CREAM PRESSER

クリームプレッサー

K-3

卓上型デポジッター

http://www.koyomc.co.jp

KOYO MACHINERY CO.,LTD.

クリームプレッサー

CREAM PRESSER K-3型

標準型

あらゆる商品作りを 強力にサポート。充填の可能性を 追求し続けます。

食品衛生を追及した
カートリッジ式ポンプ

豊かなポンプバリエーションで
使用に応じた充填が可能

お客さまの仕様に合わせた
専用ノズルを製作

運転パターン

単動運転
押しボタンスイッチ（又はフットスイッチ）を
押すことで定量充填を１回行います。

センサー単動運転
外部信号によって、充填を行います。

自動運転
押しボタンスイッチ（オプションセンサー）のON信号で
一定間隔での定量充填を繰り返し行います。

センサー自動運転
コンベアー上で対象物をセンサー（オプション）が感知する毎に
定量運転を行います。

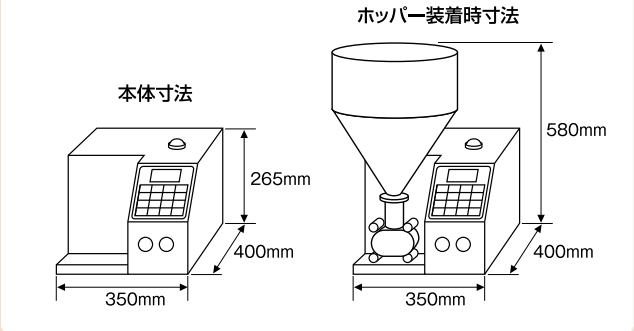
連続運転
押しボタンスイッチを押すとポンプが
連続充填を行います。停止ボタンを押すと停止します。

センサー連続運転
コンベアー上で対象物をセンサー（オプション）が感知している間、
ポンプは連続して充填を行います。感知しなくなると充填も停止します。

仕様

電　　源	AC200V　0.4kW（サーボモーター使用）
ポンプ回転数	1~150rpm
ポンプ吐出量	60~9,000 cc/分
充 填 容 量	5~9,999 cc/回
ホッパー容量	15ℓ（標準）
総　重　量	29kg（標準ポンプホッパー装着時）

外形寸法



※仕様ならびに装備は、予告なく変更されることがありますのでご了承ください。

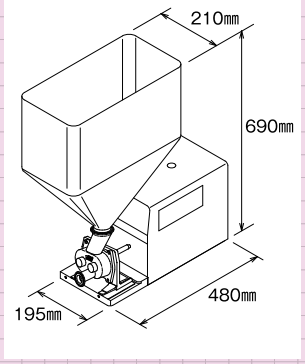
クリームプレッサー K-3型

多連型

多連型 省スペース!

コンベア上などスペースが限られた設置場所や
システム機等の搭載に適しています。

外形寸法



仕様

電　　源	AC200V 0.4kW (サーボモーター使用)
ポンプ回転数	1~150rpm
ポンプ吐出量	5~9,999 cc/回
ホッパー容量	角ホッパー26ℓ
総　重　量	23kg (標準ポンプ角ホッパー装着時)

本来の機能をそのままに小型化!
システム機等の搭載向け。

クリームプレッサー K-3α

タイプα

従来機能+αで 生産効率・製品品質UP!

新機能・パワーアップ機能

製品登録アイテム数19品目

製品アイテム任意登録可能です。

センサー起動モード

ロールパンなどの長さはバラバラだけど、クリームの量は合わせたいといった充填条件に対応します。

センサーモードメモリ5

センサー信号を内部メモリで管理しているので、センサー位置の自由度が増し微妙なセンサー位置出しが不要です。

センサーモードor、and

特殊な形の製品で、センサーが反応し辛く困った事はありませんか?
センサーモードor、andでセンサー2個で確実に製品を捕らえる事が可能です。

出力信号設定

他のシステム機と連動の場合、K3標準機では外部制御BOXが必要となっていますが、タイプαは出力信号3点が設定可能でBOXは不要です。

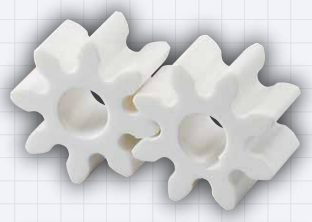
仕様

電　　源	AC200V 0.4kW(サーボモーター使用)
ポンプ回転数	1~150rpm
ポンプ吐出量	5~9,999 cc/回
ホッパー容量	15ℓ(標準)
総　重　量	28kg(標準ポンプホッパー装着時)

カートリッジ式ポンプで本体とポンプが完全分離！

- 製品切り替えが瞬時に行えます。
- アレルゲン製品もポンプ別での管理が行え非常に安全です！
- 食品と接する部品が全て工具なしで分解、洗浄が可能です。

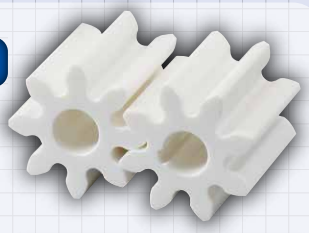
標準ギアポンプ



幅広い材料に使用していただけます。

カスタードクリーム、ジャム、マーガリン、マヨネーズ等

能力アップポンプT68



一度に多くの充填量が必要な場合に適しています。

ジャム、味噌の容器充填、ジャンボシューへの注入。ケチャップ等のパック詰め等

両軸三葉ポンプ

固形物を潰さず充填することが可能です。

ミートソース、カレールー、つぶあん、レーズン入りクリーム、中華まん具材等

5葉ゴムローター

エアーを多く含んだクリーム等を強い吸引力で充填します。

バタークリーム、チーズクリーム、かまぼこ生地等

注入ノズル

使用例

- ホイップクリーム
- カスタード
- ジャム
- 餡
- カレールー
- マーガリン
- マヨネーズ
- ツナマヨ
- タマゴマヨネーズ

等

■シュークリーム50g注入時：2ヶ口合計 約3,000ヶ／h
■ノズルサイズ：内径∅4mm

特長

- 定量注入が効率よく簡単に行えます。
- 簡単に秒速分解、組立てができ洗浄も非常に容易です。
- ノズルサイズは、お客様の製品に合わせてご用意いたします。

1口注入ノズル

シュークリームやパン等に注入。

2口注入ノズル

シュークリーム2個同時に注入。

2色同時注入ノズル

2種類のモノを同時に注入。

エクレア用ノズル

長いエクレアも均等に注入。

充填ノズル

使用例

- ジャム
- アイスクリーム
- ヨーグルト
- 海苔の佃煮
- ポテトサラダ
- タマゴマヨネーズ
- 明太子

等

特長

- とてもシンプルなノズルなので取り扱いも簡単です。
- 洗浄が非常に容易で衛生的です。
- K-3型の充填制御により定量精度もバツグンです。
- お客様の仕様に応じたノズルも製作いたします。
  ※口金サイズ：内径φ5～20mm（1mm単位でご用意できます。）

■ジャム80gビン詰め充填時：約2,500ヶ／h
■口金サイズ：内径∅5～20mm

1口充填ノズル

アイスクリームの充填。

絞り口金タイプ

タルトへ飾り絞り充填。
※市販口金が取付可能。

2口分岐

ブッセ等に2つ同時に充填。

L型ハンドノズル

ジャム等の定量の充填。

自動起動ノズル

使用例

- カスタードクリーム
- ホイップクリーム
- ジャム
- チョコレートクリーム
- ツナマヨ
- タマゴマヨネーズ

等

特長

- 差し込みやすいノズル形状で端から端までタップリ定量充填が簡単に行えます。
- 両手が使え作業効率がUPします。
- 製品を差し込むとセンサーにより本体が起動しますのでスイッチ操作が必要なく作業可能です。

■チョコクリーム50g充填時：約2,800ヶ／h
■ノズルサイズ：内径∅15～17mm

注入バージョン

ジャムパン、カレーパンドーナツへのフィーリング注入。

細口ノズル

うなぎのタレ、焼き肉のタレ等口の小さい容器の充填に。

2色ノズル

2色コロネ充填等に。

分岐充填ノズル

パイシートラインなどの連続運転で
均等にクリームの充填が行えます。

使用例

- タマゴマヨネーズ
- ツナマヨネーズ
- カレールー
- カスタードクリーム

等

外部信号（スライサーなどの信号）による間欠運転が可能です。
単動運転・自動間欠運転の切り替えもワンタッチで行えます。

使用例

- リンゴ入りジャム
- ミートソース
- カスタードクリーム
- ジャム
- チーズクリーム

等

特長

- 製品切替えも非常にスピーディーで簡単です。
- 2分岐、4分岐などにも対応可能です。
  ※詳細はお問い合わせください。
- ノズル口金（PET製）内径φ5～20mm。
- ノズル口金部を塗布仕様への変更も可能です。

■ジャム30g充填時（1列）：約2,400ヶ／h

塗布ノズル

使用例

- ホイップクリーム
- 生クリーム
- ジャム
- カスタードクリーム
- チョコレートクリーム
- 抹茶クリーム
- ツナマヨ
- タマゴマヨネーズ
- マーガリン
- ミートソース

等

■幅300㎜×長さ400㎜生クリーム200g塗布時：約650枚／h

特長

- クリームの厚みはノズル切り替えにより薄塗り、厚塗りが自由にできます。
- 塗布量が安定し歩留まりも非常に良いです。
- 連続、間欠運転パターンもワンタッチで切替え可能です。
- ジャム、カスタードクリームなどに対応いたします。
  食パンなどへのジャム充填にも対応可能です。
- ノズルサイズを変え、ツナフィーリング、タマゴフィーリングといったサンドイッチ用としても対応可能です。

平角ツインノズル

ロールケーキクリーム充填に。

一口平角ノズル

ミートソース・ホワイトソースの塗布に。

タマゴマヨネーズノズル

ツナマヨネーズ・タマゴマヨネーズの塗布に。

水種ノズル

使用例

- ドレッシング
- ゼリー
- プリン液
- 水羊羹
- 焼肉タレ

等

特長

- タレ、ドレッシングなど液体の小分け容器への充填に。
- 醤油のような液体調味料やジュースのボトル充填等にも対応可能です。
- 充填物によっては分岐配管を利用し、より効率よく作業をすることもできます。
- 差し込みやすい細口ノズル形状で入り口の小さい容器へ定量充填が簡単に行えます。
- 分岐ノズルを使用して多列充填も可能です。

■プリン液50g充填時：約2,500ヶ／h

吸上げ配管

使用例

- プリン液
- ゼリー
- 水羊羹
- ケチャップ
- 液糖

等

特長

- ホッパーを使わずボール・寸胴より吸上げが可能で作業効率が上がります。
- 供給側の残量の違いによる充填量のばらつきが軽減されます。
- ホット充填など、熱い物をホッパーに入れる作業がなく安全です。
- 両手が使えるので袋物への充填等の作業が楽に行えます。

ハンドバルブ

デコレーションケーキ、シュークリームなどへの絞りが簡単に行えます。

使用例

ホイップクリーム　カスタードクリーム　マフィン生地　ツナマヨ
シュー生地　ジャム　等

■シュークリーム 生クリームトッピング30g時：約2,500ヶ／h

絞り袋の代わりとして使用ができ、袋へのクリーム補充の煩わしさが無くなります。

特長

- 現在お使いの口金（市販口金）がそのまま取付け可能です。
- 人の手がクリームに接触する回数が減るので非常に衛生的です。
- ポンプ速度（クリーム吐出速度）も簡単に調整できます。
- ホース接続で取り回しもよく、天板上へ生地の充填も非常に簡単でスピーディー！
- 特注でノズル口金部を塗布、注入にも変更可能です。

縦型エアー式ハンドバルブ

使用例

モンブラン　チーズクリーム　カスタードクリーム　パンプキンペースト
ピーナッツクリーム　マヨネーズ　等

■モンブラン トッピング50g時：約800ヶ／h

どなたでも定量絞りが簡単に行えて歩留りが非常に良い。

特長

- 固くて絞りにくいモンブランを楽々絞ることができます。
- 市販口金も取付け可能です。（オプション部品装着必要）
- 絞り袋の代わりとして使用ができ、袋へのクリーム補充の煩わしさが無くなります。
- ポンプ速度（クリーム吐出速度）も簡単に調整でき、繊細な作業も行えます。
- 特注でノズル口金部を塗布、注入にも変更可能です。

横型エアー式ハンドバルブ

使用例

- ミートソース
- 団子タレ
- ポテトサラダ
- ツナマヨネーズ
- タマゴサラダ

等

■ミートソース50g塗布時：約2,500ヶ／h

特長

スライドシャッター仕様で固形物入りジャム、ミートソース、カレールー等に適しています。

豊かなノズルバリエーションでノズル取り替えする事によって多数商品に対応します。

定量絞りが誰でも行え、歩留りが非常に良好です。

平角ノズル等、塗布を行う場合に適してます。

平角ノズル

ミートソース塗布。

団子用ノズル

団子へのタレ、アン塗布。

丸口ノズル

ジャムのビン詰め等に。

低床型 移動式充填機

卓上型クリームプレッサーK-3型が移動式充填機に。

特長

多量処理向け

ポンプ、ホッパーを下方に配置したことで大容量ホッパー60ℓが搭載可能です。

作業効率もUP

ポンプ、ホッパー、ノズル部は完全切り離しが可能な構造で、部品交換により即座に製品切り替えを行えます。

使用例

- ゼラチンスープやプリン液、ゼリー液等各種カップ充填
- パスタへのミートソース充填、グラタンへのホワイトソース充填、サンドイッチへのタマゴスプレット平面塗布等
- おにぎりへの具材（ツナマヨネーズ、ねりうめ等）充填

おにぎり具材充填に。

※写真はバランサーオプション付

自動サンド機

デポエース SW-01

コンパクト設計

導入実績多数。商品の切り替えが簡易的。

新製品開発等に

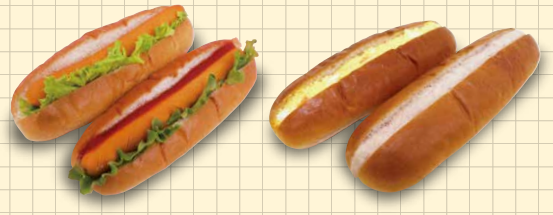
充填機を2台搭載することで2色同時充填が可能です。
2色充填は上下の塗り分けもできます。
調理パンのマヨネーズの下塗り、ケチャップトッピングにご使用される場合、仕上げ、惣菜盛りつけスペース分コンベアの延長が可能です。

生産性向上

手絞りでは難しい充填量の安定化と生産能力の向上を同時に実現します。

商品切り替えがスピディー

K-3型ポンプ使用で、クリーム切り替えが即座に行え、洗浄も簡単!



生産能力

- 対応製品サイズ／長さ100～250mm 幅40～70mm
- 約5,000ヶ/h(1個あたりジャム30gを想定)
- シャッター付ノズル採用、より速く綺麗な充填が可能。(当社比較)

※ご希望の商品に応じてノズル形状等、ご相談を承けたまります。詳しくはお問い合わせください。

自動サンド機

腹割りサンド装置 HW-01

商品切り替え簡易な構造で多品種小ロット生産に効果的。

コンパクト設計

新製品開発等に

調理パンのカラシマヨネーズの下塗りにも使用出来ます。
特注で惣菜盛りつけスペースも取付け可能です。

製品品質向上

製品を投入するだけで安定してスライスとサンド充填を行います。

商品切り替えがスピディー

K-3型ポンプ使用で、クリーム切り替えが即座に行え、洗浄も簡単!

生産能力

- 対応製品サイズ／長さ100～250mm 幅50～70mm
- 約3,000ヶ/h(1個あたりジャム25gを想定)
- シャッター付ノズル採用、速く綺麗な充填が可能。(当社比較)

※ご希望の寸法でノズル製作可能です。詳しくはお問い合わせください。

自動サンド機

飾り絞りサンド装置 SR-1

今までない美しいねじり模様のクリーム絞りができます。

ロールパンなどへの背割り飾り絞りサンド機

フランスパン
エクレア
コッペパン
ロールパン

ホイップクリーム
カスタードクリーム
ジャム
マーガリン
生クリーム
等

生産能力

- 約3,600ヶ/h(製品寸法W80×H70×L250時)

高速自動注入機

斜め刺し注入装置 MZ-01

斜めからがポイント。穴が目立たなく美しく仕上ります。

- 2色モードは2回刺しますが穴は1ヵ所しか開きません
- 自動投入だから製品を手で触る作業がなく衛生的
- 製品の切り替え時間は180秒分解・洗浄も、とても簡単です!

対象製品

ひと口サイズのミニシュー
クリームたっぷりのパイシュー
大きな2色入りシュークリーム
端から端までクリームの入ったエクレア等

生産能力

●約6,600ヶ/h(ミニシュー20g充填時)

追随式　自動注入機

新型シューフレンド CF-02

各種パンから洋菓子まで多彩な注入商品に威力を発揮。

製品品質向上

ノズルを引き抜きながら注入できるので製品の端から端までクリームを入れることが可能です。(例:エクレアへの注入)また、2色充填も可能です。

処理能力アップ

従来機ではコンベアが停止していましたが新型では停止しません。

製品の投入が簡単

1ブロック空いた時、従来機ではコンベアが停止していましたが、新型では停止しません。当然充填もしませんので、慌てずに作業してください。

生産能力

●約8,000ヶ/h(マーガリン7g注入時)

注入・充填例

バターロール・クロワッサン・カレーパン・ドーナツ等、各種パンへのフィリング注入。
シュークリーム・エクレアのクリーム注入にも最適です。

自動ナッペ機

デコメイト

DN-1

より綺麗に、より速く、より良いモノを!

約4秒でナッペ完了。
作業効率アップにも威力を発揮します。

簡単

スイッチを押すだけでナッペ作業を自動で行います。

清潔

食品に接する全ての部品が、簡単に取り外し洗浄できます。
また回転テーブルとクリーム受け皿も簡単に取り外しでき清掃が簡単です。

便利

K-3を単体としても使用出来ます。
オプションノズルでナッペ作業以外に注入、充填、塗布等の作業が行えます。
K-3+架台サイズで非常に省スペースで設置出来ます。

生産能力

●約400ヶ/h(製品6号・クリーム280g)

円面塗布機

クリーム円面塗布装置

RS-1

ノズルが回転することにより均一の厚みに円形に端までクリームを塗布します。

①ノズルが回転することにより均一の厚みに円形に端までクリームを塗布します。
②塗布サイズはφ235まで対応可能です。
③ノズルの種類を変更することで様々なデザイン絞りに対応できます。

使用例

円形サンドクリーム塗布
リング状絞り 等

生産能力

●約1,000ヶ/h(製品6号・サンドクリーム)

円面塗布機

ピザソース塗布装置 PS-01

**『回転塗布ユニット』で
均一に確実に塗り伸ばします。**

①塗布サイズは、6インチ(約φ150mm)～12インチ(約φ300mm)まで対応出来ます。
②回転塗布ヘッドは、回転角度、速度制御が行え塗布状態の調整が簡単に出来ます。
③クラスト(生地)厚みは薄手から厚手まで使用可能です。

対応ソース

・ピザソース・デミグラスソース・ミートソース・マーガリン・お好みソース等

生産能力

●1列約600枚/h(12インチ)

飾り絞り充填機

デコレシエ RC-01

**繊細なクリーム形状も
正確に再現します!**

①コンベアーを停止させず繊細な模様を描けるので、既設のコンベアー上の手作業ラインの中でも使用いただけます。
②操作は、商品名を選んで運転ボタンを押すだけで、とても簡単です。
③コンベアー速度が変化しても自動対応するので、厄介なデータ調整は不要です。
④製品切り替えの時間は180秒。分解・洗浄も、とても簡単です。

生産能力

●約1,200ヶ/h(モンブラン絞り)

K-3自動注入ユニット

ミニクーヘン注入装置 MC-01

**すきま無く、
たっぷり充填。**

①省力化に威力を発揮!
生産効率を大幅にアップさせます。
(最大2500個/h〔製品内径φ14mm、長さ40mmに充填時〕)
②クリームの切替が簡単です。
③分解洗浄が工具なしで簡単に行えます。

注入可能アイテム

・カスタードクリーム・チョコレートクリーム・あんこ・ジャム 等

生産能力

●約2,500ヶ/h(製品内径∅14㎜、長さ40㎜に充填時)

K-3自動注入ユニット

巻せんべいクリーム自動注入装置 MSC-01

**生産性向上＆コスト削減!
端から端までたっぷり充填。**

①注入するクリームの種類が豊富に対応できます。
②10口までの同時注入で生産性が大幅に向上します。
③せんべいの端から端まで注入(最長135mm)します。
④クリーム注入後のせんべい裁断まで自動で行います。
⑤クリームを替える時の段取り替えがスピーディです。
⑥20品目まで商品設定が登録可能です。
⑦プロダクトゾーンの分解洗浄が簡単です。

注入可能アイテム

巻きせんべい向け／・ホイップクリーム・バタークリーム
・カスタードクリーム・ジャム・クリームチーズ
ちくわ向け／・明太子・ポテトサラダ・タマゴサラダ
・ケチャップ・マヨネーズ

生産能力

●約8,100本/h(10口ノズル使用時)

会社概要

■社　　名／有限会社光陽機械製作所
■所　　在　　地／広島県福山市明神町2丁目14番18号
■創 業 年 月 日／昭和22年1月15日
■設 立 年 月 日／昭和26年2月19日
■資　　本　　金／900万円
■代表取締役社長／原田淳一
■事　業　内　容／食品加工機械製造販売
■取　扱　製　品／卓上型充填機
充填システム、プラント
バームクーヘン焼成機
粉ふるい機
製あん機
■加　入　団　体／協同組合日本製パン製菓機械工業会
広島県東部機械金属工業協同組合
社会法人日本食品機械工業会 他

有限会社 光陽機械製作所

〒721-0961　広島県福山市明神町2丁目14番18号
TEL.084-924-3165　FAX.084-925-4877
URL http://www.koyomc.co.jp　E-mail info@koyomc.co.jp

本社MAPにアクセス

販売店

※仕様ならびに装備は、予告なく変更されることがありますのでご了承ください。