



 Moritawa



私ども森川フードマシン株式会社は名古屋で創業
いらい50余年、大戦後の過渡期の中でいち早く製
菓食品機械の製作を手がけ、日本経済のいちじるし
い成長とともに飛躍的な発展をとげ、国内的はもと
より、国際的にも先進的な技術を高く評価され、ユーザー
のニーズに対応できる優れたメーカーとして厚いご信
頼をいただくまでに成長することができました。

私どもモリカワは、この国の誇り高い文化の伝統
をふまえて新しい食文化の創出と向上のために、豊
かな暮らしのベースである「食」にかかわる責務を深
く自覚し、多種多様化する新時代の要求に確実に応
え得る、革新的な製品を提供したいと願っています。

永きにわたって蓄積した研究開発の成果と経験を
フルに活用し、全社一丸となってワールドワイドな
事業展開を目ざし、より一層の信頼の輪が広がります
よう努力する所存でございます。今後とも倍旧の
ご支援ご鞭撻を賜りますようよろしくお願い申し上げます。

代表取締役 **森川 正司**

先進の食文化を創る



文化の創造へ…



暮らしのひとつときに愉しむ
一碗のお茶 お菓子にも
この国の華ある文化と
ひたむきな物づくりの
伝統がほのかに匂いたつ

物づくりは 物“創”り
先進の食文化を創り出す
MORIKAWA CO.,LTD.

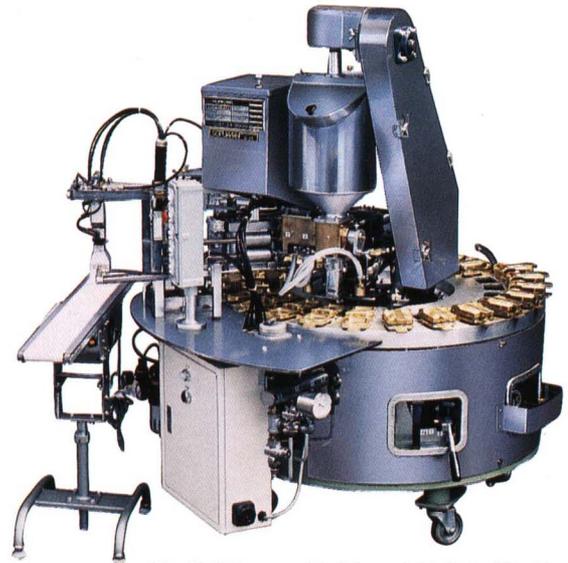
S-II 24THF

フルオート
饅頭焼機
H-500シリーズ

取出 油ふき給油 こしあん つぶあん クリーム 指定整形 焼印
(オプション仕様)

●仕様

ガス使用量	*プロパンガス 0.75Kg/h	} 9120Kcal/h
	*都市ガス	
電気使用量	*機械本体 250W	} 275W 焼印付240Wプラス
	*コンベアー 25W	
	コンセント 4P 20A 200V	
その他	*コンプレッサー 750W	
	コンセント 4P 20A 200V	
据付面積	*幅1055 ^{mm} ×奥行1458 ^{mm} ×高さ1610 ^{mm}	



●店頭での実演に最適な機種です。

森川のS-II 24型カステラ饅頭焼機は、東京の人形焼、大阪の釣鐘饅頭、広島のもみじ饅頭など、お土産品として人気のある商品を焼く機械です。

特にこの焼機は、コンパクトタイプで、生地の充填から製品取出又は包装までの工程をお客様に見て楽しんで頂ける店頭実演に最適な機械です。

S-II 24THFP型機は、焼成から包装まで一連の工程をすることにより製品の賞味期間が一段と延長することに成功したラインです。

※オプションにて焼印装置も装着可能です。

S-II 24THFP

フルオート
饅頭焼機
H-500シリーズ

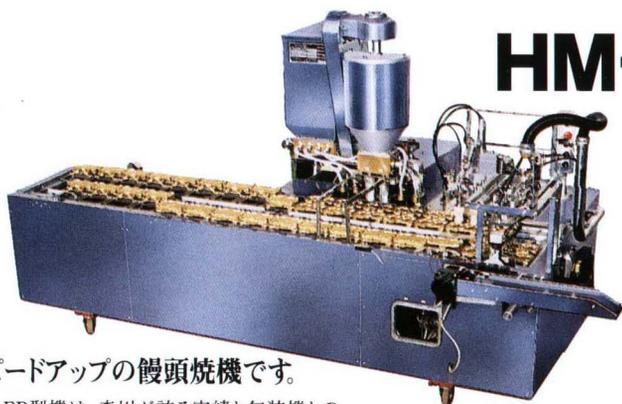
取出 油ふき給油 角折包装 こしあん つぶあん クリーム 指定整形 焼印
(オプション仕様)

●仕様

ガス使用量	*プロパンガス0.76Kg/h	} 9120Kcal/h
	*都市ガス	
電気使用量	*機械本体 250W	} 575W 焼印付240Wプラス
	*包装機 300W	
	*コンベアー 25W	
その他	コンセント 4P 20A 200V	
	*コンプレッサー 750W	
	コンセント 4P 20A 200V	
据付面積	*幅1185 ^{mm} ×奥行1610 ^{mm} ×高さ1610 ^{mm}	



HM-34TH₂F ● フルオート 饅頭焼機 H-1200シリーズ



取出 油ふき給油 こあん つぶあん クリーム 指定整形 型ワタチ デポワタチ 焼印

焼成から取出まで全自動焼機で、型・餡デポジターは、ワンタッチ脱着式仕様です。フィリングが中心に入り、中量生産及び多品種製造向きです。また、店頭実演販売にも最適です。

● 造る、包むがスピードアップの饅頭焼機です。

全自動饅頭焼機HM-34FP型機は、森川が誇る実績と包装機との連結による一貫焼成システムです。約160度で焼上げた饅頭を自動取出装置によりダイレクトに包装機に送り、すばやく角折または三方シール包装(ピロー包装機連結)します。

また、ダイレクトに包装することにより、賞味期限を一段と延長できるようにしました。

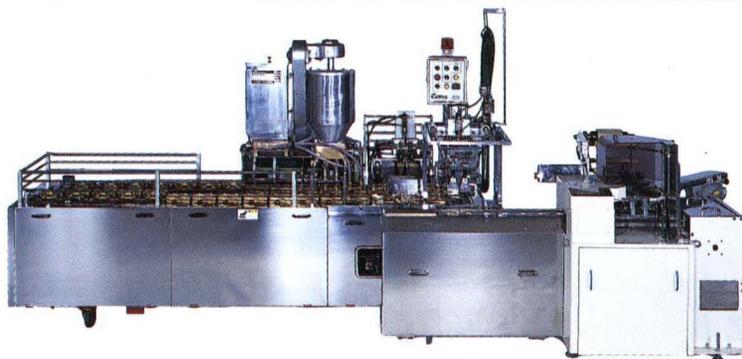
型機構は、焼成で生地が全く無理のないよう“カン”のない構造を採用し、より食感が軽く、より口溶けがよい最高のカステラ饅頭が焼成できます。

また焼型は、焼成ライン上に置くだけなので、型の取替や型洗浄時の、最も煩わしい工程を一挙に短縮できます。

フィリングは、デポジターにワンタッチ脱着式を採用し、餡やクリーム等の取替えも短時間でできます。

●仕様		
ガス使用量	*プロパンガス 1.6Kg/h *都市ガス	} 1920Kcal/h
電気使用量	*機械本体 500W 焼印付は480Wプラス *コンプレッサー 1500W コンセント 4P 20A 200V	
据付面積	*幅3019 ^{mm} ×奥行1483 ^{mm} ×高さ1660 ^{mm}	

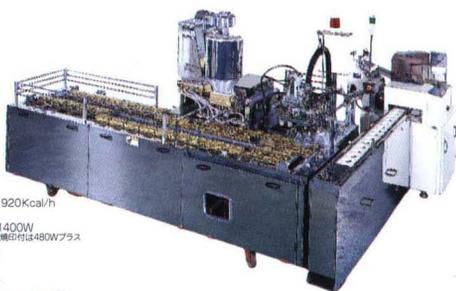
HM-34TH₂FPA ● フルオート 饅頭焼機 H-1200シリーズ



取出 油ふき給油 角折包装 こあん つぶあん クリーム 指定整形 型ワタチ デポワタチ 焼印

●仕様		
ガス使用量	*プロパンガス 1.6Kg/h *都市ガス	} 1920Kcal/h
電気使用量	*機械本体 500W *包装機 900W 焼印付は480Wプラス コンセント 4P 20A 200V *コンプレッサー 1500W コンセント 4P 20A 200V	
据付面積	*幅4280 ^{mm} ×奥行1760 ^{mm} ×高さ1670 ^{mm}	

HM-34TH₂FPB ● フルオート 饅頭焼機 H-1200シリーズ



●仕様		
ガス使用量	*プロパンガス 1.6Kg/h *都市ガス	} 1920Kcal/h
電気使用量	*機械本体 500W *包装機 900W 焼印付は480Wプラス コンセント 4P 20A 200V *コンプレッサー 1500W コンセント 4P 20A 200V	
据付面積	*幅3310 ^{mm} ×奥行3100 ^{mm} ×高さ1670 ^{mm}	

HM-34TH₂FPA ● フルオート 饅頭焼機 H-1200シリーズ (包装機ロングタイプ)



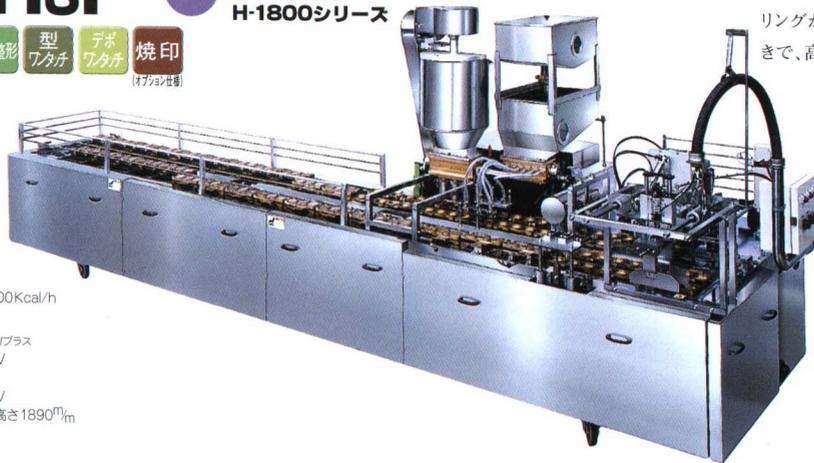
●仕様		
ガス使用量	*プロパンガス 1.6Kg/h *都市ガス	} 1920Kcal/h
電気使用量	*機械本体 500W *包装機 900W 焼印付は480Wプラス コンセント 4P 20A 200V *コンプレッサー 1500W コンセント 4P 20A 200V	
据付面積	*幅4410 ^{mm} ×奥行1600 ^{mm} ×高さ1670 ^{mm}	



HM-40TH3F

フルオート
饅頭焼機
H-1800シリーズ

取出 油ふき給油 こあん つぶあん クリーム 指定整形 型ワタチ デポワタチ 焼印 (オプション)



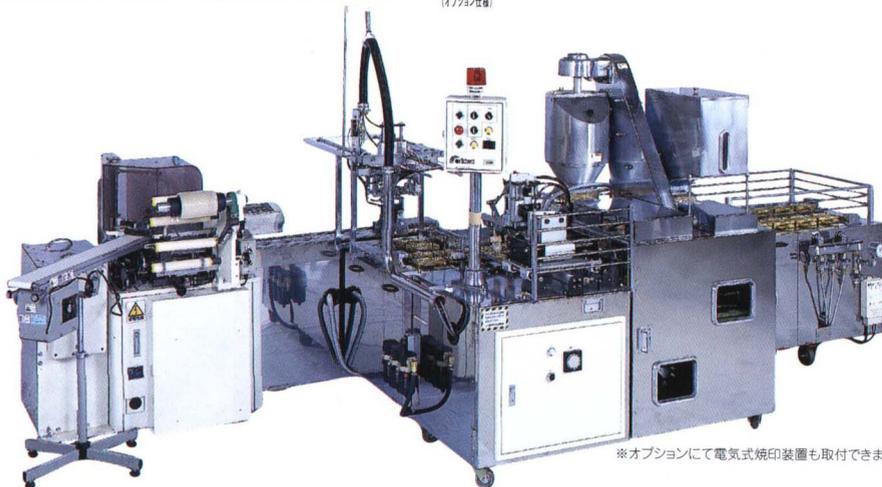
焼成から取出まで全自動焼機で、型・餡デポジターは、ワンタッチ脱着仕様です。フィリングが中心に入り、多量生産・合理化向きで、高品質の商品の製造が望めます。

- 仕様
- ガス使用量 *プロパンガス 3.0Kg/h } 36000Kcal/h
- *都市ガス
- 電気使用量 *機械本体 900W
- 焼印装置付は720Wプラス
- コンセント 4P 20A 200V
- *コンプレッサー 1500W
- コンセント 4P 20A 200V
- 据付面積 *幅4710^{mm}×奥行1570^{mm}×高さ1890^{mm}

HM-40TH3FPA

フルオート
饅頭焼機
H-1800シリーズ

取出 油ふき給油 角折包装 こあん つぶあん クリーム 指定整形 型ワタチ デポワタチ 焼印 (オプション)



HM-40FP型機は、量産機タイプで毎時1800個とH-1200シリーズの1.5倍の生産能力が得られるよう、型送り装置に改良を加えより早く、より静かな型送りにしています。型及びデポジターは、ワンタッチ脱着式で多種類のフィリング充填が容易にできます。特に焼成時間を必要とする饅頭に適しています。レイアウトはデットスペースが少ないため工場に合わせた合理的な配置が可能です。また、周囲から生地レベルがわかる生地タンクも標準装着です。

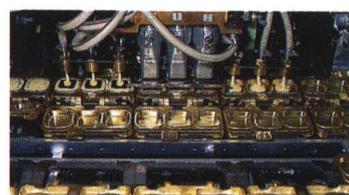
- 仕様
- ガス使用量 *プロパンガス 3.0Kg/h } 36000Kcal/h
- *都市ガス
- 電気使用量 *機械本体 900W } 1800W
- *包装機 900W } 焼印付は720Wプラス
- コンセント 4P 20A 200V
- *コンプレッサー 1500W
- コンセント 4P 20A 200V
- 据付面積 *幅6100^{mm}×奥行1850^{mm}×高さ1890^{mm}

※オプションにて電気式焼印装置も取付できます。

饅頭焼機ラインの工程写真



▲油ふき・給油



▲生地・餡・充填



▲電気式焼印



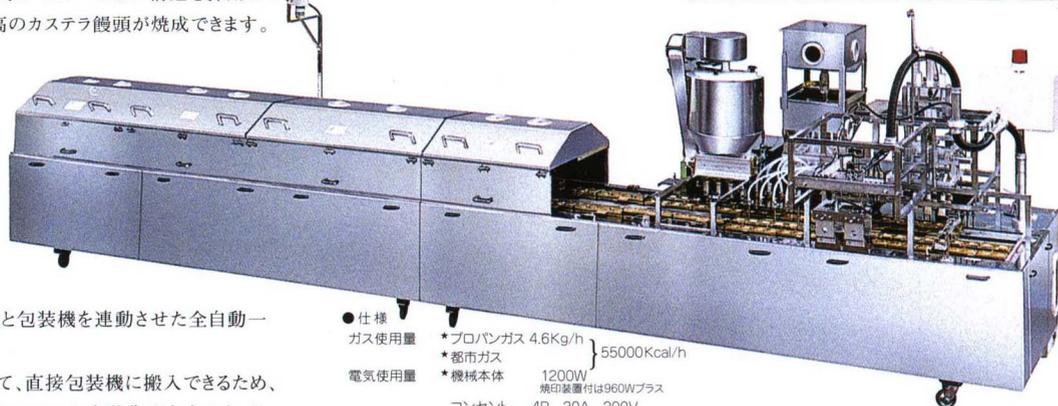
●大量生産にピッタリの饅頭焼機です。

HM-42TH4F型機は、毎時2400個と生産能力が高く、量産化・合理化に適した機械です。機能としては、生地 の 充填から、焼成・取出と最終工程までフルオート仕様なのでレイアウトに於いては、生産性のよいライン化が可能な機械です。また、焼型ではH-1200シリーズと同じ“カン”のない構造を採用しているため、食感・口溶けがよい最高のカステラ饅頭が焼成できます。

HM-42TH4F

フルオート
饅頭焼機
H-2400シリーズ

- 取出
- 油ふき給油
- こしあん
- つぶあん
- クリーム
- 指定整形
- 型ワタチ
- 焼印



HM-42TH4FPA型機は、焼成機と包装機を連動させた全自動一貫システムです。

焼上げた饅頭を自動取出装置にて、直接包装機に搬入できるため、焼き上げから角折包装までの作業システムに自動化がすすみもっとも合理化された量産性の高い機械です。

H-2400シリーズの最大の特長は、従来の型機構はそのままで、型送り装置に新機構を取入れたため従来の機械に比べ約1/2の移動速度になり、生産能力を損なわずより安定性があり、より静かな型の移動が実現した機械です。

※オプションにて電気式焼印装置も取付できます。

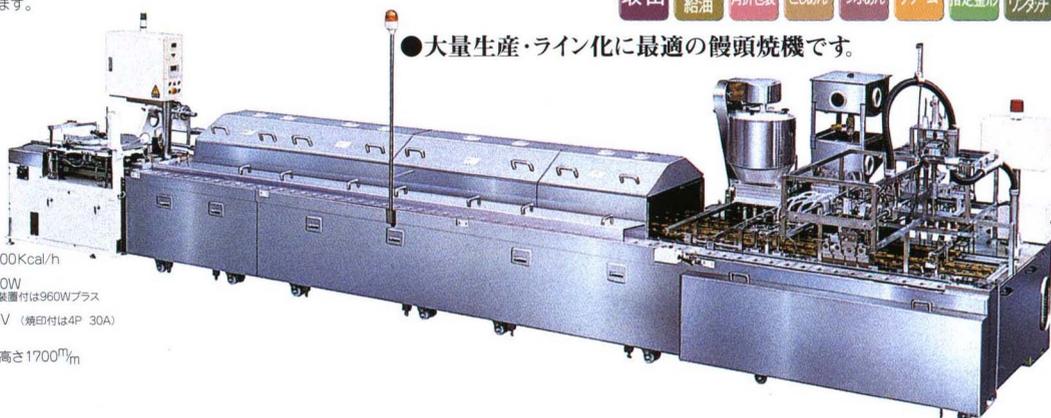
- 仕様
- ガス使用量 *プロパンガス 4.6Kg/h
*都市ガス } 55000Kcal/h
- 電気使用量 *機械本体 1200W
*焼印装置付は960Wプラス
*コンセント 4P 20A 200V
*コンプレッサー 2200W
*コンセント 4P 20A 200V
- 据付面積 *幅1550^{mm}×奥行6352^{mm}×高さ1700^{mm}

HM-42TH4FPA

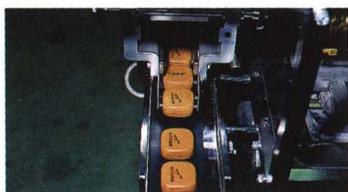
フルオート
饅頭焼機
H-2400シリーズ

- 取出
- 油ふき給油
- 角折包装
- こしあん
- つぶあん
- クリーム
- 指定整形
- 型ワタチ
- 焼印

●大量生産・ライン化に最適の饅頭焼機です。



- 仕様
- ガス使用量 *プロパンガス 4.6Kg/h
*都市ガス } 55000Kcal/h
- 電気使用量 *機械本体 1200W
*包装機 1400W } 2600W
*焼印装置付は960Wプラス
*コンセント 4P 20A 200V (焼印付は4P 30A)
- *コンプレッサー 2200W
- 据付面積 *幅1820^{mm}×奥行8200^{mm}×高さ1700^{mm}



▲製品取り出し

▲包装ライン

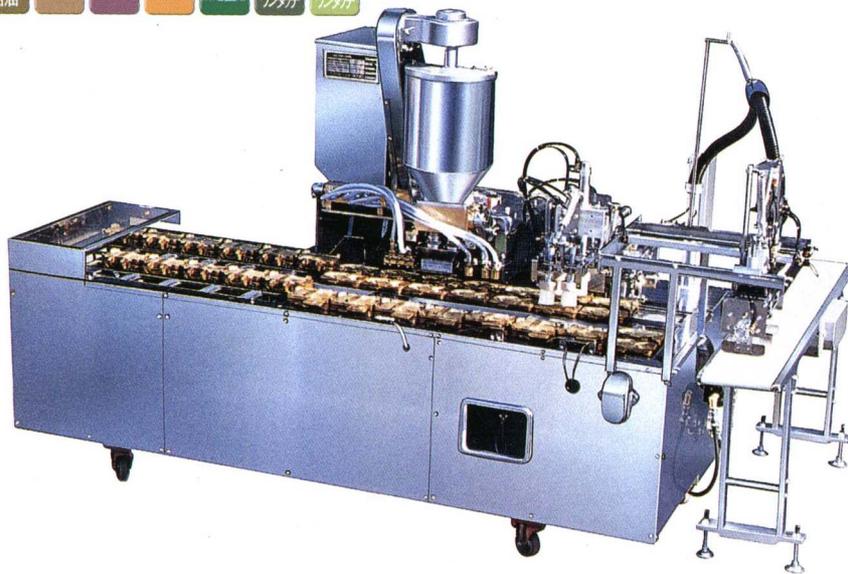
● 造る包む饅頭焼機



HM-44TH1F

フルオート
大鯛焼機
H-600シリーズ

取出 油ふき 給油 こあん つぶあん クリーム 指定整形 型ワタチ デボワタチ



HM-44TH1F型は毎時600個の生産能力があるため大鯛専用の特殊装置を採用し機械に負担のかからない構造になっています。また、取出装置においても両面取出を採用し、取出の失敗が最小限に防げる構造になっています。

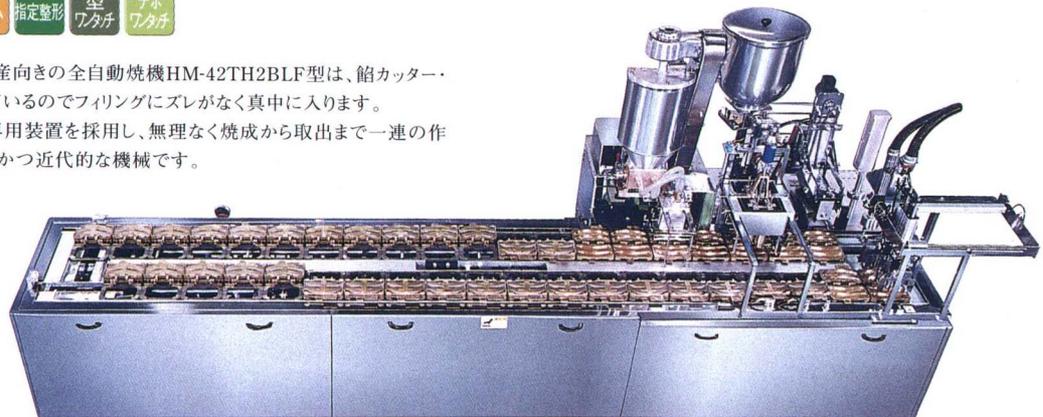
- 仕様
- ガス使用量 *プロパンガス 1.8Kg/h } 21000Kcal/h
- *都市ガス
- 電気使用量 *機械本体 485W
- コンセント 4P 20A 200V
- *コンプレッサー 2200W
- 据付面積 *幅3850^{mm}×奥行1300^{mm}×高さ1700^{mm}

HM-42TH2BLF

フルオート
バナナ焼機
H-1400シリーズ

取出 油ふき 給油 こあん つぶあん クリーム 指定整形 型ワタチ デボワタチ

高品質の商品が望め、中量生産向けの全自動焼機HM-42TH2BLF型は、餡カッター・餡ノズルが専用装置を装備しているのでフィリングにズレがなく真中に入ります。また、取出装置・ブラン装置も専用装置を採用し、無理なく焼成から取出まで一連の作業システムを可能にした合理的かつ近代的な機械です。



- 仕様
- ガス使用量 *プロパンガス 4.6Kg/h } 55000Kcal/h
- *都市ガス
- 電気使用量 *機械本体 485W
- コンセント 4P 20A 200V
- *コンプレッサー 2200W
- 据付面積 *幅4400^{mm}×奥行1400^{mm}×高さ1700^{mm}





S-II 24TH

セミオート
饅頭焼機
H-500シリーズ

こあん つぶあん クリーム 指定整形

操作が簡単で、生地・餡の充填は自動に行い、油拭き・製品取出は手作業の半自動機です。
焼型の取り替えは、手間のかからない簡単な作業なので多品種の製品を焼上げることができます。
また、コンパクトタイプなので店頭実演に最適です。

●仕様
ガス使用量 *プロパンガス 0.76Kg/h } 9120Kcal/h
*都市ガス
電気使用量 *機械本体 200W
コンセント 4P 20A 200V
据付面積 *幅1000^{mm}×奥行1210^{mm}×高さ1610^{mm}



HM-28TH2.3

セミオート
饅頭焼機
H-1000-H-1500シリーズ

こあん つぶあん クリーム 指定整形 型ワタチ デポワタチ

最も操作が簡単で故障知らずの半自動機です。
生地・餡の充填は自動的に行い、油拭き・製品取出は手作業で行います。
また、型・餡デポジターは、ワンタッチ脱着仕様で、多品種の製品の製造が望めます。

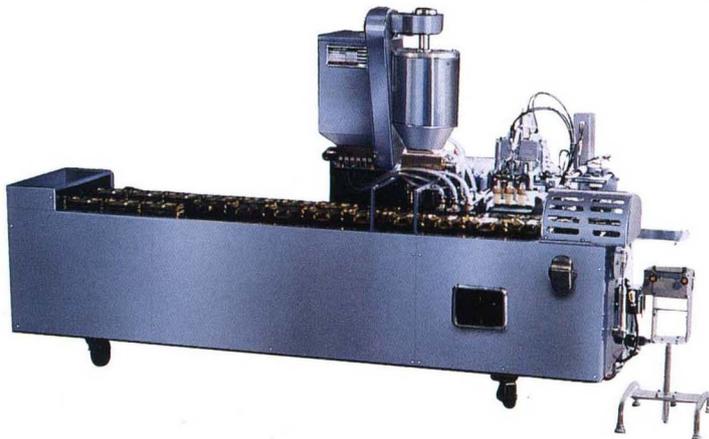
●仕様
ガス使用量 *プロパンガス 1.6Kg/h } 19200Kcal/h
*都市ガス
電気使用量 *機械本体 400W
コンセント 4P 20A 200V
据付面積 *幅2745^{mm}×奥行1130^{mm}×高さ1660^{mm}

HM-28TH2.3F

セミオート
饅頭焼機
H-1000-H-1500シリーズ

取出 油ふき給油 こあん つぶあん クリーム 指定整形 型ワタチ デポワタチ

焼成から取出まで全自動焼機で、中量生産及び多品種製造向きです。型・餡デポジターは、ワンタッチ脱着仕様で取扱いが簡単な店頭実演に適した機械です。



●仕様
ガス使用量 *プロパンガス 1.6Kg/h } 19200Kcal/h
*都市ガス
電気使用量 *機械本体 500W
コンセント 4P 20A 200V
*コンプレッサー 2200W
コンセント 4P 20A 200V
据付面積 *幅2745^{mm}×奥行1130^{mm}×高さ1660^{mm}

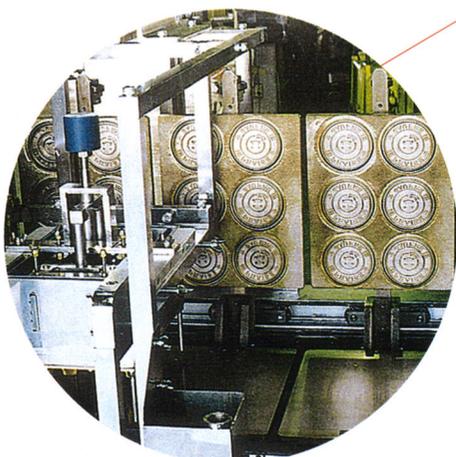
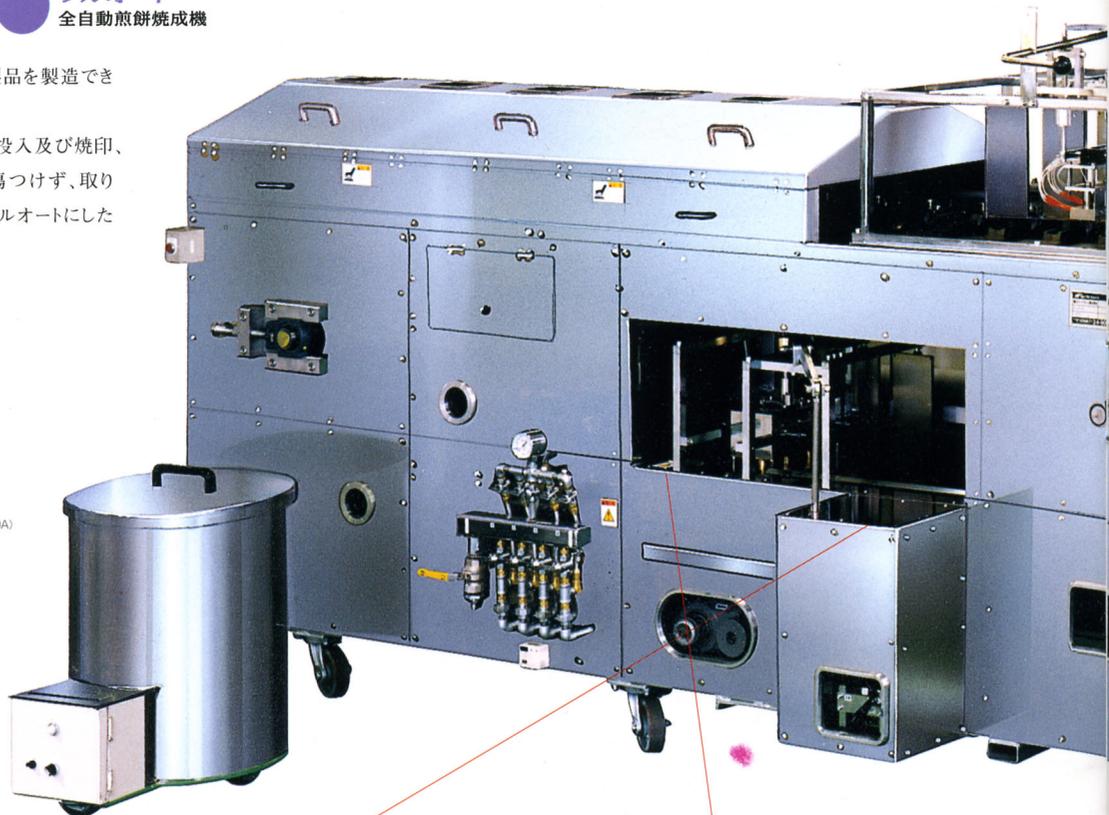


DK-50 (水種) フルオート 全自動煎餅焼成機

DK-50型機は、操作が簡単なうえ、均一な製品を製造できる全自動煎餅焼成機です。

特長としては、生地供給から、フィリングの投入及び焼印、また回転式ブラシの使用によって、製品を傷つけず、取り残しもない取出装置などの、一連の工程をフルオートにした機械です。

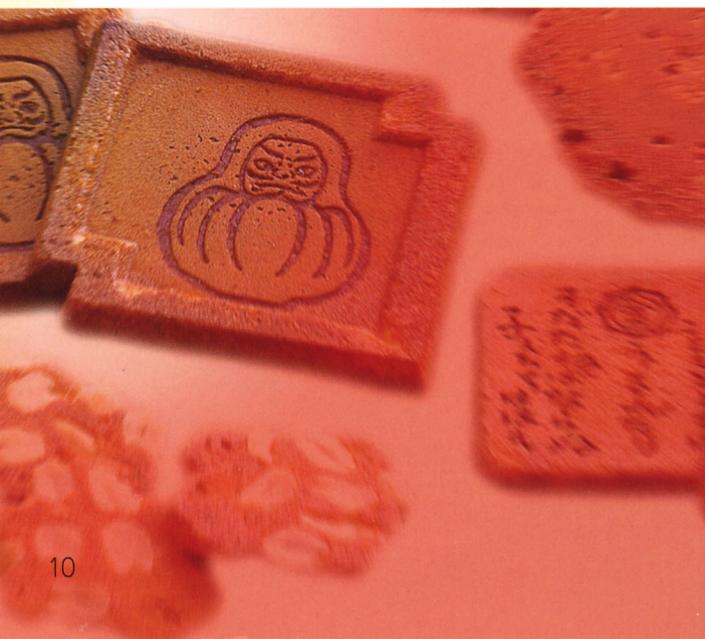
- 仕様
- ガス使用量 *プロパンガス 8.0Kg/h
*都市ガス } 96000Kcal/h
- 電気使用量 *機械本体 2600W
*焼印装置付は960Wプラス
- コンセント 4P 20A 200V (焼印付は30A)
- *コンプレッサー 750W
- コンセント 4P 20A 200V
- 据付面積 *幅7700^{mm}×奥行1647^{mm}×高さ1850^{mm}

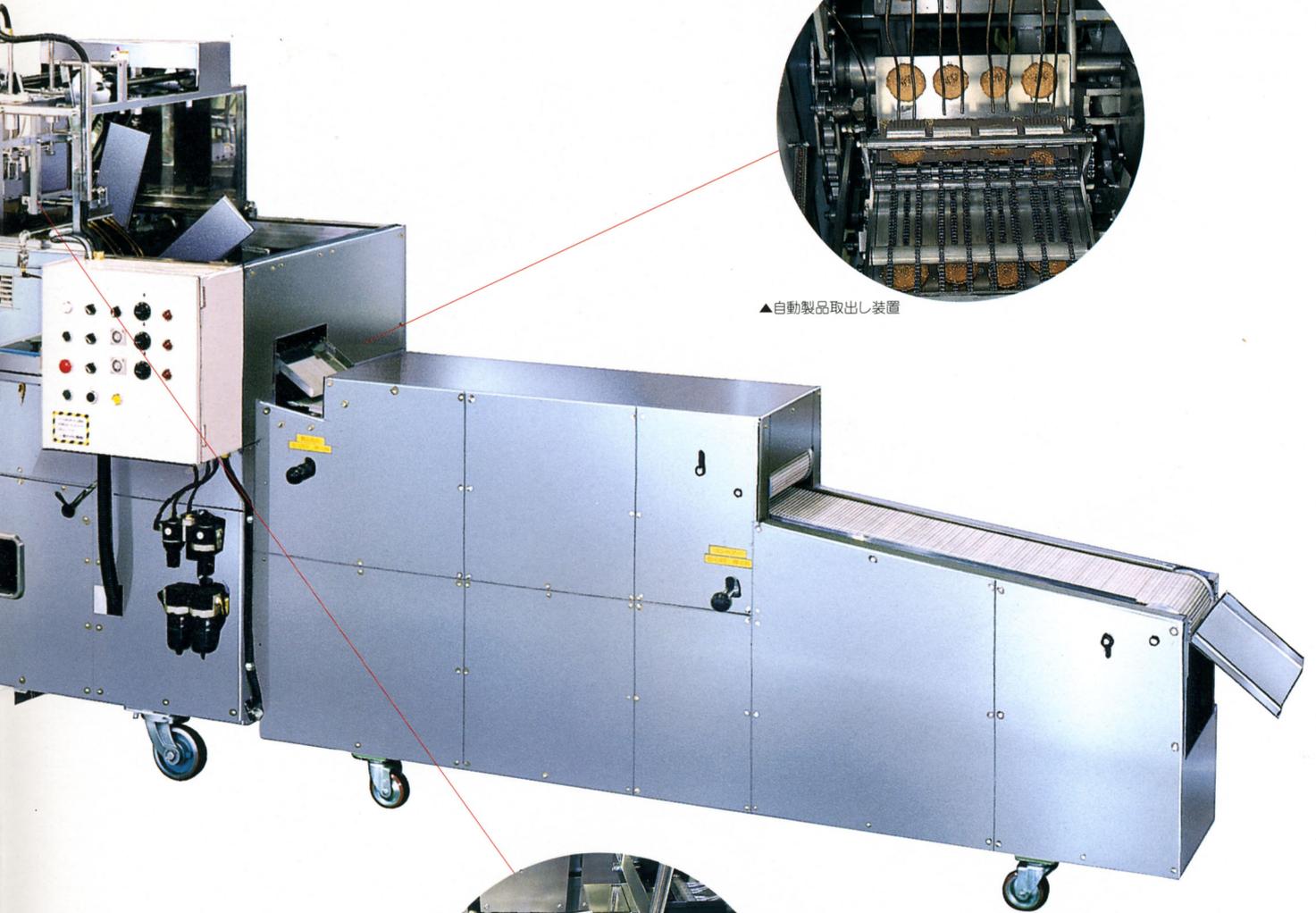


▲生地充填



▲自動振りかけ装置

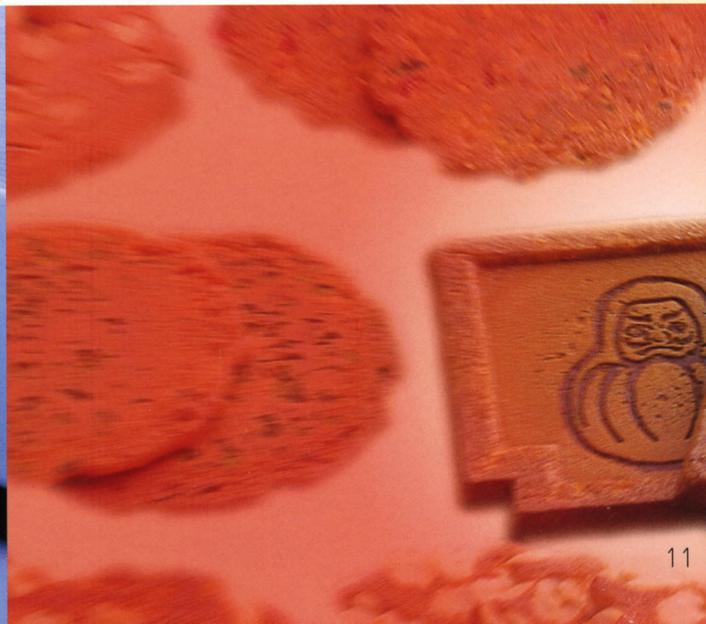




▲自動製品取出し装置

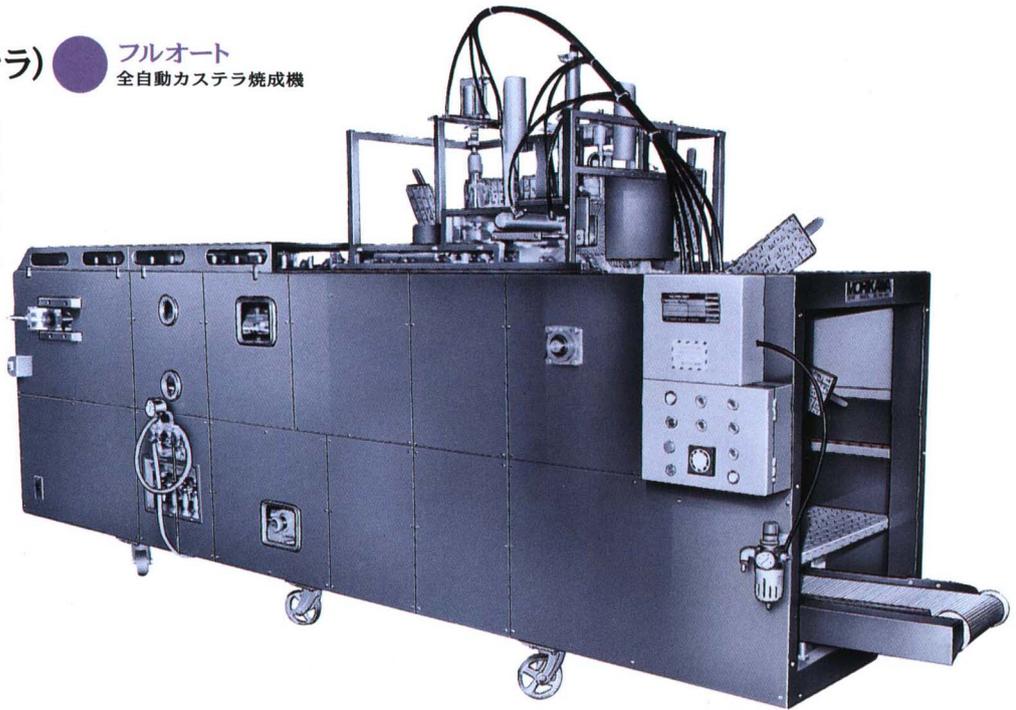


▲自動焼印装置



DK-45 (一口カステラ) フルオート 全自動カステラ焼成機

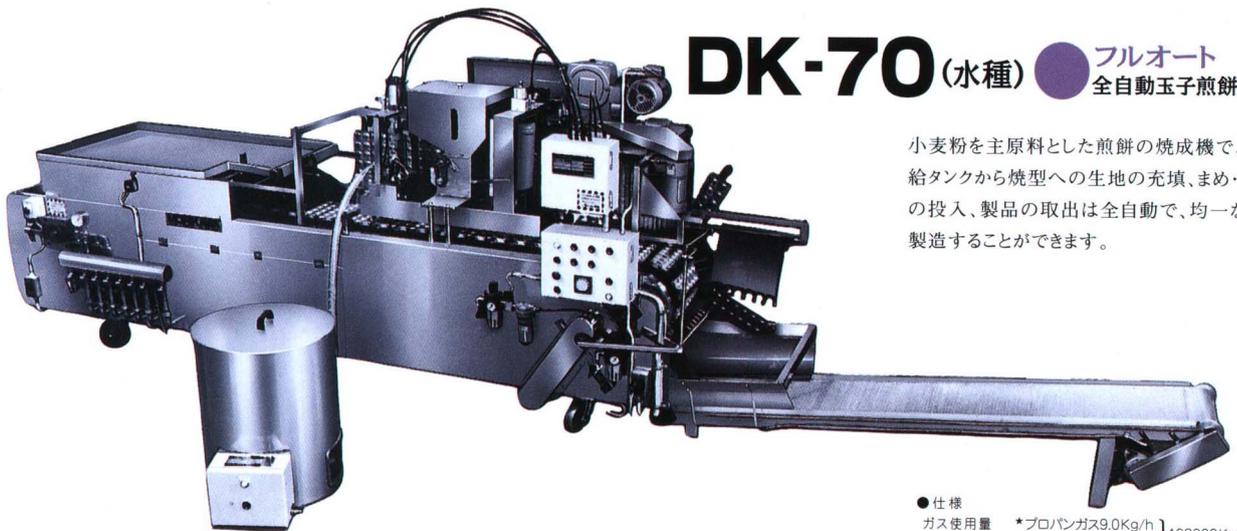
手作り風味とソフトな焼き上がりが好評のDK-45型カステラ焼成機は、一度に数多くの製品ができ、焼型の形状を問わず回転ブラシの使用によりまんべんなく油拭きができます。また、製品の取出も回転ブラシを使用することにより焼型に残すことなく取出することができる全自動焼成機です。



- 仕様
- ガス使用量 *プロパンガス9.0Kg/h } 108000Kcal/h
- *都市ガス
- 電気使用量 *機械本体 750W } 1150W
- *コンベアー 200W
- *生地ポンプ 200W
- コンセント 4P 20A 200V
- *コンプレッサー 1500W
- コンセント 4P 20A 200V
- 据付面積 *幅4710^{mm}×奥行1570^{mm}×高さ1890^{mm}

DK-70 (水種) フルオート 全自動玉子煎餅焼成機

小麦粉を主原料とした煎餅の焼成機で、生地供給タンクから焼型への生地充填、まめ・ごまなどの投入、製品の取出は全自動で、均一な商品を製造することができます。



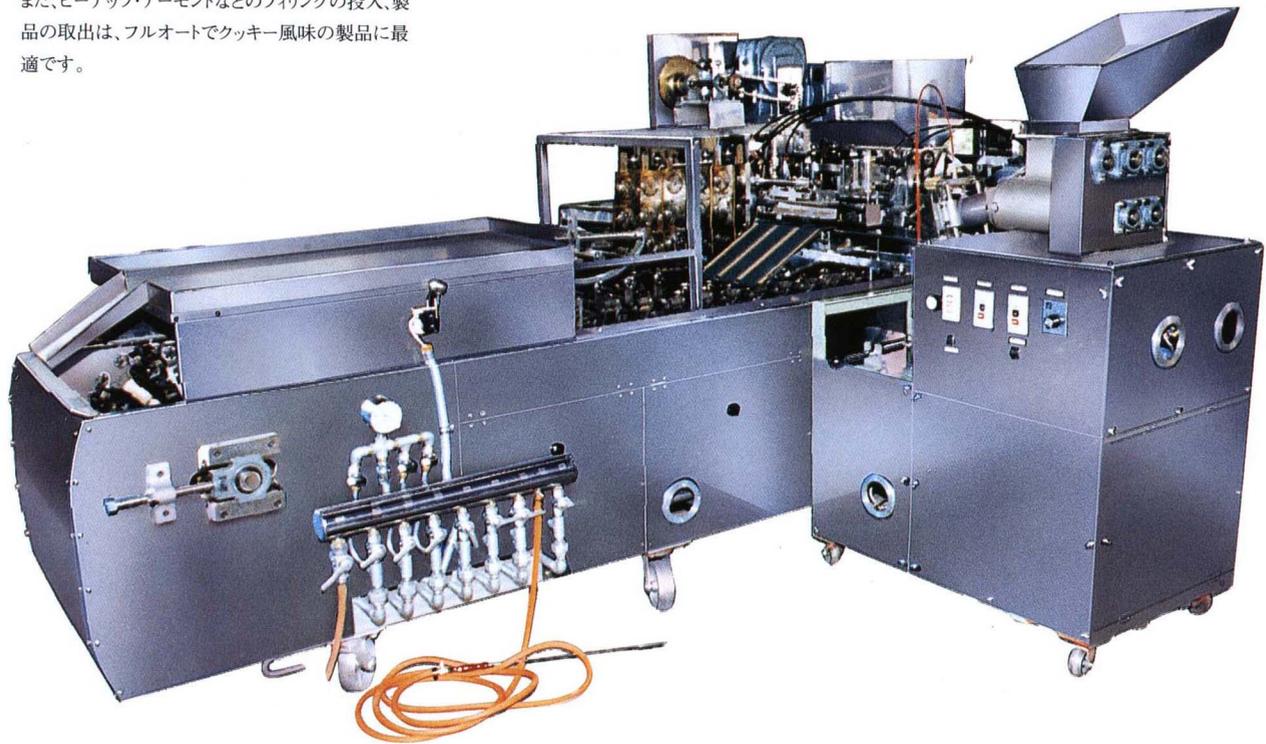
- 仕様
- ガス使用量 *プロパンガス9.0Kg/h } 108000Kcal/h
- *都市ガス
- 電気使用量 *機械本体 1050W
- コンセント 4P 20A 200V
- *コンプレッサー 750W
- コンセント 4P 20A 200V
- 据付面積 *幅5700^{mm}×奥行1300^{mm}×高さ1800^{mm}



DK-60 (切り種) ● フルオート 全自動クッキー煎餅焼成機

一般的に切り種と呼ばれる、クッキー生地からの供給から製品の取出まで、当社独自に開発した、全自動機です。生地の供給装置、及び整列装置は、温度変化による、生地（油脂を多く含む）の変質を防ぎ、無理なく安定した供給を行います。

また、ピーナッツ・アーモンドなどのフィリングの投入、製品の取出は、フルオートでクッキー風味の製品に最適です。

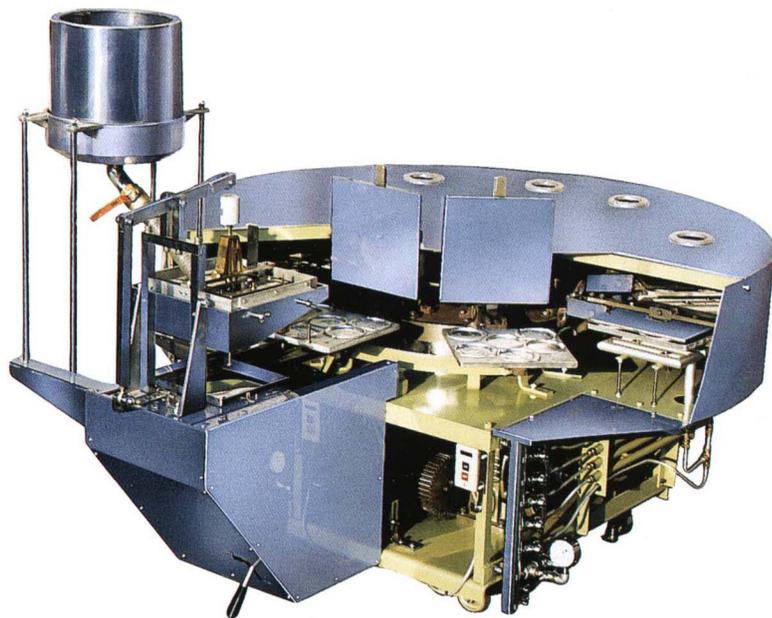


- 仕様
- | | |
|-------|--|
| ガス使用量 | *プロパンガス9.0Kg/h } 108000Kcal/h |
| | *都市ガス |
| 電気使用量 | *機械本体 750W } 850W |
| | *コンベアー 100W |
| | コンセント 4P 20A 200V |
| | *コンプレッサー 750W |
| | コンセント 4P 20A 200V |
| 据付面積 | *幅5500 ^{mm} ×奥行2000 ^{mm} ×高さ1800 ^{mm} |



R-108 ● セミオート

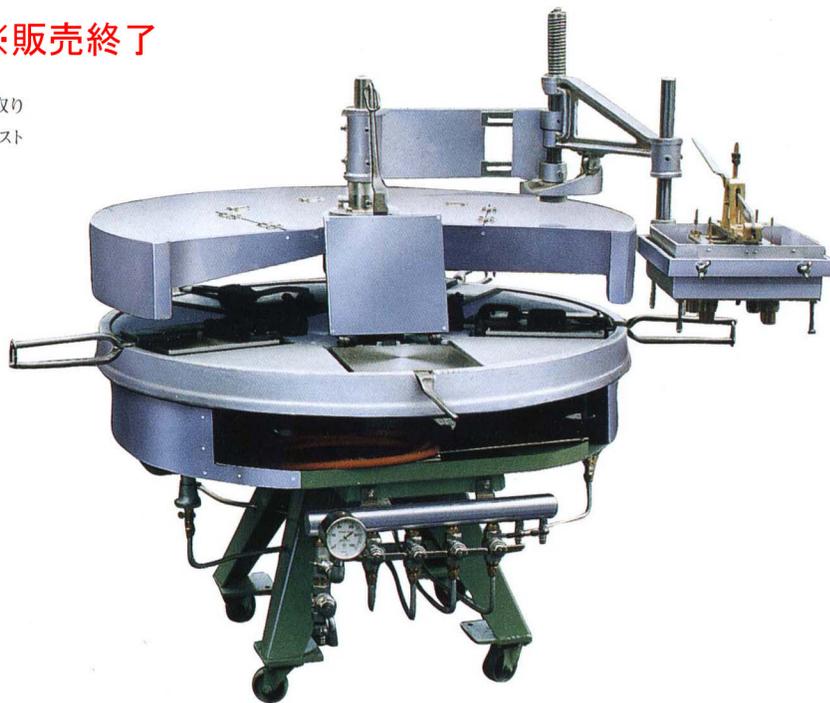
簡単に操作ができ、最も多品種多目的に使用できる汎用機です。
 玉子煎餅、ピーズ煎餅、鉦泉煎餅をはじめ焼き印もの、野菜や
 海の幸・山の幸を入れたものと多種多様に使用できます。



- 仕様
- ガス使用量 *プロパンガス 2.0Kg/h } 24000Kcal/h
- *都市ガス
- 電気使用量 *機械本体 --- 400W
- コンセント 4P 20A 200V
- 据付面積 *幅2200^{mm}×奥行1800^{mm}×高さ1600^{mm}

SR-85 ● セミオート ※販売終了

1台で煎餅・饅頭・カステラが製造できる万能機で、焼型は手軽に取り
 替えができ、火力調整は手元で調整ができます。また、速盛機はピスト
 ン式・シャッター式があり、常に一定量の生地が充填できます。



- 仕様
- ガス使用量 *プロパンガス 1.1Kg/h } 13200Kcal/h
- *都市ガス
- 据付面積 *直径1530^{mm}×高さ1450^{mm}





お菓子の未来と伝統の架け橋

先端技術と経験・実績を誇るスタッフでお応えします。

《会社概要》

商号 森川フードマシン株式会社
 代表取締役 森川 正司

創業年月日 昭和23年4月1日

資本金 1000万円

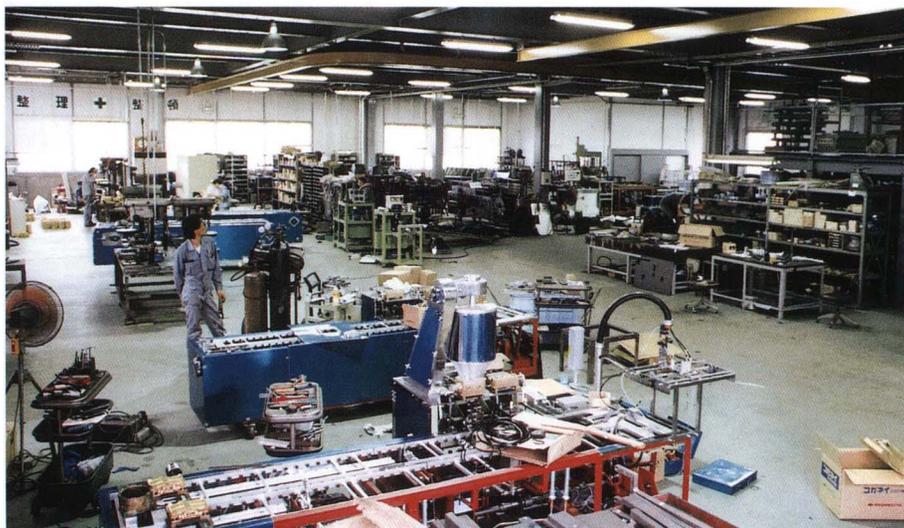
事業所所在地 本 社 工 場 / 愛知県愛西市千引町川東1番 〒496-8003
 電話 (0567) 24-9090 FAX (0567) 24-9009
 名古屋事務所 / 愛知県名古屋市西区押切1丁目10番15号 〒451-0063
 電話 (052) 531-7432 FAX (052) 531-0420

主要生産品目 製菓機械及び食品関連機械
 饅頭焼機 … 角折包装機連結ライン、三方シール包装機連結ライン
 店頭実演用、多量生産用
 煎餅機械 … 自動煎餅焼機、自動クッキー煎餅焼機、自動一口カステラ下焼機
 食品関連機械 … 横型ミキサー、製品搬出コンベアー、生地供給装置

取引銀行 東海銀行(押切支店)
 名古屋銀行(神守支店)



▲コンピュータ室



▲組立工場

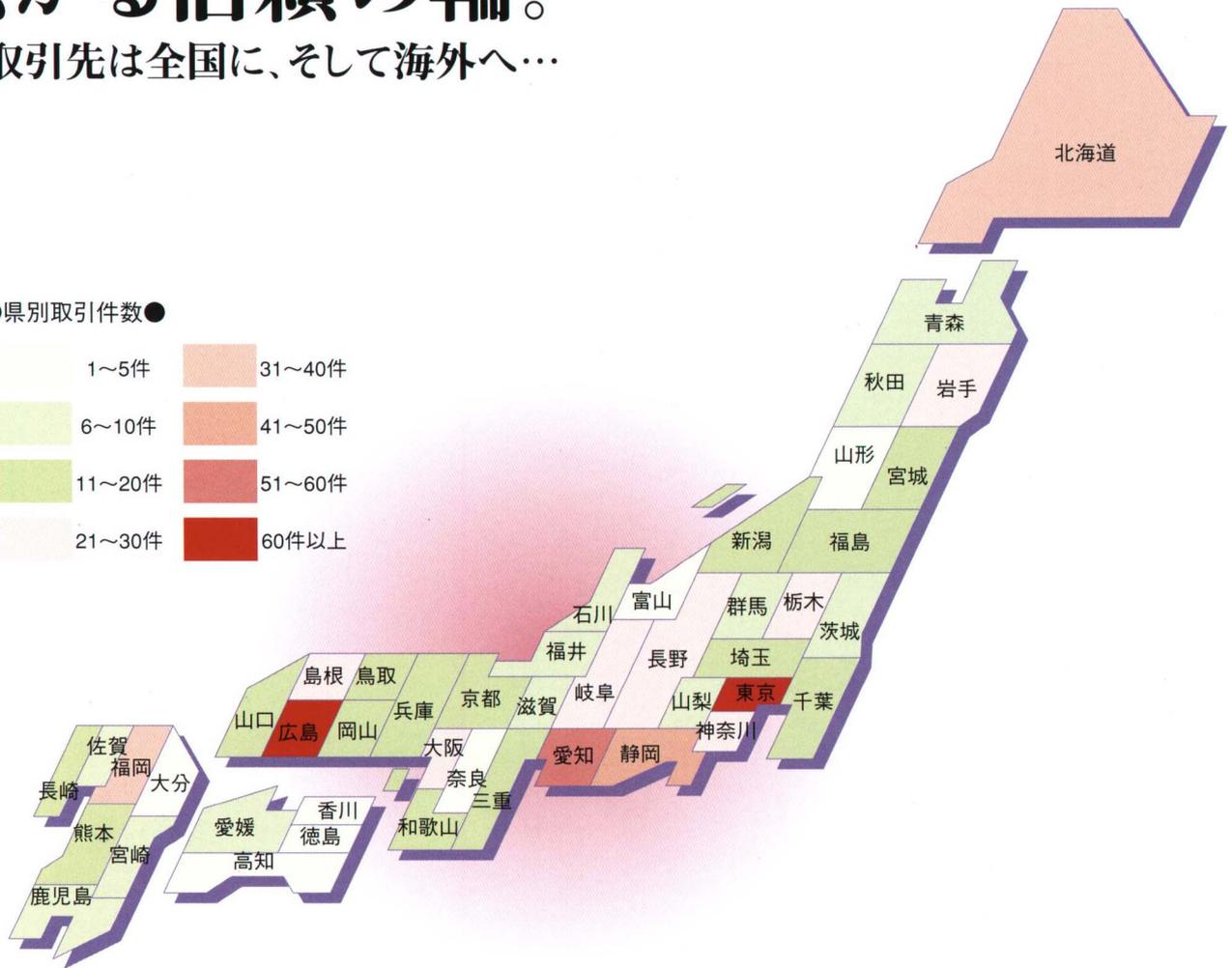


▲食品研究室

広がる信頼の輪。

お取引先は全国に、そして海外へ…

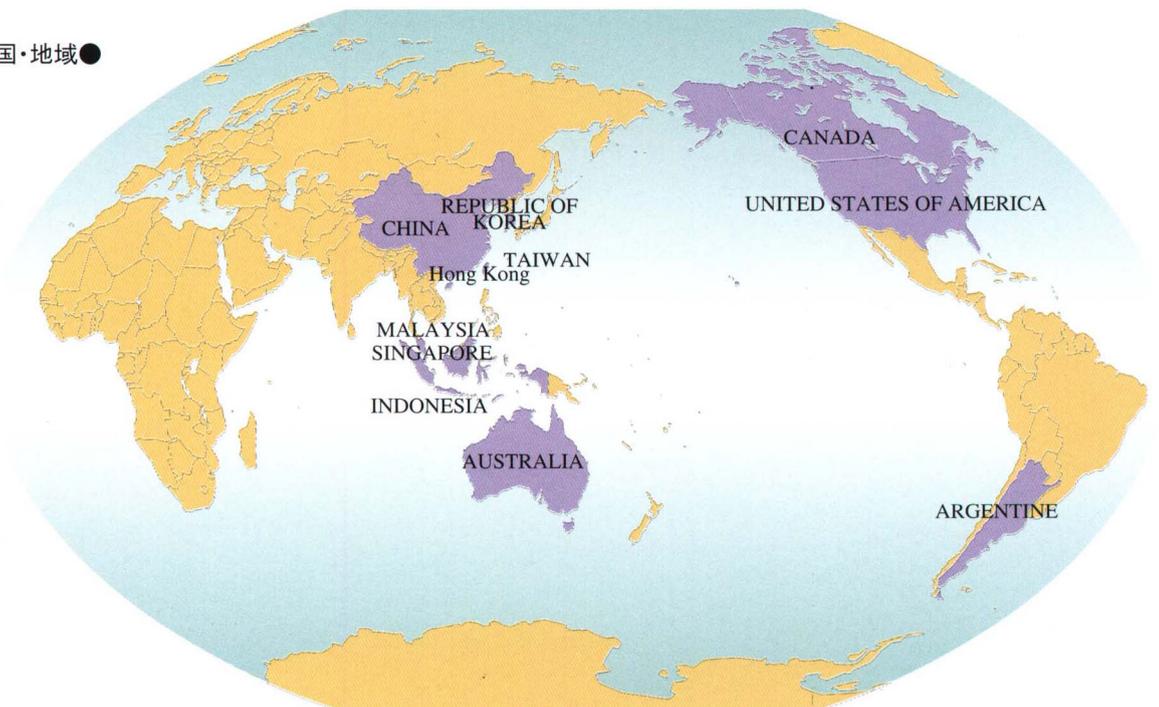
●県別取引件数●



沖縄

●海外取引先国・地域●

- オーストラリア
- シンガポール
- 香港
- 台湾
- アメリカ
- インドネシア
- マレーシア
- 中国
- 韓国
- カナダ
- アルゼンチン





森川フードマシン株式会社
MORIKAWA FOOD MACHINERY CO.,LTD.

- 本社・工場 〒496-8003 愛知県愛西市千引町川東1番
TEL.(0567)24-9090 FAX.(0567)24-9009
- 名古屋事務所 〒451-0063 名古屋市西区押切一丁目10番15号
TEL.(052)531-7432 FAX.(052)531-0420

