



総合カタログ

もちらくシリーズ

もちらく

自動もちつき機

103型・315D型・202型・5型

きりらく

カッター

CN型・W型

TN20型

G600型

のしらく

のし餅成形機

P400型

取扱い製品

丸形成形機

B2型

ねりらく

蒸練機

J404型・J807型・J2522型

むしらく

連続蒸米機

RS1型・RS2型

連続蒸米システム

WK-RP-1型



安全・衛生はお店の見えない信用です

逸品は逸品から いい店 いいもの

もちらく 自動もちつき機

手づくりの風味を生かす

のし餅・お供餅・大福・団子・柏生地・かきもちなど

自動もちつき機
WK-103型

さらに良い生地を求め ウス回転式に

自動もちつき機(胴搗落下型)
WK-315D型

胴搗落下方式により 最良の生地が作れます



返し羽根が自動上昇し
最良の生地を作ります



ウス回転が変えられます

	103型	315D型
ウス容量	1~4升	1~3升
搗上時間(切餅の場合)	2.5~3分	2~3分
モーター 3相200V	1.5kw・0.4kw・90w	1.5kw・0.2kw・40w
機械寸法(W×D×H)(ストローク) (mm)	750×900×1740(+460)	770×850×1750(460)
重量	530kg	580kg

自動もちつき機 WK-202型

一廻り小さく
より衛生的に! より安全に!
外観は全面的な樹脂カバーです



自動もちつき機 WK-5型

大型ウスで独自のウス冷却装置付(PAT)

大量生産も
らくらく



自動もちつき機
WK-102型



手返しは自動で
回転盤は取り外せませ

	202型	5型
ウス容量	0.75~3升	3~6升
搗上時間(切餅の場合)	2.5~3分	3~4分
モーター 3相200V	1.5kw・0.4kw	2.2kw・0.75kw
機械寸法(W×D×H)(ストローク)(mm)	700×900×1700(+400)	920×1060×1935(+520)
重量	450kg	750kg

きりめく

カッター

ノズル径によりご希望の大きさに!

丸餅カッター WK-CN型

収納式円テーブルが付き、よりコンパクトに!!



ノズル交換はワンタッチ方式

	CN型	ノズル径	g
能力	100~120kg/H (50g出し)	20 (mm)	25~40
モーター 3相200V	60w・15w・0.4kw・25w	25	40~60
機械寸法(W×D×H) (mm)	450×625×998 (ホッパー+200) (使用時629×974)	27.5	60~80
重量	86kg	30	70~100

正方形・長方形・ひし形…と、お好きな形をお好きな寸法で—

のし餅角切カッター

WK-W型 (ダブルタイプ)

長方形に



切断前餅寸法 (mm)	
切断厚さ (mm)	
切断巾寸法	
切断時間	
丸刃枚数	
白ゴムマット (6mm厚) 最大寸法 (mm)	
モーター 3相200V	
テーブル折曲時寸法(W×D×H) (mm)	
使用時寸法(W×D) (mm)	
重量	

W型 (2升用)	W型 (3升用)
420×620	600×750
0~20	0~20
20mm以上	20mm以上
1枚30秒程度	1枚30秒程度
10+10枚	12+12枚
470×680	640×790
0.4kw	0.4kw
845×1080×1025	1026×1196×1025
1155×1670	1568×1790
210kg	250kg



らくらく切断機 WK-TN20型



かき餅・クッキー生地
パウンドケーキ等

安全装置付



ベルトの取り外しが簡単に



		TN20型
切断横幅(最大)	(mm)	110
切断寸法(最大)	(mm)	25
切断高さ(最大)	(mm)	60
切断枚数		50~60枚/分
モーター	3相200V	0.2kw
機械寸法(W×D×H)	(mm)	750×310×610 (補助ローラー +180)
重量		55kg

求肥カッター WK-G600型(油圧式)

求肥餅・ゆべし・わらび餅等の切断に最適



WK-G600型



樹脂ブロックで押し出します



カッター部が取り外しできます

		G600油圧標準
流し枠最大寸法	(mm)	410×520×20H
切断個数(標準)		100ヶ取り
最小切断寸法	(mm)	25×25×20
モーター		200v 0.75kw
加圧力		1200(MAX) kgf
機械寸法(W×D×H)	(mm)	880×630×1210 (テーブル+390)
重量		315kg

※最小切断寸法は商品によって異なる場合があります

のしらく

のし餅成形機

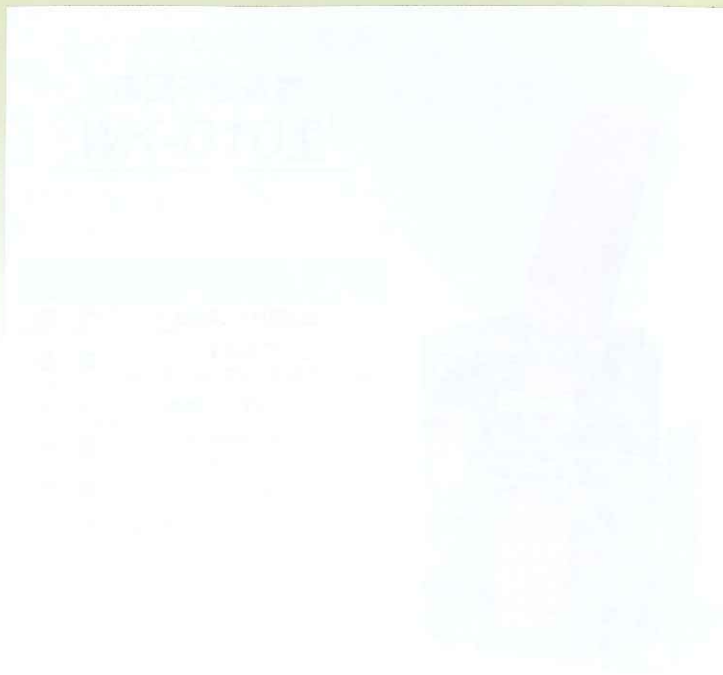
のし餅成形機
WK-P400型 (空圧式・油圧式)

のし餅作業の能率アップ! 省力化!



	空圧	油圧	
	2升用のみ	2升用	3升用
のし餅寸法 (標準) (mm)	400×600×15	400×600×15	500×720×15
のし時間	10~30秒	10~30秒	
モーター 3相200V	0.4kw	0.75kw	
加圧力	700 (MAX) kgf	1200 (MAX) kgf	3000 (MAX) kgf
機械寸法 (W×D×H) (mm)	860×1020×1060	860×1020×1060	1020×1020×1060
重量	275kg	280kg	350kg

※ご希望ののし餅寸法に合わせて製作します



丸形成形機

WK-B2型 (ダブルタイプ)

- モーター：3相200V / 200w×2
 - 能力：300g~3kgまで / 5~10秒
 - 寸法：800×360×820 (mm)
 - 重量：75kg
- ※WK-B1型 (シングルタイプ) もあります



ねりあく

蒸練機

独自の蒸気噴出機構により
ムラのない最良の生地ができあがります

団子・柏餅・求肥・ハッ橋等の生地作りに!

蒸練機

WK-J404型・WK-J807型

蒸練機

WK-J2522型

(回転羽根変速可能)



標準仕様



(テフロン加工あり)

すり合わせ仕様



(テフロン加工なし)

砂糖等混合材料の多い場合は
すり合わせ仕様をおすすめします



	J404型	J807型	J2522型
容量(米粉)	4kg	8kg	25kg
容量(餅粉)	1~2kg	2~4kg	5~15kg
蒸し時間	6分	8分	10~12分
モーター 3相200V	0.4kw	0.75kw	2.2kw
機械寸法(W×D×H) (mm)	740×540×940	910×660×1050	1195×750×1365
重量	120kg	170kg	350kg

むしらく

連続蒸米機

特殊3本スクリーにより蒸しムラを防ぎます。

連続蒸米機

WK-RS1型・WK-RS2型

	RS1型	RS2型
モーター 3相200V	0.2kw	0.4kw
能力(30分蒸し)	2俵/H	4俵/H
機械寸法(W×D×H) (mm)	750×830×1180	860×1050×1440
重量	140kg	210kg



ホッパー内側は
テフロン加工してあります

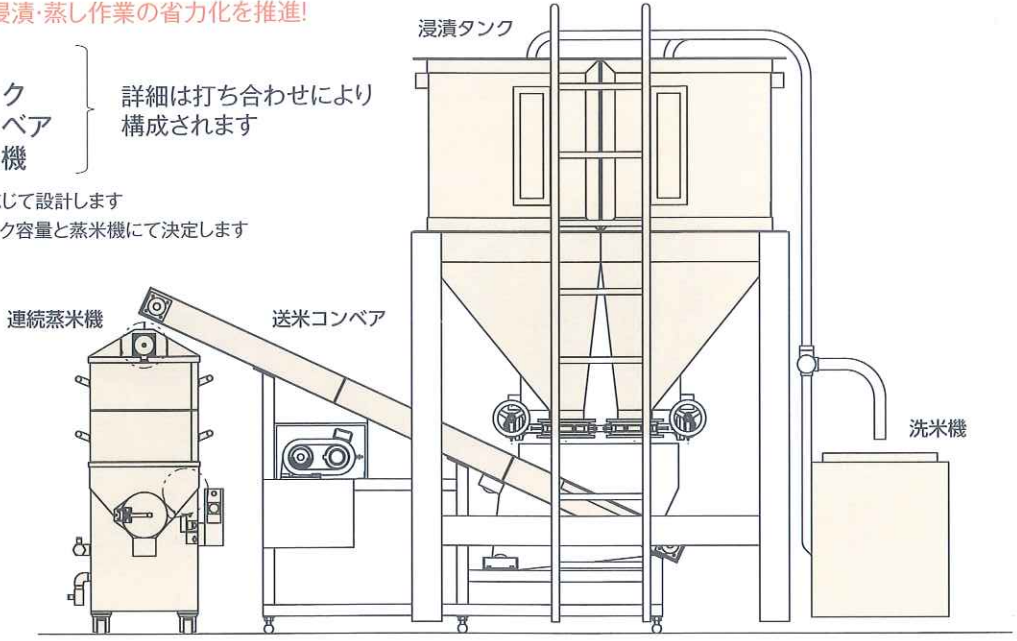
連続蒸米システム

むしらくプラント WK-RP-1型

省スペース、省時間、省人員
お米の浸漬・蒸し作業の省力化を推進!

- ・ 洗米機
 - ・ 浸漬タンク
 - ・ 送米コンベア
 - ・ 連続蒸米機
- 詳細は打ち合わせにより構成されます

※ご要望に応じて設計します
※能力はタンク容量と蒸米機にて決定します



※単品カタログもあります。 ※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。

渡辺工業株式会社

〒924-0802 石川県白山市専福寺町116
Tel.076-275-5191 Fax.076-276-9861
URL <http://www.watanabe-kk.jp>
E-mail : watanabe@watanabe-kk.jp

販売店