



優れた商品をユーザー  
セイロの積上げ取出しを自由自在にシステム化!

# 赤飯 製造システム WK-3S1型

セイロに、浸漬された餅米(小豆含む)を入れ、  
機械上の指定された場所に置きスイッチを入れることにより、  
赤飯の一次蒸し、水打ち、二次蒸し、セイロ取り出しまでの工程を  
自動化したものです。

セイロ蒸し作業の重労働より開放!しかもセイロ蒸しによる上質で均一な赤飯や万頭を連続的に製造します。



※セイロ蒸し商品の自動化については当社へ御相談下さい。

●餅関連機械はワタナベの"もちらくシリーズ"よりお選び下さい。

## ■特長

- 1) セイロ作業の重労働より開放され、かつ省力化が可能です。
- 2) 均一で質の良い赤飯を連続的に製造することができます。
- 3) 打水機能を停止することにより、餅米や万頭等の蒸し作業も行なえます。  
(自動つみ上げ・自動取り出し)
- 4) 蒸し時間、水切時間はモニター画面で自由に設定。
- 5) システムの主な異常発生はモニター画面で確認できます。

## ■能力<標準>

3升セイロ(4.5kg)10段積として

20分蒸しの場合	135kg/H (製品189kg)
30分蒸しの場合	90kg/H (製品126kg)

## 機械仕様

- 全長4000<sup>mm</sup>×高さ2280<sup>mm</sup>×奥行1650<sup>mm</sup>
- 電力200V 3相 2.3KW(0.75KW×2)(0.1KW×8)
- 蒸気使用量 60~70kg/H
- 機械重量 1400kg
- セイロの大きさ及び改良の為仕様異なる場合もあります。



自動もちつき機 WK-102型



自動もちつき機 WK-202型



自動もちつき機 WK-315D型



自動のし餅成形機 WK-P40



のし餅角切カッター WK-W型



均一丸餅カッター WK-C型

●製餅機械・食品機械製作販売

**渡辺工業株式会社**

〒924-0802 石川県白山市専福寺町116番地  
TEL (0762) 75-5191(代) FAX (0762) 76-9861