



KOYO MACHINERY CO., LTD.

K-3

CREAM PRESSER SERIES

卓上型充填機 クリームプレッサーK-3型



光陽機械製作所
有限公司

<https://koyomc.co.jp>

最適な製品をご
生産の効率化と
食品衛生をサポ

K-3



提案 省人化を実現 ト

CREAM PRESSER SERIES



光陽機械製作所の特徴

●国産充填機のフロントランナー

食品会社のユーザー様が安全に安心して美味しい食品をご提供されることへの貢献を模索するなか、1980年代まで輸入に頼っていた卓上充填機に代えて、1993年にサーボモータ駆動の卓上充填機「クリームプレスーK-3型」の製造販売を開始しました。K-3型はポンプとノズルの組み合わせで多様な食品づくりに役立つ汎用の卓上充填機です。充填の精度や能力にとどまらず、食の安全・安心への貢献を追求し、日常の洗浄や使い勝手の良さは元より、ユーザー様の職場環境の変化にも配慮した商品開発を続けてまいりました。



●社歴

1947年創業以来、一貫して食品加工機械の開発、製造、販売を行ってまいりました。食品加工の一部自動化をお手伝いする中、食品の注入、充填、塗布、絞り等、多様なシーンに対応するため、多くの立案・実践・検証を重ねてきました。流行の入れ替わりが激しい食品業界の中で、その時代に合ったご提案が出来るよう創意工夫を心掛け、挑戦し続けてまいります。

●長年培った充填ノウハウ

これまで経験した充填物の例です。充填のコツも含め、ノウハウを積み重ねてまいりました。ホイップクリーム、カスタード、ジャム、モンブランクリーム、餡、マーガリン、マヨネーズ、タマゴマヨネーズ、ツナマヨ、ケチャップ、カレールー、ミートソース、ピザソース、チーズクリーム、アイスクリーム、ヨーグルト、プリン液、水羊羹、液卵、ドレッシング、焼肉タレ、ポテトサラダ、明太子、海苔の佃煮、シュー生地、マフィン生地、カヌレ生地、おにぎり具材等。なお、充填物の温度、比重、硬度、粘度、等によって充填の可否が左右されますので、個別にテストし判断しています。

●多様なニーズに対応

品質向上、生産能力の向上、省人・省力化、食の安全・安心への対策など様々な角度からのご提案が可能です。お客様の商品づくりに適した機械や装置をご提案する一方、お客様の新商品開発に向けた専用機も開発しています。専用ノズル等も製作し、商品づくりをサポートいたします。

光陽機械製作所 が選ばれる理由



●販売台数実績

1993年の販売開始以来、1,000社を超えるお客様に10,000台を超えるK-3型を納品しました。大量生産のみならず、小ロット・多品種まで幅広いオーダーにお応えすることで、お客様がご提供される安心・安全で美味しいパン、スイーツ、パスタ、おにぎり、惣菜づくり等に欠かせない存在となりました。お客様より、分解洗浄による衛生効果、省人省力効果、多様な商品づくりに対応する汎用性、コンパクトで移動が楽、故障が少ない等のご評価をいただいています。

Made by Koyomc **Point 1**

培った充填ノウハウを活かした製品作り

注入・充填・塗布・絞り等の自動化技術とお客様の仕様に適したノズル製作等を通じて、お客様の食品づくりに適した充填ライン作りを追究しています。お客様のご要望に応じて、充填物のホッパーへの供給補助、コンベアとセンサーによる自動充填、包装機など後工程への引継ぎまでを考慮したご提案をいたします。



設計、仕様作り、部品加工、組み立て等、 全て本社工場で一貫生産

設計、部品製造、組立を本社で一貫生産しているほか、販売も本社で行っておりますので、ご安心してご導入いただけます。ノズル製作、プログラム入力、配線等も社内で行い、ご要望に応じた弾力的な対応を心がけています。



merit
メリット

- 安定した品質
- 仕様や納期の柔軟性
- 臨機応変な対応

Made by Koyomc **Point 2**

培った充填ノウハウを活かした仕様提案、 ノズル製作

充填物、充填量、生産数、出来映え、現場スペース等を総合的に検討して仕様を提案いたします。これまでに培ったノウハウを活かして、お客様に合ったノズルを設計、製作いたします。

merit
メリット

- 生産の安定
- 品質の安定
- 材料ロスの低減



Made by Koyomc **Point 3**

機能性を重視した試験室

ご来客向けに試験室を完備しておりご来社のテストが可能です。

デッキオープン、ミキサー、急速冷凍機のほか、蒸し器やフライヤーも備え、生産テストにご活用頂けます。

工場さながらの製造ラインを再現できるスペースを確保しております。

実機を使いお客様とテスト生産 打ち合わせ

テストには弊社社員も立ち会いますので、ご安心して試作していただけます。

お打ち合わせ用にWeb会議に対応したミーティングルームを併設しています。

ご来社されない方もご参加のお打ち合わせが可能です。

merit
メリット

- ご発注前のチェック
- 納品前のチェック
- オーダーメイドの自動機の開発

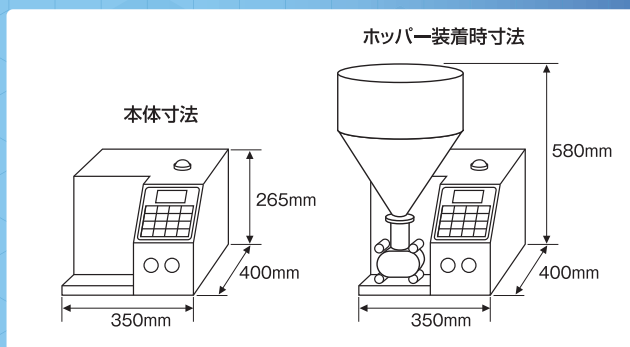
K-3 CREAM PRESSER SERIES



●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 / 60~9,000cc/分
- 充填容量 / 5~9,999cc/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)
- 生産能力 / シュークリーム50g注入時 2口合計約3000個/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。

特長

充填精度 —— 充填量を1cc単位で設定可能なので、充填精度が抜群です

カンタン操作 —— キーボードを使った操作なので、女性の方や外国人の方でも簡単に操作できます

食品衛生を追求したカートリッジ式ポンプを採用



- 本体とポンプが完全に分離するので、製品の切替が瞬時に行えます。
- アレルギー製品もポンプ別で管理が出来るので、非常に安全です。
- 食品と接する部品が全て工具無しで分解・洗浄が可能です。

ポンプバリエーション 製品仕様に応じた充填が可能

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

merit
メリット

お客様の商品に合わせた 最適な製品をご提案いたします

生産性向上

作業経験を問わず安定した生産が可能

安定した充填量でロスの削減・品質向上

具材に手が触れる機会が減るので衛生的

省人化

センサーを使った自動充填に対応

生産性が向上し充填作業人員の削減に

人手不足の解消

省力化

機械化による身体への負担軽減

計量作業の大幅削減

作業時間の短縮

K-3 Lineup

ラインナップ

クリームプレスーK-3型の上位機種として様々な追加機能を搭載。

K-3WP



特長

- 防水規格IP65相当採用
※結露、湿度、浸水に対する防水機能ではありません。
- タッチパネル表示で簡単操作
- 商品名登録が可能(10品目)
- サイクルタイム・カウンター表示機能により、生産数の確認をサポート
- 登録内容を復元ポイントとして保存・読出しが可能
- IOモニタ表示機能を追加

K-3低床



低床型、移動式で用途が拡がりました。

特長

- ポンプ、ホッパーを下方に配置することで、大容量ホッパー60Lが搭載可能です。
- ホッパー位置が低いので、ホッパーへの材料投入の負担が軽減されます。
- 移動式なので、生産現場のレイアウトに柔軟に対応します。

使用例

- ゼラチンスープやストレートスープ、プリン液、ゼリー液等各種カップ充填
- パスタへのミールソース充填
- 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ド平面塗布等
- 漬けダレ等の袋充填

その他の充填機

A-デポ



具材本来の食感を残したまま充填します。

特長

- シリンダーポンプにより具材を潰れなく充填できるので、固形物を含む製品の充填に最適です。
- 誰でも簡単に分解・洗浄ができるので衛生的です。

使用例

- ポテトサラダや具入りカレー、ミートソース、中華丼の具等の定量充填

生産能力

- 2400個/H
(1.5秒サイクルにて、100cc充填時)

運転パターン

単動運転

動作

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、自動で停止します。

使用例

- 粘体(クリーム・ソース等)・液体(プリン液・ドレッシング等)の定量充填

連続運転

動作

押しボタンスイッチを押すとポンプが充填を開始します。停止ボタンを押すことによって停止します。オプション品のハンドバルブを使用して、バルブレバーを握っている間充填します。

使用例

- 定量充填前のフィリングの送り込み
- 生産終了後のフィリングの吐出し
- ハンドバルブを使用したクリーム・モンブラン等の塗布

自動運転

動作

起動スイッチ、センサー(オプション)のON信号で、一定間隔での定量充填を繰り返します。

使用例

- 天板上へ一定間隔・一定速度でシュー生地等を定量充填

センサー 単動運転

動作

センサー(オプション)により対象物を感知すると、定量充填を1回行います。

使用例

- コンベア上の容器へのストレートスープ等の定量充填
- コンベア上のスポンジ生地へのクリーム塗布
- 容器に入ったパスタへのミートソース塗布
- サンドイッチのタマゴスプレッド塗布

センサー 連続運転

動作

コンベア上で対象物をセンサー(オプション)が感知している間、連続して充填を行います。感知なくなると充填も停止します。

使用例

- コンベア上のロールケーキ生地へのクリーム塗布

Nozzle variation

ノズルバリエーション

豊かなノズルバリエーションで幅広

製品ページQRコード

注入

食品工場の生産性UP、省人化をサポートします。



1口注入ノズル



2口注入ノズル



2色注入ノズル



エクレア用ノズル

- 注入作業がどなたでも簡単に行えます。
- カスタードクリーム、ホイップクリーム、ジャム、カレーフィリング、マヨネーズ等様々な製品へご使用いただけます。
- 1口注入から2色同時注入等、お客様の製品に合わせたノズルを作成します。



製品ページQRコード

塗る

食品工場の生産性UP、省人化をサポートします。



ツイン平角ノズル



ギザ付きノズル



1口平角ノズル

- 一度の充填で、定量の塗広げ作業が一回で対応可能です。
- ノズルの切り替えで塗布の厚みの変更が可能です。
- ロールケーキクリーム、パスタソース等の充填がノズルの変更で対応できます。



広く対応します。

製品ページQRコード

注ぐ

食品工場の生産性UP、省人化をサポートします。



1口充填ノズル



絞り口金タイプ



2口分岐ノズル



グリップ付ホースノズル

- 簡単な操作で精度の高い充填が可能です。
- 先端ノズルの変更で幅広い対象物に対応できます。
- ホースを利用したグリップ付ホースノズルで効率の良い充填作業が可能です。



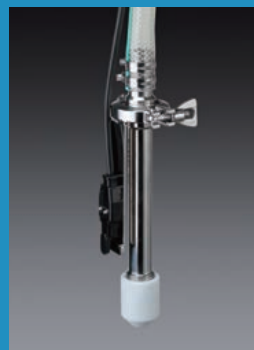
製品ページQRコード

かける

食品工場の生産性UP、省人化をサポートします。



横型エア式ハンドバルブ



ホースノズル



多孔ノズル

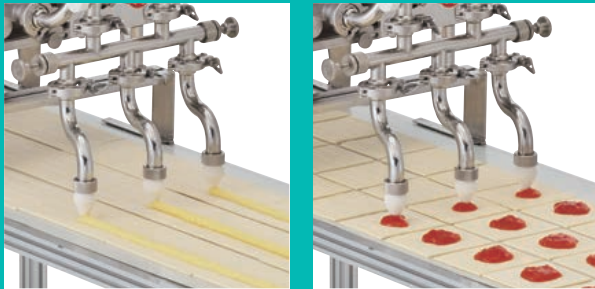
- 専用のノズルで、液体物も垂れることなく充填が可能です。(多孔ノズル)
- 吸上げ配管の併用で寸胴、タンクからの直接の吸上げによる定量充填が可能です。



Nozzle variation

ノズルバリエーション

分岐充填ノズル



食品工場の生産性UP、
省人化をサポートします。

- 1台の充填機で複数箇所への同時充填が可能です。
- 運転モードの切り替えで点充填、線引き充填の変更が可能です。
- 先端ノズル交換で、充填形状の調整が可能です。

水種ノズル

食品工場の生産性UP、
省人化をサポートします。

- プリン生地、ゼリーからドレッシング、調味たれ等の液体充填に向いています。
- 細口のノズルで容器の形状を選びません。
- 分岐ノズルを使用しての多列の充填も可能です。



動画QRコード



充填ノズル(吸い上げポンプ仕様)

食品工場の生産性UP、
省人化をサポートします。

- ホッパーが不要で、寸胴、タンクより直接の吸上げによる定量充填が可能です。
- 充填機への移送作業が軽減されます。



動画QRコード



Valve variation

バルブバリエーション

▶ 動画QRコード

絞る ハンドバルブ

食品工場の生産性UP、省人化をサポートします。



リミット式ハンドバルブ



縦型エア式ハンドバルブ



横型エア式ハンドバルブ

- リミット式ハンドバルブ:市販の口金が装着できます。
絞り袋の代わりとしての使用が可能で袋への補充の必要がありません。
- 縦型エア式ハンドバルブ:シャッターバルブ構造で定量の充填作業が簡単に行えます。
先端ノズルの変更で塗布作業、充填作業も行えます。
- 横型エア式ハンドバルブ:固形物の混ざる材料も詰まることなく充填が可能です。



Stand Option

K-3架台等オプションパーツ

様々なバリエーションで幅広く対応します。



キャスター付きで、機器の移動が楽になります。
架台下部のトレイに部品を保管でき、省スペースです。
ご希望の高さでの製作など、ご要望に合わせて製作できますので、ご相談ください。
ご希望により自動化に備えた、センサー付など対応可能です。

Hopper Lineup

ホッパーラインナップ

サイズバリエーションで幅広く対応します。



ホッパーは15、26、30リットルをラインナップ、大容量の60リットル、ジャケットホッパー等生産現場に合わせたホッパーの作成も可能です。

System machine

システム機

食品工場の生産性UP、省人化をサポートします。

調理パン用サンド機 マルチサンドデポ

SA-01



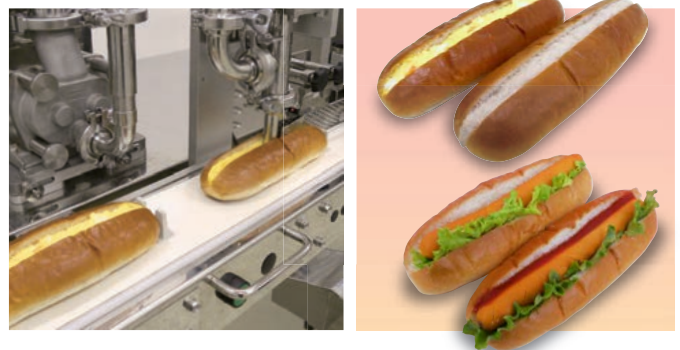
- 特徴
ハードロール、クロワッサンなども特殊な刃を使用することで綺麗にカットできます。
カットからソースの下塗りまで1台で製造できるので省人化を実現できます。
- 対応商品
ソフトフランス、クロワッサン、固形物入りパン等
- 充填物
マーガリン、マヨネーズ等
- 処理能力
2000個/時間



製品ページQRコード

背割りサンド機 デポエース

SW-01



- 特徴
背割りスライスと充填の工程を1台で行えます。
クリームサンドからタマゴサンドまで幅広く対応可能です。
コンベアの延長によりトッピングスペースも確保できます。
- 対応商品
クリームサンド、調理パン等
- 処理能力
5000個/時間 (シャッターノズル使用時)



製品ページQRコード

サンドイッチ専用 自動塗布機

K-3SW

KA-01



製品ページQRコード



- 特徴
卵フィリングやツナフィリング、マヨネーズなどを自動で塗布します。全て塗る、1個飛ばしで塗る等の様々なパターンを登録可能です。
- 対応商品
タマゴサンド、ツナサンド等
- 充填物
タマゴフィリング、マヨネーズ等
- 処理能力
3000個/時間 ※コンベア速度 1.5~6m/分

追従ユニット

ピザソース塗布機

PS-01



製品動画QRコード



- 特徴
充填機を使用したソースの定量充填と特殊回転ヘッドによる塗り広げにより安定した商品の製造と省人化が可能です。
- 対応商品
トマトソース、バジルソース、ホワイトソース等
- 処理能力
1000枚/時間 ※8インチ 25g 充填

System machine

システム機

食品工場の生産性UP、省人化をサポートします。

高速自動注入機

斜め刺し注入機

MZ-01



製品ページQRコード

●特徴

斜めからがポイント!穴が目立ちません!
自動投入だから製品を手で触れることなく衛生的です。
1色注入、2色注入に対応可能です。

●対応商品

シュークリーム、エクレア、プチシュー

●処理能力

MAX6600個/時間 1色交互モード
2700個/時間 2色モード

高速自動注入機

横刺し注入機

MH-01



製品ページQRコード

●特徴

製品をコンベアに置くだけで自動で注入できます。
製品を1列化すれば製造ラインの自動化が可能です。
1色注入、2色注入に対応可能です。

●対応商品

菓子パン、ドーナツ、カレーパン等

●処理能力

4000個/時間
製品径100mm ホイップクリーム25g注入時

追随式 自動注入機

追随シューフレンド

CF-02



製品ページQRコード

- 特徴
各種パンから洋菓子まで多彩な注入商品に対応できます。
コンベアとノズルが動きながら注入するので処理能力が
8000個/時間(マーガリン7g注入時)にアップ(従来機6000個/時間)。
- 対応商品
バターロール、クロワッサン、シュークリーム、エクレア、カレーパン等
- 処理能力
8000個/時間 マーガリン7g注入時

追随ユニット

上刺し注入機

MS-01



製品ページQRコード

- 特徴
注入、トッピング、平面塗布など、ノズルの交換で使用用途が拡がります。
既存の製造ラインに設置して自動化可能です。
2列での生産能力アップ、1列化しての2色充填にも対応可能です。
- 対応商品
シュークリーム、エクレア、クレープ、ホットケーキ、どら焼き等
- 処理能力
2列仕様 6000個/時間 カスタード30g注入時

System machine

システム機

食品工場の生産性UP、省人化をサポートします。

自動ナッペ機

デコメイト

DN-01



製品ページQRコード



●特徴

スイッチを押すだけでナッペ作業が自動で行えます。
作業効率がアップし、品質も安定します。
ナッペのほか、オプションノズルを使用すると注入、充填等の作業も行えます。

●処理能力

400個/時間 6号 クリーム量280g

円面塗布機

クリーム円面塗布機/ソース充填仕様

RS-1 / ME-02



製品ページQRコード



●特徴

パスタソース、ケーキのホイップクリームをノズルが回転して均一な厚さで円形に塗布できます。
またノズルを交換することで注入、平面塗布、トッピングにも対応可能です。

●対応商品

パスタ、グラタン、ドリア、ケーキ等

●処理能力

1800食/時間 ソース180g φ160mm 円面塗布
1500枚/時間 クリーム60g φ180mm 円面塗布

天板移動式充填機 **XYテーブル**

XY-01

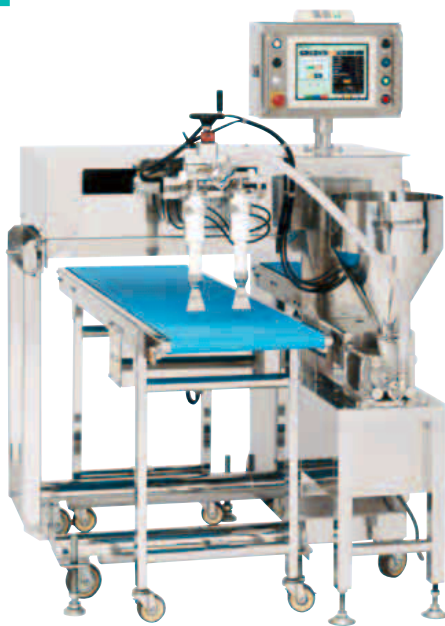


▶ 動画QRコード

- **特徴**
天板をセットしてスイッチを押せば決められた位置に自動で充填できます。充填中に他の作業も並行して行えるので作業効率がアップします。
- **対応商品**
シュー生地、マドレーヌ、フィナンシェ等
- **処理能力**
2400個/時間
530mm×380mm天板に48ショットした場合

多列トッピングユニット **クレバーアーム**

CA-2

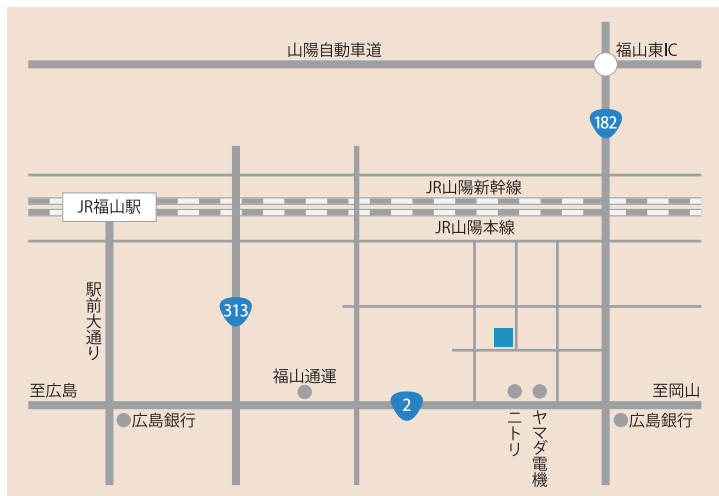


製品ページQRコード

- **特徴**
天板を追従しながら自動トッピングが可能のため省人化ができます。丸、渦巻き、ジグザグなどの手間のかかるトッピング作業を自動化できます。
- **対応商品**
ロールパン、ホットドッグ、ロールパン、総菜パンのトッピング、カップケーキ等
- **処理能力**
3500個/時間
※コンベア速度、天板上の配置、充填量等による

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 / 1947年1月15日
- 設立年月日 / 1951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
パームクーヘン焼成機
粉ふるい機
- 加入団体 / 一般社団法人日本食品機械工業会
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
他



〒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
E-mail info@koyomc.co.jp



<https://koyomc.co.jp>

販売店