



いつも、どこでも、お客様のために  
 昭和システム  
Showa System Service

# “食のプロフェッショナル”に!



少容量から**手軽**に使える**食品加工機**を**スペイン**から

---

# プロの要求に しっかりこたえる高品質

---

“食のプロ”の皆さまの厳しい要求にも、しっかりおこたえする

ハム・ソーセージの本場、ヨーロッパで鍛えられた高品質

食肉はもちろん様々な食材を切る/挽く/混ぜる等、

少容量からの食品加工に幅広く活用できます





# スタッフアー 4



SC-13 | SC-20 | SC-25 | SC-30



SC-40 | SC-50



# グラインダー 6



P-22 | P-32



Superstar



Top-114



# カッター 8



A-20 VAR



AS-30



AS-40 | AS-40 VAR



AS-75 | AS-75 VAR



# ミキサー 10



AMM-35S



AMM-55S



AMM-80S



# スタッフアー



SC-13 | SC-20 | SC-25 | SC-30



SC-40 | SC-50



- 衛生的で錆びないステンレススチール製。
- 独立した加圧オイル・タンク。
- 便利で正確、スピーディなセッティングを実現。
- ペダル式の自動減圧ピストン。
- 容易な移動を可能にする車輪とハンドルを装備。
- 人間工学的に理想的な機械高さ。
- 容易な洗浄が可能。
- ステンレス・ノズル3種（φ12、20、30 mm）を供給。

## 仕様

✔ 標準装備     
 + オプション     
 ✖ 対応しません

	容量	重量	三相モーター	単相モーター	アルマイト製 カバー&ピストン	ステンレス製 カバー&ピストン
SC-13	13 L.	107 kg.	1 HP/0,75 Kw.	+	✔	+
SC-20	20 L.	119 kg.	1 HP/0,75 Kw.	+	✔	+
SC-25	25 L.	137 kg.	1 HP/0,75 Kw.	+	✔	+
SC-30	30 L.	157 kg.	1 HP/0,75 Kw.	+	✔	+
SC-40	40 L.	177 kg.	2 HP/1,47 Kw.	✖	✖	✔
SC-50	50 L.	190 kg.	2 HP/1,47 Kw.	✖	✖	✔

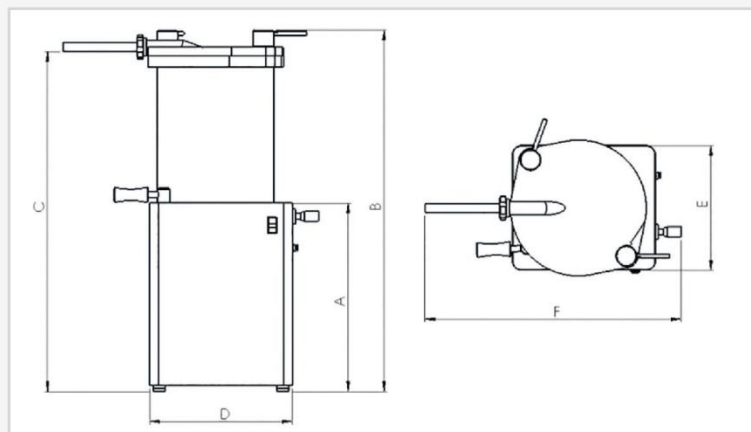
## アクセサリ



マニュアル  
ポーションナー

ハンバーガー・パテ  
フォーマー

## 外形寸法



	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)	F (mm)
SC-13	650	1.195	1.110	435	330	765
SC-20	650	1.195	1.114	435	360	790
SC-25	650	1.197	1.114	435	360	790
SC-30	650	1.275	1.192	435	360	815
SC-40	675	1.248	1.170	478	416	926
SC-50	675	1.345	1.260	478	416	926

## 細部



スピード  
調整ツマミ

ピストン  
取り外し



# グラインダー



P-22 | P-32



Superstar



Top-114



- 衛生的で錆びないステンレススチール製。
- 取り外し可能で、洗浄しやすいスロート。
- オイル・バス内で駆動するギア部。
- サーマル・プロテクションを備えたモーター。
- 原料肉トレイ部に巻き込みを防ぐハンド・プロテクションを装備。
- 原料肉の種類を選ばない処理が可能。

## 仕様

✔ 標準装備     
 + オプション     
 ✖ 対応しません

	処理量	重量	三相モーター	トレイ寸法	単相モーター	専用アルミ製 セット	ステンレス製 セット
P-22	300 kg/h.	35 kg.	1,5 HP / 1,10 Kw	310x410x55 mm.	+	+	+
P-32	425 kg/h.	45 kg.	2,5 HP / 1,84 Kw.	310x410x55 mm.	+	+	+
Superstar	800 kg/h.	56 kg.	3,5 HP / 2,57 Kw.	400x600x80 mm.	✖	+	+
TOP-114	1.000 kg/h.	115 kg.	5,5 HP / 4,04 Kw.	517x759x100 mm.	✖	✖	✔ (*)

(\*) TOP-114 : ミンシング・セットは、2/3/5 素子のカッティング・オプションに対応。

## アクセサリ

専用アルミ製 ミンシング・セット	ステンレス製アンガー ミンシング・セット

## 外形寸法

P-22   P-32	Superstar	Top-114								
			A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)	F (mm)	G (mm)	
			P-22	250	295	310	410	473	-	-
			P-32	255	295	310	410	490	-	-
			Superstar	280	330	408	610	520	610	240
			TOP-114	420	500	520	760	1240	860	849



# カッター



A-20 VAR



AS-30



AS-40 | AS-40 VAR



AS-75 | AS-75 VAR





- 衛生的で錆びないステンレススチール製。
- もちろんボウルもステンレス製。
- 稼働時の振動を抑止する堅牢なボディ構造。
- ナイフを緊急停止させる安全ブレーキを装備。
- 3本刃ナイフを装備。  
(ご要望により、6本刃ナイフに交換できます)
- オプションで、3本刃または6本刃ナイフ用エクストラ・ヘッドもご用意。

## 仕様

✓ 標準装備     
 + オプション     
 ✗ 対応しません

	容量	重量	モーター	ナイフ モーター	ボウル モーター	ナイフ 速度	ボウル 速度	ミックス 速度	温度計	デジタル パネル	アンローダー ディスチャージャー
AS-30	30 L.	358 kg.	1 モーター (2速)	7 HP / 5,15 Kw.	-	1.500 / 3.000 rpm.	12/24 rpm.	-	+	✗	✗
AS-40	40 L.	492 kg.	2 モーター (ナイフ2速/ボウル2速)	7 HP / 5,15 Kw. (*1)	1 HP / 0,75 Kw.	1.500 / 3.000 rpm.	12/24 rpm.(variable)(*2)	-	✓	✗	✗
AS-75	75 L.	800 kg.	2 モーター (ナイフ2速/ボウル2速)	22 HP / 16,19 Kw.	1,5 HP / 1,10 Kw.	1.500 / 3.000 rpm.	12/24 rpm.(*2)	-	✓	✗	+

## 無段変速機

A-20 VAR	20 L.	225 kg.	無段変速 1 モーター (ナイフ/ボウル共用)	3 HP / 2,2 Kw.	-	1.500 / 3.000 rpm.(variable)	12/24 rpm.(variable)	-	+	✗	✗
AS-40 VAR	40 L.	540 kg.	無段変速 2 モーター (ナイフ用 1/ボウル用 1)	10 HP / 7,35 Kw.	1 HP / 0,75 Kw.	1.500 / 3.000 rpm.(variable)	12/24 rpm.(*2)	150 rpm. (*3)	✓	✓	✗
AS-75 VAR	75 L.	870 kg.	無段変速 2 モーター (ナイフ用 1/ボウル用 1)	30 HP / 22 Kw.	1,5 HP / 1,10 Kw.	1.500 / 3.000 rpm.(variable)	12/24 rpm.(variable)(*2)	150 rpm. (*3)	✓	✓	+

(\*1) オプション: 強力モーター (10HP / 7,35Kw.) (\*2) ボウル洗浄スイッチ (\*3) 両方向低速ミックス速度

## 外形寸法

	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)
A-20 VAR	820	490	590	720	400
AS-30	765	575	1.045	830	865
AS-40	1.010	690	1.160	945	945
AS-40 VAR	1.010	690	1.160	945	945
AS-75	1.270	860	1.300	1.110	975
AS-75 VAR	1.270	860	1.300	1.110	975



# ミキサー



AMM-35S



AMM-55S | AMM-80S



- 衛生的で錆びないステンレススチール製。
- 洗浄しやすい取り外しできるボウル。(AMM-35S)
- 高性能なギヤ・ボックス・メカニズムを採用。
- メンテナンス・フリーな高い堅牢性。
- 容易な移動を可能にする車輪とハンドルを装備。
- ボウル内を確認しやすい透明フタを採用。
- 原料肉の種類を選ばず、高速で完全なミキシングを実現。

## 仕様

✓ 標準装備

+ オプション

✗ 対応しません

	容量	重量	三相モーター	着脱式ボウル	チルト式ボウル
AMM-35S	35L	38 kg.	0,25 HP / 0,18 Kw	✓	✗
AMM-55S	55L	63 kg.	0,5 HP / 0,37 Kw.	✗	✓
AMM-80S	80L	73 kg.	0,5 HP / 0,37 Kw.	✗	✓

## 外形寸法

		A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)
	AMM-35S	705	530	515	670	440
	AMM-55S	930	700	554	720	557
	AMM-80S	990	758	565	770	592

着脱式ボウル	チルト式ボウル
AMM-35S	AMM-55S   AMM-80S



## プロフェッショナル食品加工機械

製品のメーカー、ラモン社から、お客様へのメッセージ

ラモン社は業務用の食品加工機械/包装機械の設計・製造に特化した専門メーカーとして1957年に設立されました。

それから60年“誠実、責任、信頼、品質、活力、プロ意識”をモットーに操業、この事業分野で“参考にすべき企業”と見てもらえるまでに成長しました。

私たちは、この歴史に裏付けられた“成熟と経験のチカラ”を信じて、すべての製品を、バルセロナにある自社工場設備で設計・製造しています。そして、お客様の作業現場からの要求にお応えするため、常に努力を重ねています。

これからも、すべてのお客様から信頼されるよう、ますます多くの高品質な製品と良質な保証サービスの提供に取り組み続けます。

**これは、私たちの大切な使命なのです！**

製品のお問い合わせ・ご用命は…



株式会社昭和システムサービス

[www.showasys.com](http://www.showasys.com)

〒564-0023 大阪府吹田市日の出町9-5

電話:06-4860-1180 FAX:06-4860-1188

[info@showasys.com](mailto:info@showasys.com)

■東京営業所

〒144-0045 東京都大田区南六郷3-13-6-305

電話:03-3736-8650 FAX:03-3736-8655

[okamoto@showasys.com](mailto:okamoto@showasys.com)

■湘南サービスセンター

〒253-0061 神奈川県茅ヶ崎市南湖5-17-27

[naradate@showasys.com](mailto:naradate@showasys.com)