

コジマ技研 工業有限会社



代表取締役
小嶋 實

神奈川県
相模原市光が丘2-3-15

1985年(昭和60年)設立
TEL 042-755-7300

<http://www.kojimagiken.co.jp>

なんでも刺せます
世界で唯一の
万能型自動串刺機

コンニャクでも抜け落ちず、曲がった竹串でも刺すことができる万能型自動串刺機を開発。国内シェア90%以上を占める。

なんでも刺せる万能型自動串刺機

同社の自動串刺機は、食肉・水産・農産物・菓子等あらゆる食材の中心に竹串を刺すことができ、曲がった竹串でも刺すことができるという優れもの。人の手で串刺しするのと同じようなウェーブをかけて刺すことで、30回振ってもコンニャクが抜けないという、世界唯一の万能型自動串刺機を開発した。

独自の串刺技術で国内シェア90%以上

同社は「何にでも刺せる」を合言葉に、様々な食材に挑戦。多くの改良を重ねた結果、食材毎に異なる900種類以上のトレーを開発した。波形に加工した専用トレーに食材を並べ、具材を上から押さえて凸凹を創り出したところに串を送り込む仕組みになっている。焼鳥業界の、自動串刺機は使い物にならないというイメージを払拭し、国内シェア90%以上を占める。

効率化を実現、1時間当たり約2万本の串刺しも可能

通常、人の手で1時間に刺せるのは100本が限界とされているが、万能型自動串刺機の最も早いものでは、作業者が1人で1時間当たり約2万本の串を刺すことも可能。トレーは丸洗いOK、マグネットで装着するため、着脱も簡単にできる。自己診断機能付きでメンテナンスフリー、刺しこみスピードの変速が可能など、使う人の利便性にも配慮されている。



MY60LC
2本同時刺し(モーター駆動式)



MWA8
4本同時刺し(空圧式)