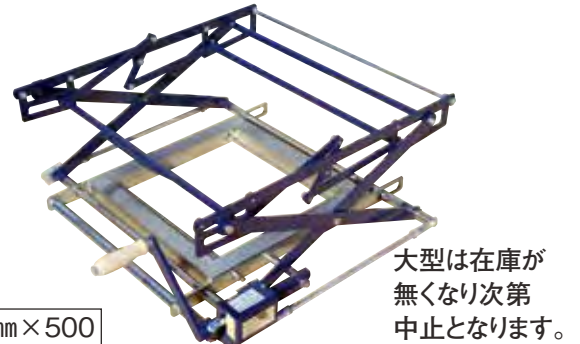
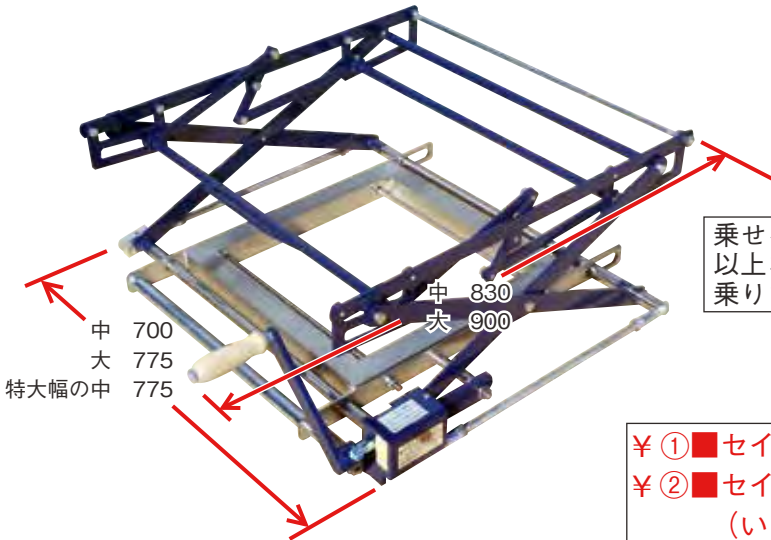


半ステンレス製巻き上げ式セイロ昇降機

すべったり荷崩れの心配なし、耐久性もバツグン。
女性でも安全に上げ下げ出来ます。(さらにステンレス部分を)
増やしました。

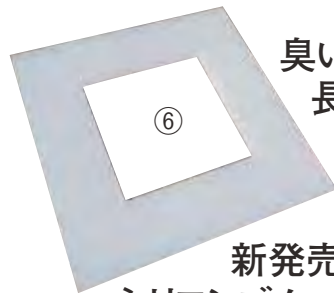
●歯車以外はイモノを一切使用せず、メッキの上にさらに焼付塗装をした平鋼を採用。組立ては、段付特殊ステンレスボルトですので、摩耗が少なく、ガタがきません。



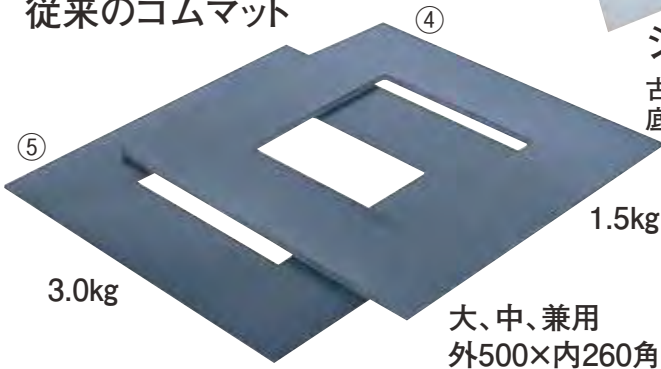
¥③ ■セイロ
尺4-尺5用(大)
22Kg

¥① ■セイロ尺2-尺3用(中) (尺8ダイス以下)
¥② ■セイロ尺2-尺3用中の特大幅(2尺ダイス用)
(いずれも20Kg)

昇降機の下には、
すべり止めのゴムマットが
必要です。蒸気もれも防ぐ



従来のゴムマット



新発売
シリコンゴムマット
古いスチーマーBOXの
底パッキンにも使えます



	従来のゴム	シリコンゴム
5mm	¥④	
10mm	¥⑤	¥⑥

セイロ寸法 (角は関係なし、浅口、深口も関係なし)

	セイロの内寸	セイロ外寸(四角の部分)	
尺2セイロ	363mm	~440まで	(中)
尺3セイロ	393		
尺4セイロ	424	~500まで	(大)
尺5セイロ	454		

注意

(630角以上のダイスのボイラーや2尺の蒸し台、サンキュー様、渡辺様のボイラーは上が660の為、歯車が当たりますので必ず特大幅の尺2~尺3用と御注文下さい。)

※サンコープラスチックセイロ1号・2号型は内寸が404×404で、すこしはみ出ますが中型で使用してもらっています。

セイロ、すだれ、蓋、蒸し用ふきん

材質 (サワラ材)
国産品
一級



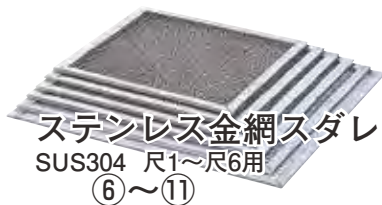
⑬~⑳
角セイロ 浅口/深口
尺~尺5用



竹すだれ
尺~尺5用
①~⑤



取手付蓋 厚25mm/薄15.5mm
尺~尺5用 ⑳~㉓



ステンレス金網すだれ
SUS304 尺1~尺6用
⑥~⑪

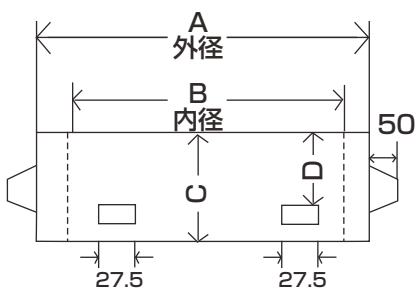
⑫~⑯ アルミ製金網すだれ
アルマイト加工尺2~尺6用

取手なしのスリブタもあります。

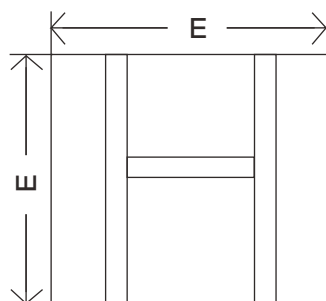
純綿
ふきん



小 大
⑰ 尺~尺4セイロ用 ⑱ 尺5セイロ用



角セイロ
寸法図



蓋 寸法用

厚み 厚型25mm

薄型15.5mm

スリブタ (取手なし) も同じ

すだれ	竹すだれ(重量)	ステンス製(重量)	アルミ製(重量)
尺1用 (330)	¥① (350g)	¥⑥ (650g)	
尺2用 (360)	¥② (410g)	¥⑦ (750g)	¥⑫ (440g)
尺3用 (390)	¥③ (470g)	¥⑧ (850g)	¥⑬ (490g)
尺4用 (420)	¥④ (530g)	¥⑨ (950g)	¥⑭ (550g)
尺5用 (450)	¥⑤ (590g)	¥⑩ (1050g)	¥⑮ (610g)
尺6用 (480)		¥⑪ (1150g)	¥⑯ (670g)

特注サイズは10枚以上でお願いします。

セイロ用純綿ふきん (バラ売できません)

尺~尺4セイロ用 小5枚入 (620×640mm)	¥⑰ / 5枚入
尺5セイロ及びスチーマーセイロ用 大5枚入 (750×780mm)	¥⑱ / 5枚入

()内は重さkgです。価格ではありません。

品名	浅口セイロ C=90 D=67 浅口(まんじゅう用)	深口セイロ C=120 D=97 深口(もち米・米用)	蓋 薄 15.5mm	蓋 厚 25mm	セイロ 外寸 A	セイロ 内寸 B	蓋寸法 E
尺1用	¥⑰ (1.4)	¥⑳ (1.6)	¥㉑ (1.2)	¥㉒ (1.9)	366	333	424
尺2用	¥㉓ (1.5)	¥㉔ (1.75)	¥㉕ (1.4)	¥㉖ (2.2)	396	363	455
尺3用	¥㉗ (1.6)	¥㉘ (1.9)	¥㉙ (1.5)	¥㉚ (2.5)	428	393	485
尺4用	¥㉛ (1.7)	¥㉜ (2.0)	¥㉝ (1.7)	¥㉞ (2.8)	458	424	515
尺5用	¥㉟ (1.8)	¥㊱ (2.2)	¥㊲ (1.8)	¥㊳ (3.1)	488	454	545

スリブタも取手付も価格は同じです。湯蓋の穴開 (25φ) 割増料金㉞

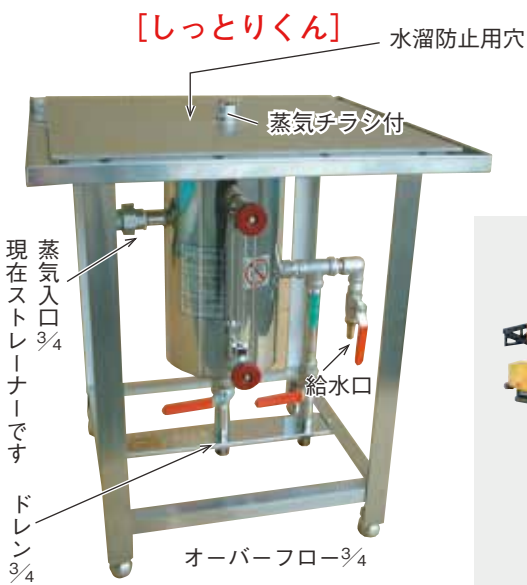
しっとりくん 飽和蒸気 **湿った** オールステンレス製 蒸し台

違いの差歴然 減圧するだけではだめです

貫流式などの高低圧ボイラーの乾燥した蒸気をそのままお使いになると、饅頭がパサついたり、麺類、もち米類がかたくなったりというふうに良い商品が出来ません。

この蒸し台しっとりくんを使えば、その乾燥蒸気をタンク内で湿った細かい蒸気に変えて出て来ますので、従来よりしっとり、しかも早く蒸すことが可能です。

他社との違いは、タンク内に特許サイレンサーを使用しており、沸騰する音も小さく、2重構造により、大粒の蒸気もカットして細かい湿った蒸気だけを噴出し、生地をいためません。



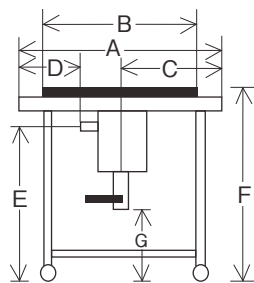
承認図でございます

オールステンレス蒸し台しっとりくん		
品名	尺8寸型	2尺型
水切 A	605×605	665×665
ダイス B	6×545×545	6×605×605
高さ F	685	685
蒸気入口D	60 (3/4)	90 (3/4)
蒸気入口高さE	530 (3/4)	530 (3/4)
オーバーフロー	55 (3/4)	55 (3/4)
排水口 G	55	55
ダイス材質	6mm18-8ステン	6mm18-8ステン
骨組材質	SUS304 SUS430ステン	SUS304 SUS430ステン
重量	約34kg	約37kg
価格	¥ ①	¥ ②

・必要蒸気 35kg/h以上 0.09Mpa以下

<レギュラータイプ>

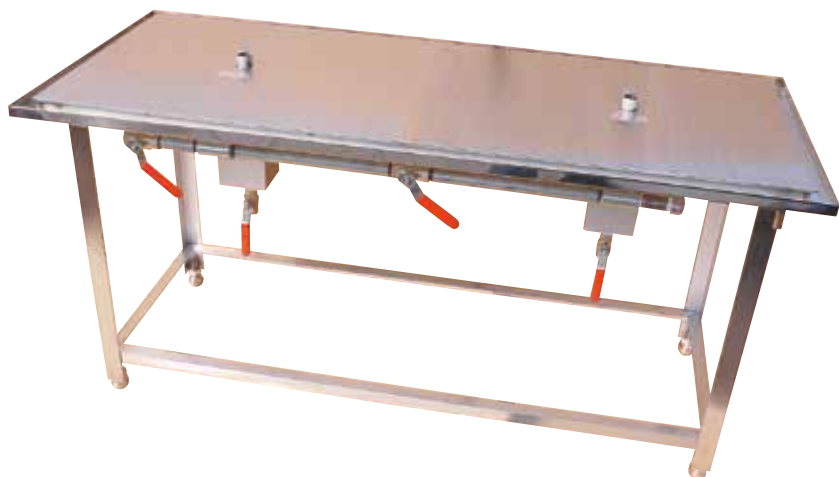
理想的な組み合わせ P14参考



重量尺8	27kg
2尺	31kg

オールステンレス蒸し台レギュラー		
品名	尺8寸型	2尺型
水切 A	605×605	665×665
ダイス B	6×545×545	6×605×605
排水口中心C	303	333
蒸気入口D	225	255
高さ E	585	585
本体高さF	690	690
排水高さG	355	355
蒸気管取付径	3/4ドレン1/2	3/4ドレン1/2
価格	¥ ③	¥ ④

・必要蒸気 35kg/h以上 0.09Mpa以下



連結蒸し台レギュラー		
品名	尺8寸型	2尺型
2 連	¥ ⑤	¥ ⑥
3 連	¥ ⑦	¥ ⑧

受注生産となりますので寸法等はお問い合わせ下さい