水圧及び蒸気圧の混合で洗浄できるように考案されています。いつまでも清潔に使えるクリーンタイプです。
- ・サビ、キズを防ぐ高級ステンレス製
本体は SUS304 の高級ステンレス製で、サビやキズが付きにくく、いつまでも美しく、また堅牢性にも優れています。

- ・ The versatile YKL-706 features all the functions required of a modern automatic steamer. It dramatically boosts business efficiency. A washer is also provided to ensure cleanliness.

仕様

本体	ステンレスSUS304
コンベヤー	フローベルト(耐熱性) 4コーティング 0.3mm(厚み) × 8.20mm(巾) 動力0.4kw 変速機バエル式RC 自動温度コントロール(比例制御) 自動蛇行調整装置 コンプレッサー付(動力0.2W) ダクトファン0.1kw × 2基(SS製)
蒸煮時間	5分~50分
能力	(蒸煮時間を25分として) 130kg/H

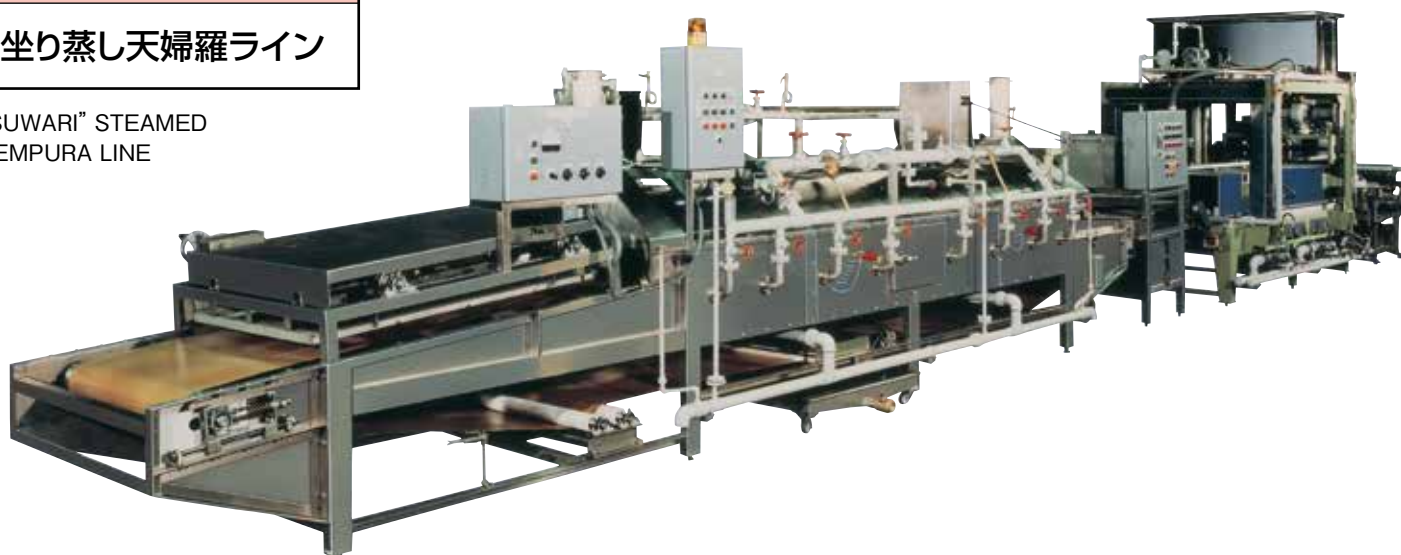
自動蒸機に求められるすべての機能を装備。



"SUWARI" STEAMED TEMPURA LINE

YKL-707

坐り蒸し天婦羅ライン

"SUWARI" STEAMED
TEMPURA LINE



YKF-601

茹槽 (ゆでそう)

BOILING TANK

各種製品に応じた温度設定により、多目的に利用できます。温度コントロールは、比例制御方式を採用し、非常に精度が高く、製品がムラなく仕上がります。

また、ご希望により温度記録計も取り付け可能です。

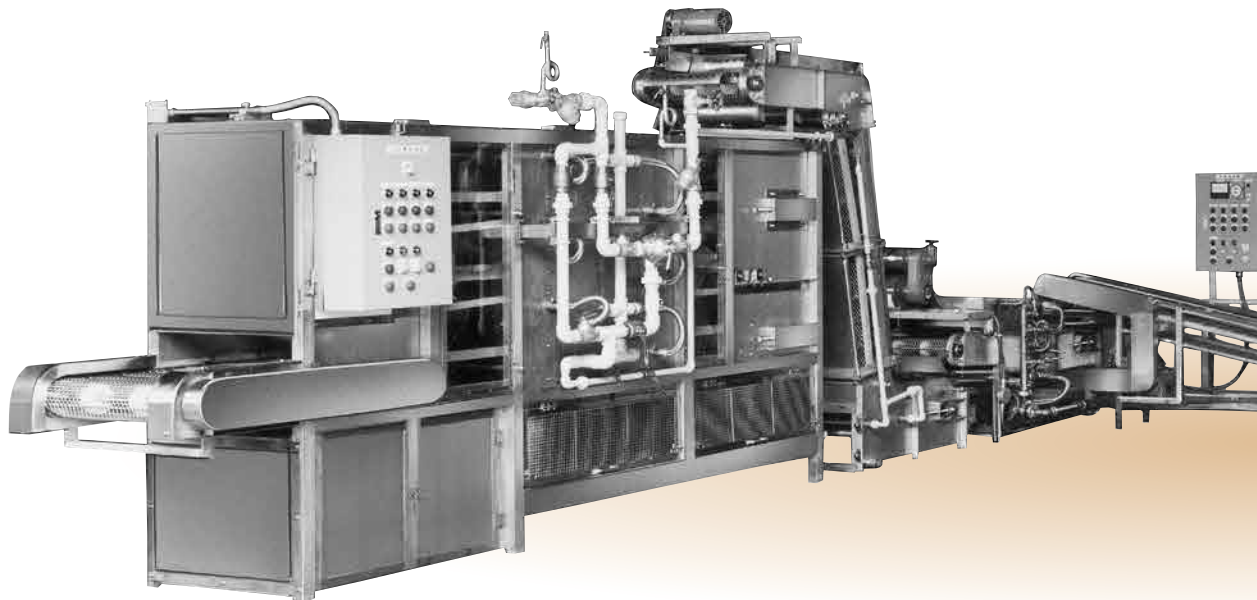
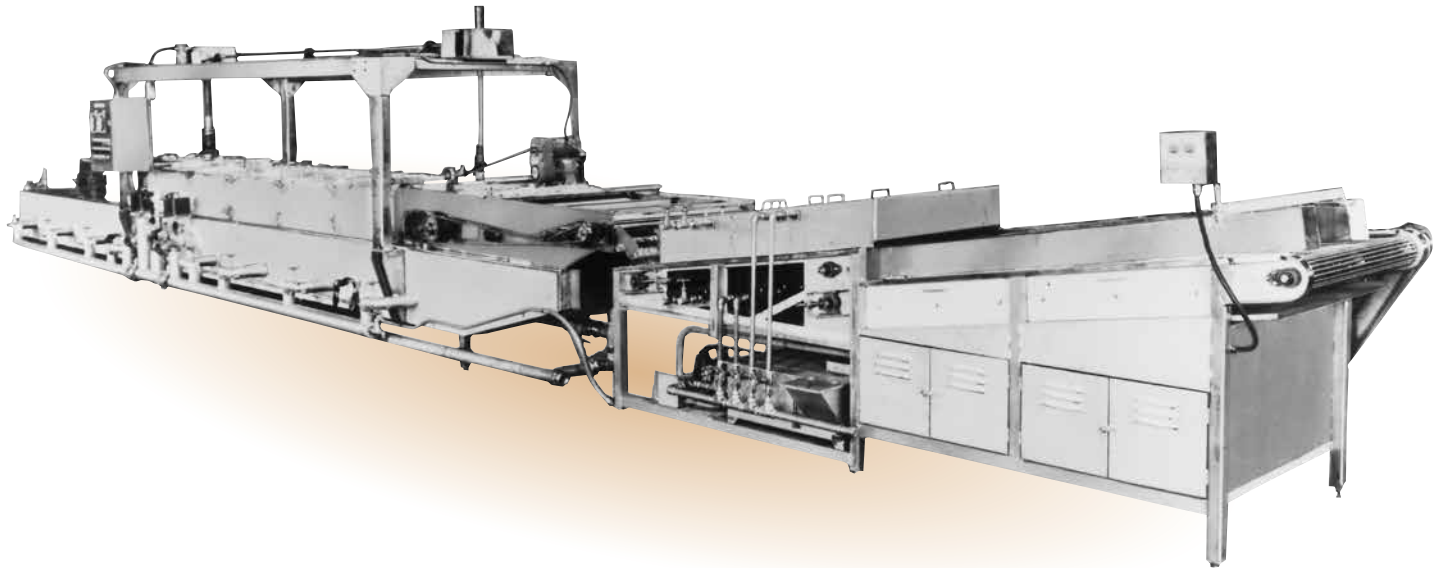
尚、弊社、二連式自動揚機と同じく架台装置付になっており、保守点検が容易にでき、衛生面でも配慮致しております。

特殊仕様

- (1) 比例制御
- (2) セパレート配管方式
- (3) 温度指示計
- (4) 架台装置
- (5) 本体二重構造

※また、殺菌ボイル槽等にも使用できます。

- By varying the temperature, the YKF-601 can be used for a variety of applications. The proportion control system keeps the temperature stable at all times to produce homogeneous products. A temperature recording machine can be installed optionally. The YKF-601 is easy to maintain.





TEMPURA AUTOMATION WITH BOILING TANK AND SUWARI DEVICE

YKF-602

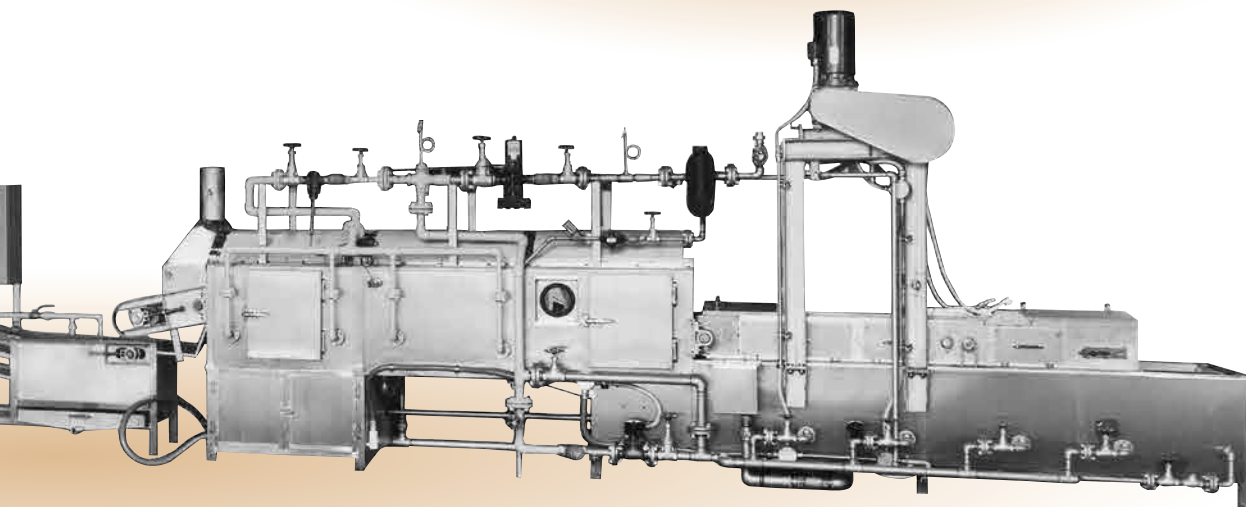
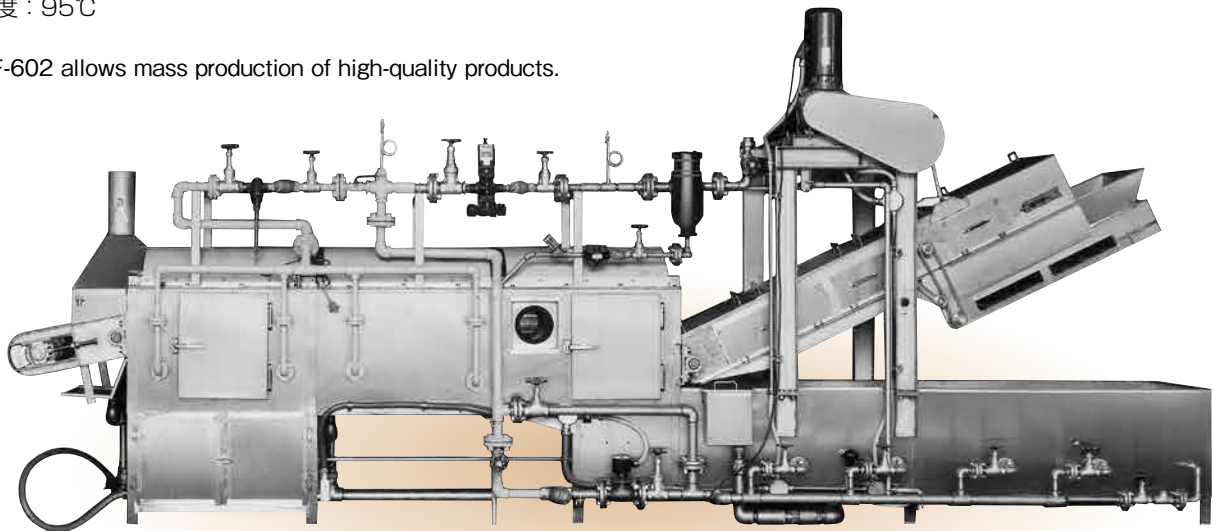
ボイル槽およびすわり装置付 天婦羅オートメーション

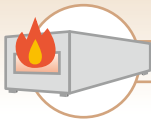
TEMPURA AUTOMATION WITH
BOILING TANK AND SUWARI DE-
VICE

良質の天婦羅には、すわり装置を!

1. 分散機
ベルト幅: 160 (W) × 1200 (L)
動 力: 0.2kw 0.1kw
2. ボイル蒸機
600 (W) × 5500 (L)
動 力: 0.4kw 0.4kw 0.4kw
坐り時間: 5分
坐り温度: 50℃
蒸 時 間: 4分
蒸 温 度: 95℃
3. 殺菌コンベヤー
600 (W) × 1500 (L)
動 力: 0.4kw 0.4kw
4. 立上りコンベヤー
500 (W) × 3000 (L)
動 力: 0.4kw
5. 放冷機
600 (W) × 3000 (L) × 3段式
動 力: 0.4kw 0.2kw × 3台
放冷時間: 15分

• The YKF-602 allows mass production of high-quality products.





AUTOMATIC BAKING MACHINE FOR "UMEYAKI" AND "ATSUYAKI"

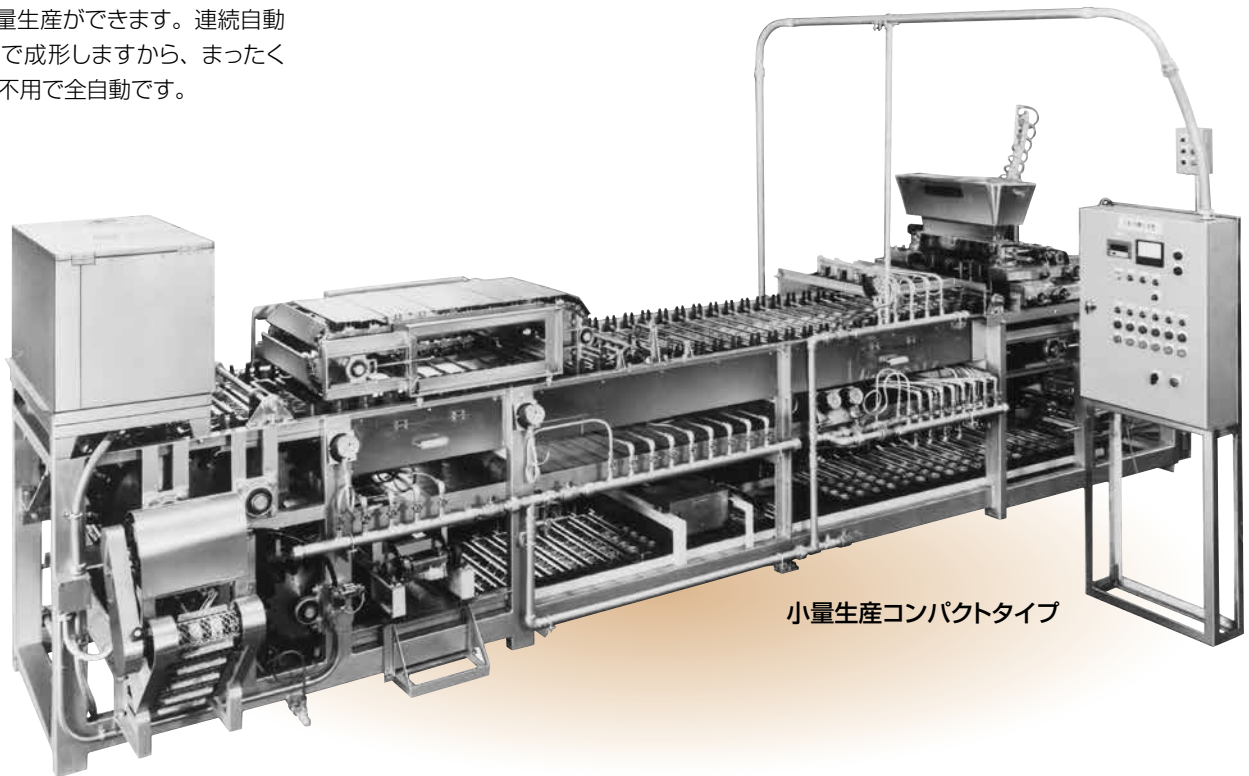
YKA-801

自動梅焼機および厚焼機 (各種焼抜)

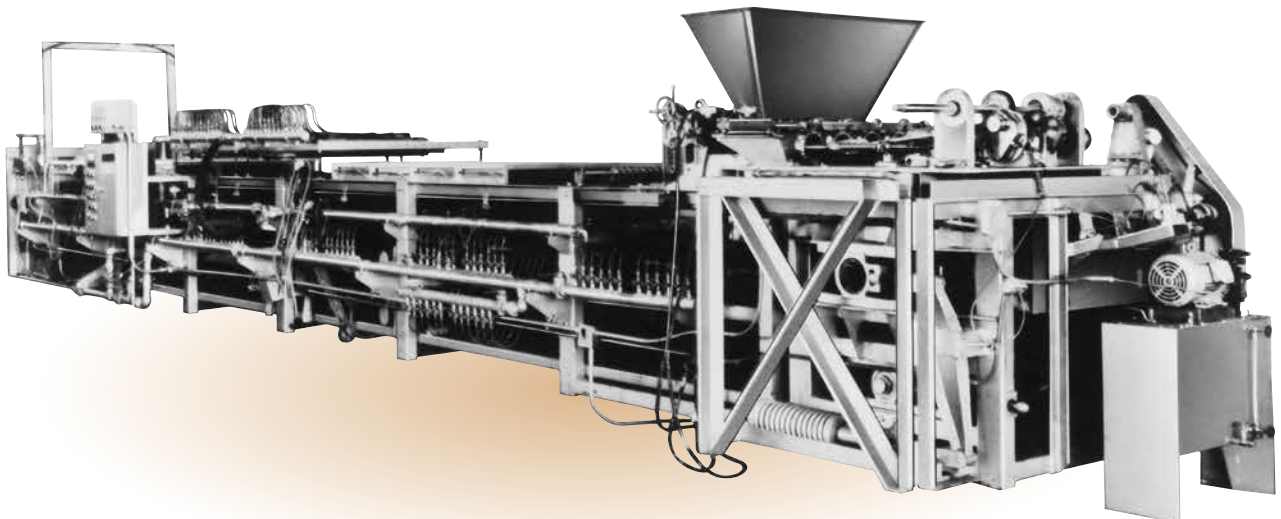
AUTOMATIC BAKING MACHINE
FOR "UMEYAKI" AND "ATSUYAKI"
(BAKING MACHINE FOR VARIOUS TYPES)

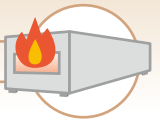
- YKA-801 allows any kind of baking by replacing the mold.
- It is available for baking of various types, for example, "ATSUYAKI", "UMEYAKI" and "YAKIUKI-KAMABOKO". Since this machine uses automatic continuous feeder, it is possible to produce the products automatically under the unmanned operation.

- 本機は型の交換により、あらゆる焼抜が可能です。
- たとえば、厚焼・梅焼・焼抜蒲鉾などに多量生産ができます。連続自動注入機で成形しますから、まったく人手が不用で全自動です。



少量生産コンパクトタイプ





FLAT PASTING MACHINE

YKA-802

**扁平状練成機
(笹蒲鉾等)**

FLAT PASTING MACHINE
(SASA-KAMABOKO, etc.)

煉製品時代の先端を行く焼抜

Advanced baking machine for baking paste products.

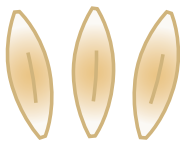
主仕様

能力	5,000枚/H(40g)	3,000枚/H(40g)
申寸法	10巾×400L	10巾×400L
焼時間	2分	2分
ガス消費量	25kg/H(最大)	15kg/H(最大)
動力	主動力2.2kw-0.4kw	主動力2.2kw-0.4kw
材質	要部SUS他CST鋼	要部SUS他CST鋼
据付寸法	全長20.5×幅1.9(m)	全長15×幅1.9(m)



焼抜かまぼこの一例

• The illustrations below show a few examples of the products that the YKA-802 can produce.



笹かまぼこ



小笹



ほたて



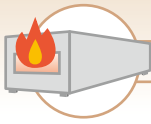
いか



魚形



たんざく



BAKING MACHINE FOR PROCESSING FOODS MADE OF DELICACIES

YKA-803

珍味製品焼抜機

BAKING MACHINE FOR
PROCESSING FOODS MADE OF
DELICACIES

特長

弊社が、従来蒸機等に使用しているフローベルトを利用し、坐り工程から焼工程へと順次移行し、焼成途中に連続反転しますので、製品がむらなく均一の美しい焼上りとなります。又、機械は金枠がなく、油塗りをする必要がありませんので、機械は、シンプルで衛生的な機構となっており操作が簡単です。

主仕様

生産能力	製品33gの時 4,000ヶ/H
機長	15m
機幅	800mm
機高	2,500mm
本体	ステンレス製

遠赤外線利用ガスバーナー及び電気ヒーター近赤用シュパングバーナーR-823を使用。

Features:

This machine applies the flow belt developed for our steamers. The belt conveyor transfers the material from the "Suwari" process to the baking process and reverses the products repeatedly during baking, thereby ensuring uniform baking. The machine does not use a metal frame, so that oiling is unnecessary. Its simple mechanism ensures cleanliness and easy operations.



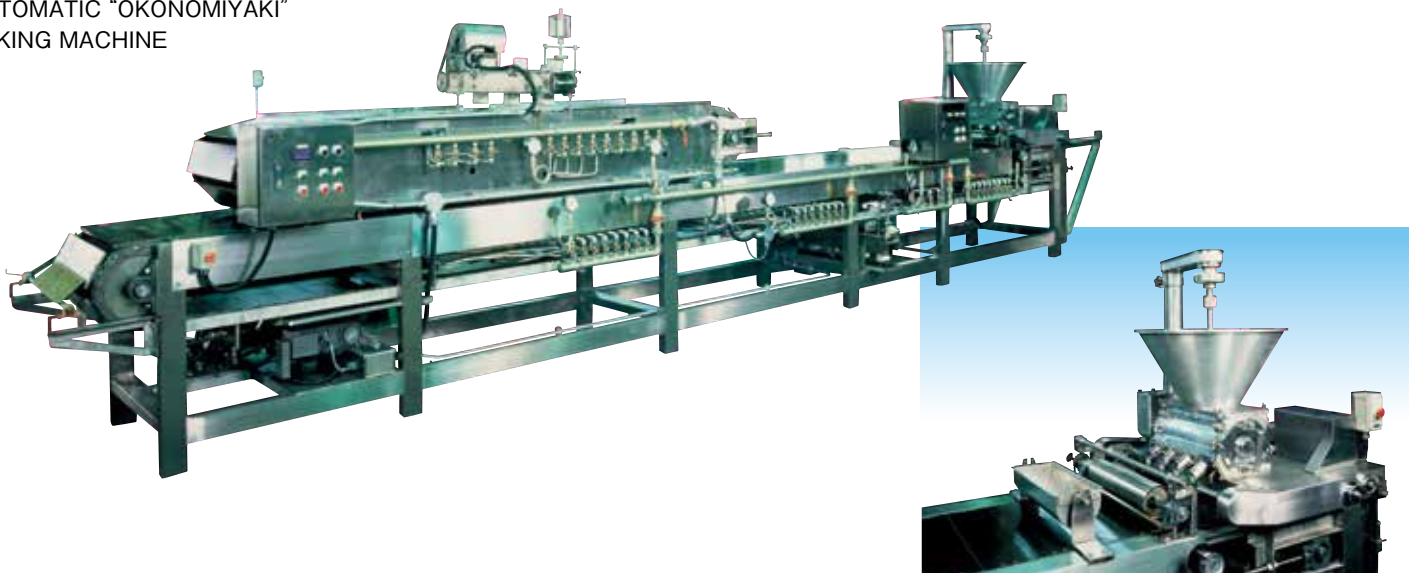
AUTOMATIC "OKONOMIYAKI" BAKING MACHINE

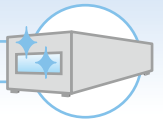
YKA-804

お好み自動焼機

AUTOMATIC "OKONOMIYAKI"
BAKING MACHINE

- 貴社の仕様に応じた設計・製作を行います。
- スティック付お好み焼き成形機もあります。





ONE STEP TYPE COOLING MACHINE

YKS-910

1 段式冷却機
(洗浄装置付)ONE STEP TYPE COOLING
MACHINE (WITH WASHER)

効率生産、省力化に威力を発揮
天婦羅・竹輪自動整列装置と連結
整列機から運ばれた製品を、搬送しな
がら急速冷却、しかも省エネ設計。
自動洗浄装置付きなので、搬送ネット
はいつもクリーンに保たれます。
一直線ラインで背が低いので、設置面
でも省スペースが可能になります。

Effective for Efficient Production and Labor Saving
Connected with an automatic alignment machine
(Tempura & Chikuwa)

This cooling machine rapidly cools the products loaded from
an alignment machine while trans-ferring them. Also, this
cooling machine has been designed to save energy.

The washer provided with this machine keeps the transfer net
clean.

Since this machine is equipped with only one linear line, the
installation space is also reduced due to its low height.



特長

• 冷却方式

冷却室を 2~3 室に分割、室内温度を部屋ごと段階的に下げ、製品の効率的な冷却をはかります。冷却室はそれぞれ個別に温度コントロールを行うことにより、省エネ化を実現しました。

• 製品搬送方式

整列機から搬入された製品はもちろんのこと、製品が不規則に、しかも重なりながら投入されるような場合でも、冷却室内のネット搬送面に反転装置を設けることにより製品がむらなく冷却される構造です。

• 自動洗浄装置

機外配管内で生成された温水をスプレーノズルでネット内側、外側に高圧噴射。製品搬送ネットの表裏に付着した製品カスや油などを除去、洗浄、同時に乾燥まで行います。

• コントロール

すべての操作をワンタッチパネルで集中コントロール。また各機の運転状況がひとめでわかるグラフィックディスプレイパネルを採用していますので運転操作が非常に簡便です。

• 冷却能力

600kg / H

• 冷却時間

約 10 分 (7~15 分)

• Cooling system

The cooling section is divided into two or three chambers. The temperature of cooling section is decreased gradually from chamber to chamber to efficiently cool the products. The temperature of each chamber is controlled independently to save energy.

• Product transfer system

This machine is equipped with the inversion equipment on the transfer surface of net. Therefore, even if the products are loaded in an irregular manner, with one product on another, they are cooled as uniformly as the products loaded via an alignment machine.

• Automatic washer

Hot water generated in the piping outside this machine is injected with high pressure from the spray nozzle onto the inside and outside surfaces of product transfer net. Thus, adhered product refuse and oil are removed from both sides of transfer net. The washer washes the net and also dries it.

• Control

All of the operations are controlled with the one-touch panel. Also, the user can understand the operation status of each component unit only by watching the graphic display panel. Thus, the operation procedures of this machine are facilitated very much.

● 天婦羅



① フライヤー出口



② 脱油装置



③ 整列装置

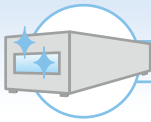
● 竹輪



① 分散装置



② 整列装置 (6 列)



"KAMABOKO" COOLING MACHINE

YKS-902

蒲鉾冷却機

"KAMABOKO" COOLING MACHINE

本機は製品押込みから排出まで一連の Gondola (エスカレーター方式) を使用し、製品を冷却します。押込み上に乗った製品は、水平位置を維持しながら各段数を通過し冷却させます。冷却は自然冷却と強制冷却に区分されますが、冷凍機を使用すれば冷却は倍増され、生産能力もアップできます。また、製品の芯温を下げる事ができ(+5度~+8度)、自然冷却より日持ちの日数も倍増されます。冷却機入口部・出口部を自動に連動させれば無人化も可能です。冷凍機は生産量により選定します。

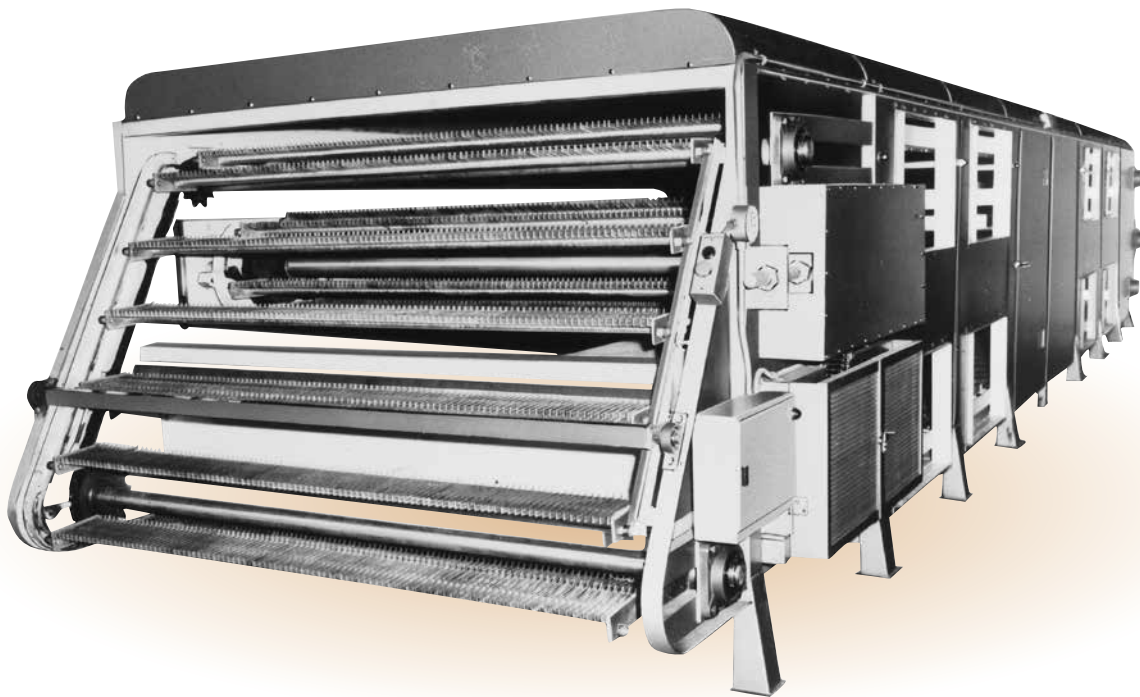
主要仕様

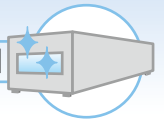
機械の全長	9m
機械の幅	2.3m 4段式(有効3段)
1時間当りの生産能力	4,000 枚
冷却時間	45分
冷凍機容量	22kw

方式

コンベヤーチェーン方式 : F-2080
 Gondola方式 : 外部二重張
 以上の方式のため、自動供給がスムーズにおこなえます。

This cooling machine (Kamaboko) is equipped with the series of gondolas(escalator system) moving from the loading section to the unloading section. First, products are placed on each gondola at the loading section. Then, while they are maintained in the horizontal attitude and fed through each step, they are cooled. Our applicable cooking systems are classified into the natural cooling system and forced cooling system. If the user adds a refrigerator to this cooling machine, the cooling capacity is doubled and the production capacity is also improved. Further, since the temperature of core of products can be decreased (+5°C to +8°C), the products will keep for a period twice as long as the food expiration period obtained by the natural cooling. If you connect the inlet and outlet of this machine with the automatic operation system and interlock the machine operation, the cooling process can be unmanned. A proper refrigerator is selected according to the production amount.





COOLING MACHINE WITH WASHER

YKS-904

洗浄装置付冷却機

COOLING MACHINE WITH WASHER

本機は竹輪、天麩羅の大量連続冷却が可能です。

・冷却方式

本体上部の適位置に配備したダクトファンで室内の自然冷風を下部フィルター付、吸気口から取入れ連続代謝して各段製品を搬送工程で強制冷却させます。

又、製品の種類や、能力に応じてダクトファンの強弱切替が簡単にできます。

・製品搬送への配慮

機内搬送面（製品落下、付着部含む）はすべてステンレス製、金網洗浄用ダンパー、各段、落口の防護カバー、および洗浄から、衛生面と製品にキズをつけないことを主体に細心の配慮をしています。

・洗浄装置

製品搬送金網の表裏に付着した塵埃や、肉片を強制除去する装置です。

機外配管内で、蒸気と水を混合、湯温化しバルブ開閉操作で金網の内側、外側をスプレーノズルの圧力霧で洗浄します。

The YKS-904 allows extraordinarily clean cooling. The washer completely washes any bits or pieces off the conveying net.

安全な衛生対策、新開発装置を付属。

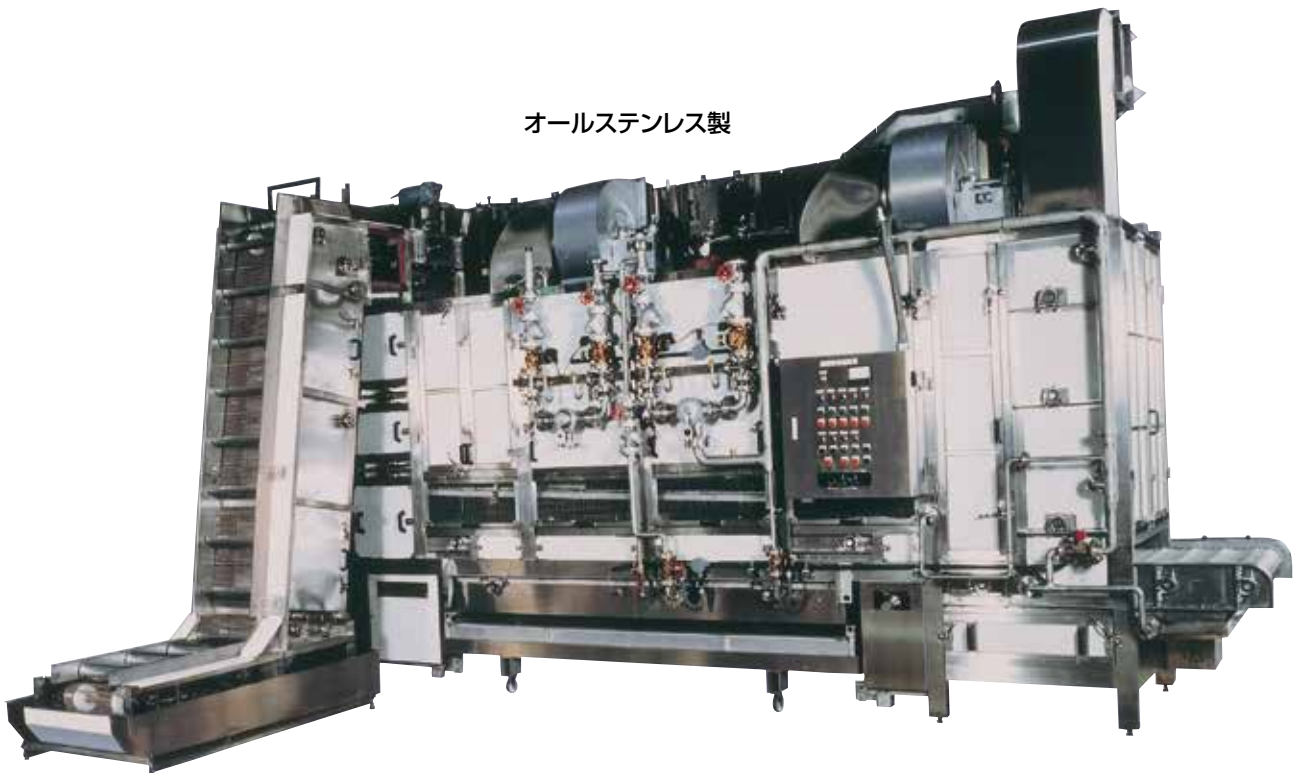
- ・製品搬送面（金網）の洗浄に半自動式洗浄装置を考案。
- ・機内の雑粉、特に搬送金網表面の殺菌を重視。

標準能力表(kg/H)

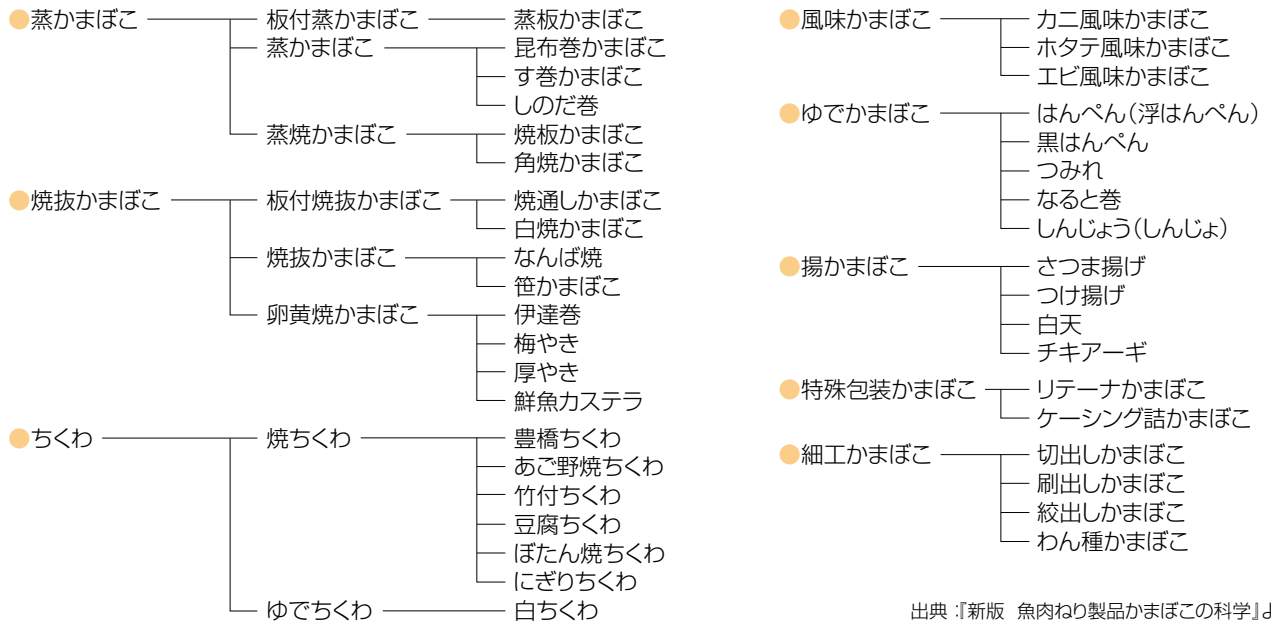
機長(M)	天麩羅(冷却40分) (kg/H)	竹輪(冷却30分) (kg/H)
4	220	240
5	290	320
6	360	400
7	430	470
8	500	550
9	570	630
10	650	720

但し、ネット巾1,000段数5

オールステンレス製



かまぼこ製品を製法で分類

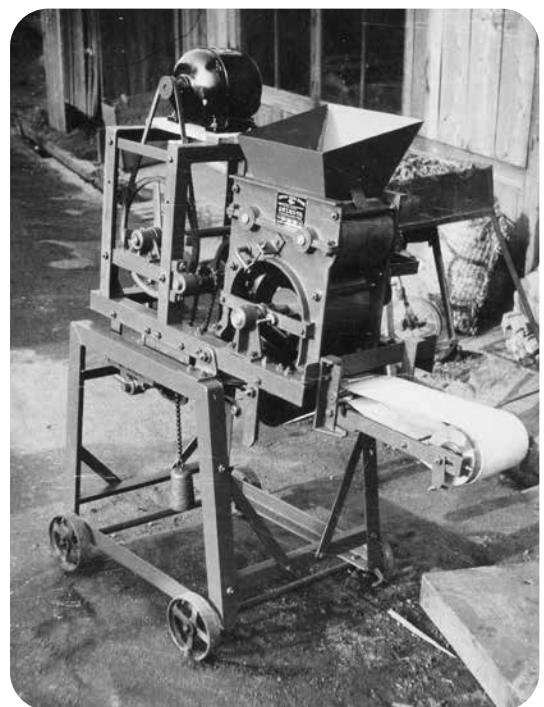
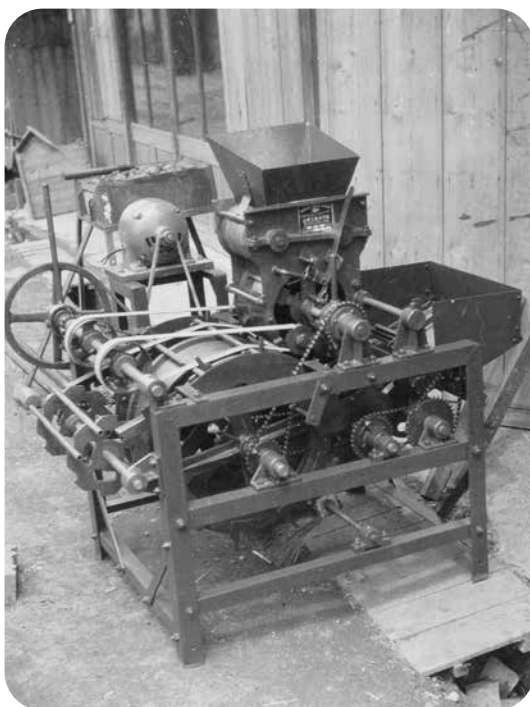


出典：「新版 魚肉ねり製品かまぼこの科学」より

山崎工機は、水産練り製品と共に歩んで75年。
 今後も過去に学び、未来を志向する、食品機械創りを提案していきます。

Yamasakikoki has been engaging in surimi products for 75 years.
 We will continue to propose the creative food machine that learns from the past and aims for the future.

昭和24年前後の竹輪成形機と天婦羅成形機





会社概要

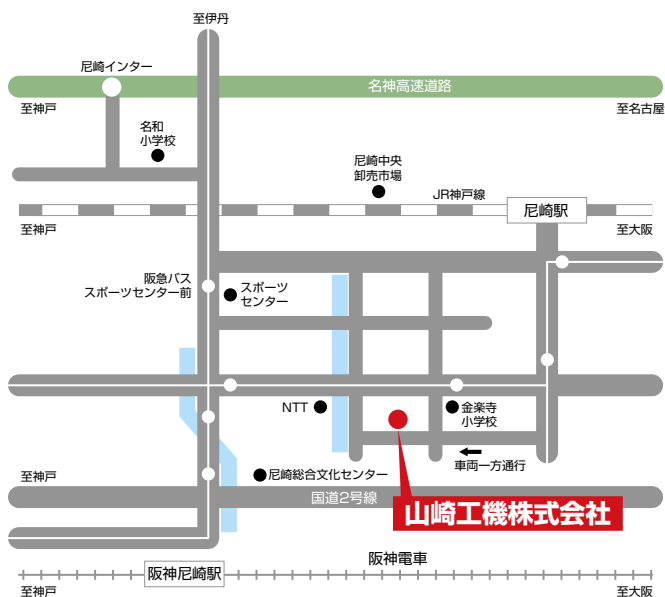
会社名 山崎工機株式会社
所在地 兵庫県尼崎市西長洲町2丁目1番29号
創業 昭和21年7月 山崎洋工社としてスタート
設立 昭和29年 山崎工機株式会社設立
営業所 大宮(埼玉)、北陸(福井)、福岡

COMPANY OUTLINE

Company name Yamasakikoki Co., Ltd.
Head office address 2-1-29, Nishinagasu-cho, Amagasaki, Hyogo, Japan
Foundation July, 1946 (started as Yamasaki Yoko-sha)
Establishment 1954 (Yamasakikoki Co., Ltd.)
Branch Offices Omiya (Saitama), Hokuriku (Fukui), Fukuoka



本社事務所棟



竹輪・蒲鉾・天婦羅・冷凍食品（ハンバーグ・コロッケ）機械の専門メーカー

山崎工機株式会社

<http://www.yamasakikoki.com/>

本社	〒660-0805 兵庫県尼崎市西長洲町2丁目1番29号	TEL (06) 6481-6681 (代表)
		FAX (06) 6481-6711
大宮営業所	〒330-0851 さいたま市大宮区櫛引町1丁目578番地2	TEL (048) 729-5142 (代表)
		FAX (048) 729-5149
北陸営業所	〒910-0374 福井県坂井市丸岡町北横地46-3-2	TEL (0776) 66-8000 (代表)
		FAX (0776) 66-7141
福岡営業所	〒816-0912 福岡県大野城市御笠川1丁目8番7号	TEL (092) 503-6181 (代表)
		FAX (092) 503-6185