

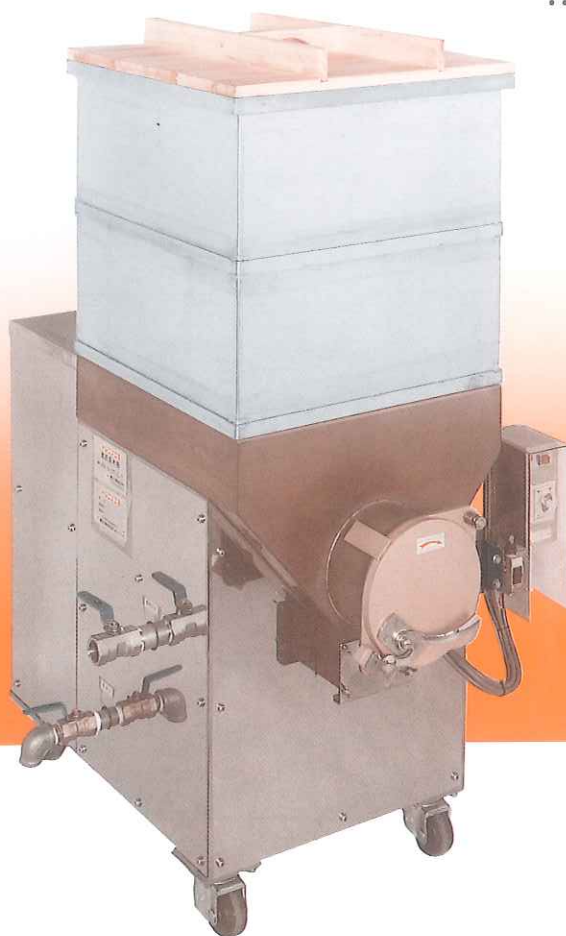
貴店はセイロ派、蒸米機派：

お店のお役に立てます！！

衛生対策は十分ですか

●安全・衛生はお店の見えない信用！！

蒸



■連続自動蒸米機

WKIRS1型・WKIRS2型

〔用途〕

●餅米の連続蒸米作業

●うるち米の連続蒸し作業

●ホッパーをはずし蒸し台として利用可能

(セイロ等の使用)

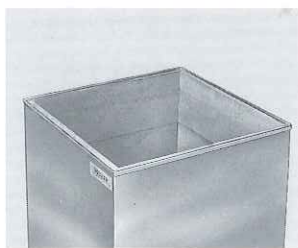
●赤飯の大量製造に

■実用新案3件

新機構により、
セイロによる蒸し上りと同じ状態に仕上がります。(べつつき蒸しムラなし)



●ステンレスパンチングと3本スクリューの使用によりムラのない蒸米を！！
(テフロン加工)



●ホッパー部は木地使用により当りの
柔らかい蒸米を！！

●心と技を伝える……

ワタナベ

WATANABE INDUSTRIAL CO., LTD.

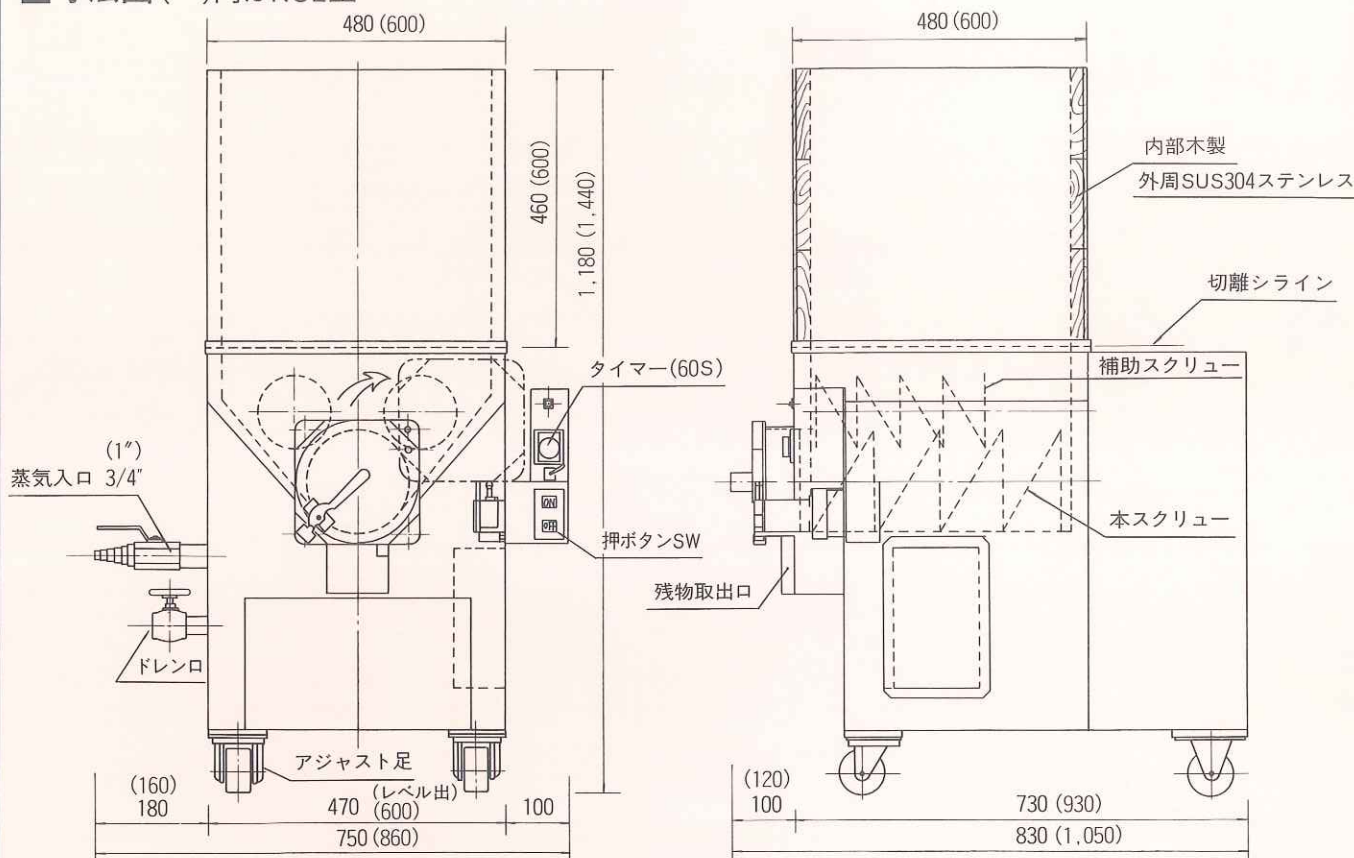


◇セイロの風味そのままに

連続蒸米機

WK-RS1型 (2~3俵/H)
WK-RS2型 (4~6俵/H)

■寸法図()内はRS2型



■主なる仕様()内はRS2型

- 能力: 2~3俵/H (4~6俵/H) ●蒸気量: 30~45kg/H (40~60kg/H)
- 電気容量: 0.2KW (0.4KW) ●機械重量: 140kg (210kg)
- 定格電圧: 3相 200V (3相 200V)

※改良の為、外観及び仕様の一部を変更することがあります。
※設置・取扱いに関しては取扱い説明書の内容に従って下さい。身体損傷の恐れがあります。
※本製品は、日本国内用として製造していますので、海外で使用される場合は、弊社にご相談して下さい。

〔特 長〕

- ステンレスパンチングを使用しており、蒸米のべつつきがありません。
- 特殊3本スクリーンの使用により、お米の蒸し時間が一定になります。
- ホッパーに木地(くさま木)を使用しており、セイロ同様の蒸し上りです。
- 本体内部、及びスクリーン部はテフロン加工仕上で、蒸し米が残りません。
- タイマー設定により、排出蒸米の量を決定する事が出来ます。
- ホッパーを取りはずしてフタを設ける事により、セイロ蒸し台に使用できます。(ワ別売)

〔機械概要〕

従来より餅米の連続蒸米は、蒸し台の上にセイロを数段積み上げて作業が行われていたのですが、効率的及び安全性、又セイロの損傷等もあり、より有効的な機器が要求されておりました。しかし、餅米の蒸し上り状態は、セイロとふきの組合せによるものが最良の品質であるとされておりましたが、すべて金属を使用した機器の場合要求通りのソフトな蒸し上りを得る事が出来なかったのですが、"むしろく"はパンチング鋼材と木製品(くさま木)の組合せ及びスクリーンを3本使用する事によりセイロ蒸しと変わらない優れた蒸米を得られるようになり、かつフタの開閉により連続的に蒸米を取り出せる機械です。

●お求めは当店で……



●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(076)275-5191(代) FAX(076)276-9861

URL <http://www.watanabe-kk.jp>
E-mail watanabe@mail.watanabe-kk.jp