



おかげさまで餃子機械を作り続けて50年

TX-24

全自動餃子製造機

特 許

第 1364679 号
第 1375852 号

実用新案

第 1683060 号
第 1785366 号
第 1785367 号



◆ 13,000個/時 製造可能

◆ 生産性重視のハイスペックモデル

◆ 衛生面を追求した安全設計!



HACCP
対応工場に最適!



東亜工業株式会社

HACCP工場に適したハイスペックモデルです

TX-24

お客様のニーズに応え、安全性・衛生面に配慮した先進技術の結晶

独自技術

NEW

ベルトレス皮カッター

業界初! ベルト切れ端など異物混入を防止



特許
取得

NEW

具充填(スライド式)

従来のロータリー式から刷新
エビなどの固形物も安定充填が可能に!



特許
取得

NEW

スーパーパレット

構成パーツを減らしつつ、成型安定性を向上。



特許
取得

安全・衛生的

NEW

ベルトの簡単脱着

全てのベルトが簡単に外せ、水洗い可能。



欧州基準の安全設計

可動部にはすべてカバー完備
カバーを外すと即時停止する安全機能付き



5分で取り外して、洗浄可能!

生産後は簡単に部品を取り外して水洗い



交換時間5分



JAPAN
QUALITY

2サイズの餃子を1台で!

オプションの交換ユニットを付け替えるだけで容易にサイズ変更が可能

OPTION オプション



交換ユニット

3点のユニットセットを交換することで、1台の機械で異なるサイズの餃子が製造可能となります。慣れれば交換作業は約5分で完了します。



サブ麺機

生地を薄く伸ばす際に、厚いままローラーに通すと食感や味が劣化し、機械への負担も増えます。「サブ麺機」は圧延工程を追加し、負担を軽減しながら、薄くておいしい皮を作ります。



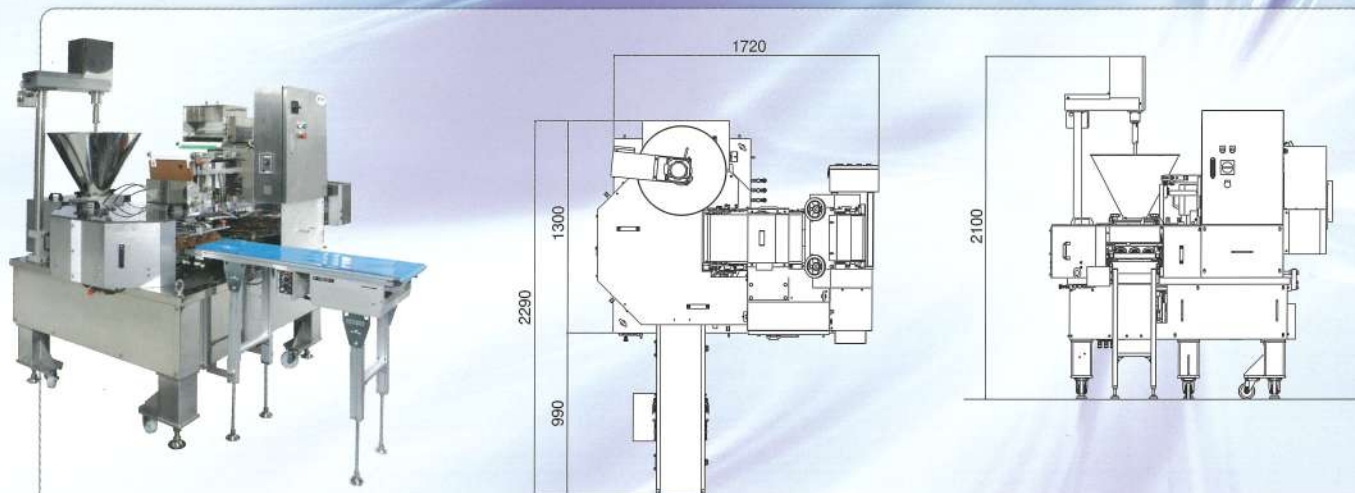
粉振り機

粉振り機は、麺帯に片栗粉を均等に振りかけることで皮の貼りつきを防ぎ、成型時の作業効率を向上させます。

より安全に、より衛生的、
より使い易くなりました。

動画はこちら▶▶▶





■ 仕様諸元表

製 品 名	全自動餃子製造機	エ ア ー 供 給	別途必要
型 式	TX-24	機 械 本 体 寸 法	1675mm×2300mm×2090mm (仕様により異なる)
能 力	13,000個/時	電 気 動 力	三相200V 2.3kW
排 出	餃子の3列排出		(海外電圧にも対応可能です。詳細はお問い合わせください)

オプション機械と組み合わせてさらなる自動化!

■ TX-24+三段麺機

三段麺機を連結し、
麺帯の自動製造が可能。



■ TX-24+三段麺機+整列機

整列機も連結させれば
省人化・自動化の次なるステップへ。

トレイ整列やライン生産など多様なニーズにも対応します。
お気軽にお問い合わせください。



東亜工業株式会社

〒433-8105 静岡県浜松市中央区三方原町260-1
TEL:053-436-2101 FAX:053-437-7337



Eメール: support@toa-industry.co.jp
HP: www.toa-industry.co.jp



0120-032101