

關於我們

本公司SAMSON，自1956年成立以來，一直從事各種鍋爐和食品加工設備的製造和銷售，並在日本各工業領域的客戶中享有良好的聲譽。

在海外市場，我們致力於將我們的產品長期出口到主要的亞洲國家，並已交付給許多客戶。

交貨後，我們透過與各個國家/地區授權的經銷商合作，對我們的設備進行保養服務。

我們支援經銷商精進維修技術，希望我們的客戶能夠安全無顧慮地使用我們的產品。



SAMSON CO.,LTD.

香昇國際實業股份有限公司

地 址	24159台灣新北市三重區重新路五段609巷12號7樓之8
電 話	02-2278-3636
傳 真	02-2278-3535
網 站	https://www.samson.co.jp/tw/

香昇國際實業股份有限公司 台南營業所

地 址	71052台灣台南市永康區小東路689-87號17樓
-----	----------------------------

總公司及工廠

地 址	〒768-8602日本香川縣觀音寺市八幡町3-4-15
電 話	+81-875-25-4581
傳 真	+81-875-25-5571
網 站	http://www.samson.co.jp

SAMSOLUTION

For a sustainable future of energy and food

食品機械系統

蒸氣鍋 / 攪拌機 / 壓力真空鍋

以先進的烹飪
加工技術和設備的
系統化實現食品業的未來。

蒸氣鍋

固定式
旋轉式

EF型・EK型・EK-J型



EK-J型

攪拌機

GN型・EK-FII型・HK型・MK型



GN型

HK型

壓力・真空鍋

SCP型・MKV型・GNP型・SCS型・NCS型



NK-P型

食の
鉄人

堅持
手工製法

蒸氣鍋

固定式
旋轉式

EF型・EK型・EK-J型

燜

可均勻、快速的「煮」、「炊」大量食材。

SAMSON蒸氣鍋定位為蒸氣烹飪鍋的原點，設計出可將蒸氣原有的高能量・高傳熱能力能夠發揮極緻並讓所有食品加工都可以適用的烹飪鍋發揮它的能力。

●用途

甘露煮

配菜

佃煮



特點

1 沸騰速度快。助於省燃料費。

只需瓦斯直燒爐的1/2~1/3時間就可沸騰。熱效率高，燃料費是瓦斯的1/2。節能效果好。

2 可高溫烹調。

可承受高壓蒸氣，因此還可烹調高沸點的高濃度調味醬汁等。

3 操作安全、簡單。

有易於作業的固定式和操作性良好的旋轉式兩種。並且只需開關閘門就可控制沸騰。

4 耐久性良好。

內爐及底座全部使用堅固的不銹鋼（SUS304）。另外，如果用於高鹽分的調味醬汁、調味料汁等，也可選擇高耐久性的316L規格。（選配件）

5 機種豐富。

滿水量50L至530L，有固定式和旋轉式，以及二室蒸氣爐，不同類別共3個系列、21個機型可供選擇。

6 改善作業環境。

與瓦斯直燒鍋相比，散熱量少，廚房不會變熱。透過作業環境的改善，減輕空調負擔。

7 特製般的選配。

可根據需求提供選配，如壓力、蓋子、取出口形狀等。

●蒸氣使用量			
爐容量	蒸氣使用量	1 處理原料名稱及容量 (kg、ℓ)	2 最終產品名稱及容量 (kg、ℓ)
50/5	70kg/h	3 處理時間	4 有無攪拌裝置
60/9	90	5 拆卸方法	6 熱源（有無鍋爐）
70/12	110	7 溫度、水套壓力	
80/20	140		
90/26	160		
100/38	200		
120/53	250		

固定式蒸氣鍋

EF型

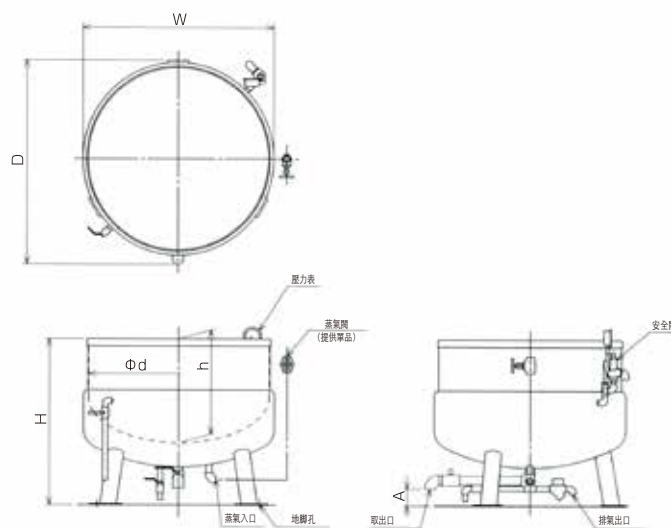
將基本性能【煮】【炊】為重點
式開發的固定式蒸氣鍋



照片為EF70/12S。

型號	滿水容量 (ℓ)	鍋內徑 φd	鍋深 h	鍋面高度 H	寬 W	深 D	A	取出口	蒸氣入口	排氣出口	最高使用壓力 MPa	所需蒸氣量 kg/h	重量 kg
EF 50/ 5S	50	500	300	620	640	685	135					70	50
EF 60/ 9S	90	600	370	695	710	770	140	25A	20A	15A	0.29	90	60
EF 70/12S	125	700	395	720	780	845	140					110	75
EF 80/20S	200	800	480	810	860	960	125	40A				140	100
EF 90/26S	265	900	495	850	960	1060	90		25A	20A	0.19	160	150
EF100/38S	380	1000	570	920	1060	1185	75	50A				200	200
EF120/53S	530	1200	570	920	1260	1355	80					250	230

※還可製作其他1,000L・2,000L大型爐。
※取出口的尺寸也可變更。



旋轉式蒸氣鍋

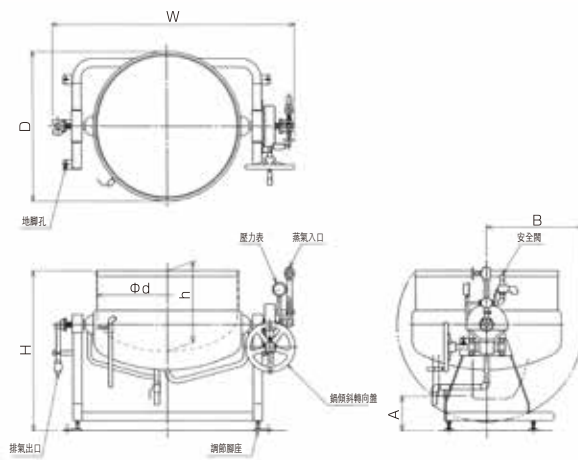
EK型

考慮衛生面而設計的底架，
採用圓管和調整腳座。



照片為EK60/9S。

型號	滿水容量 (ℓ)	鍋內徑 φd	鍋深 h	鍋面高度 H	寬 W	深 D	A	B	蒸氣入口	排氣出口	最高使用壓力 MPa	所需蒸氣量 kg/h	重量 kg
EK 50/ 5S	50	500	300	800	1115	725	340	485				70	100
EK 60/ 9S	90	600	370	850	1215	730	290	500	20A	15A	0.29	90	110
EK 70/12S	125	700	395	850	1315	780	240	515				110	125
EK 80/20S	200	800	480	905	1415	860	190	545				140	150
EK 90/26S	265	900	495	1080	1620	960	290	675	25A	20A	0.19	160	210
EK100/38S	380	1000	570	1130	1720	1060	240	690				200	235
EK120/53S	530	1200	570	1080	1920	1260	140	710				250	305



二室蒸氣鍋

EK-J型

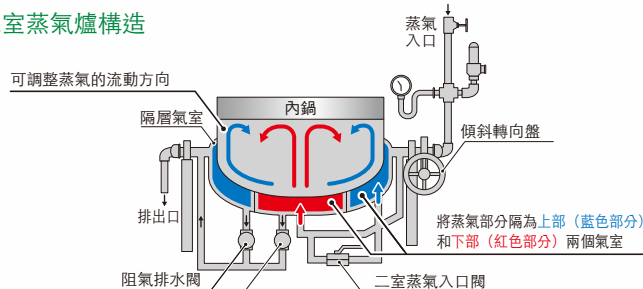
◎SAMSON獨有的雙氣室構造，可滿足更高的專業需求



照片為EK70/12SJ。

型號	滿水容量 (ℓ)	鍋內徑 φd	鍋深 h	鍋面高度 H	寬 W	深 D	A	B	蒸氣入口	排氣出口	最高使用壓力 MPa	所需蒸氣量 kg/h	重量 kg
EK 50/ 5SJ	50	500	300	800	1115	725	340	440				70	100
EK 60/ 9SJ	90	600	370	850	1215	730	290	500	20A	15A	0.29	90	115
EK 70/12SJ	125	700	395	850	1315	780	240	515				110	130
EK 80/20SJ	200	800	480	905	1415	860	190	530				140	155
EK 90/26SJ	265	900	495	1080	1620	960	290	695	25A	20A	0.19	160	215
EK100/38SJ	380	1000	570	1130	1720	1060	240	705				200	240
EK120/53SJ	530	1200	570	1080	1920	1260	140	705				250	310

二室蒸氣爐構造



攪拌機

●用途

佃煮

配菜類

咖哩

湯

醬料

果醬

內餡

斜軸攪拌機

混合



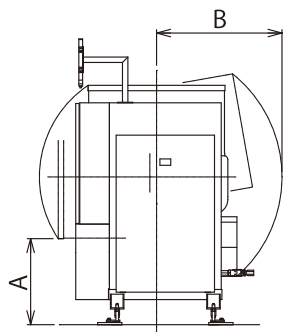
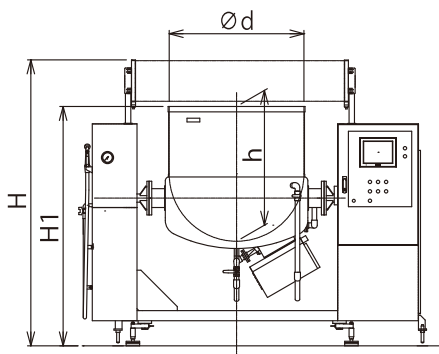
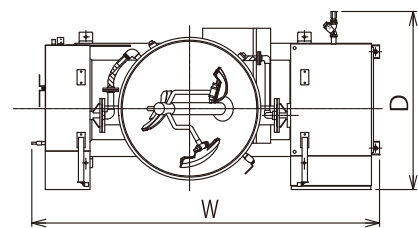
NICE KNEADER

新型斜軸攪拌機

安全・衛生的, 用不傷食物的傾斜攪拌達到攪拌均勻



NK600/1000



型 式	滿水容量 (ℓ)	常用容量 (ℓ)	鍋內直徑 φd	鍋深 h	鍋面高度 H1	寬 W	高 H	深 D	A	B	蒸氣入口	冷卻水入口	供水口	排放出口	最高使用壓力 MPa	蒸氣量需求 kg/h	鍋傾斜	電 源	設備電力 kW
NK600	640	360	1000	1000	1775	2405	2125	1320	635	935	32A	25A	15A	25A	0.29	220	電動	200V 3φ	2.9
NK1000	1050	600	1200	1150	1985	2820	2340	1420	625	1050						300			4.6

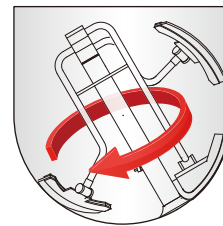


傾斜攪拌 = 快速又均勻

採用容易食材攪拌的半球體容器.溫和的攪拌讓食材上下左右都很均勻分佈,並在短時間內混合完成。



鍋內實照



鍋內剖面圖



輕鬆清潔 = 優化的衛生設計

將軸墊部設計成不會與食物接觸

轉動軸的軸墊部位置設計比鍋容量高的位置,因此不會被食材埋沒,所以很衛生物。



簡單分解攪拌羽根

可簡單的拆下攪拌羽根、分解・組合零件。

清洗水槍為標準配備

方便清洗的清洗水槍直接設置在鍋的左側。



非常安全! + 非常方便!

安全機能

●防止卷入事故發生的區域感測光幕(標準配備)

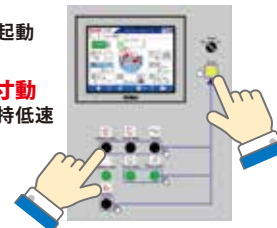
一旦檢測出人・物侵入,就會停止攪拌的區域感測光幕做為標準配備,來防止卷入等危險事情發生。



●雙手操作式開關來達到安全!

攪拌起動
需用雙手來操作開關才會起動

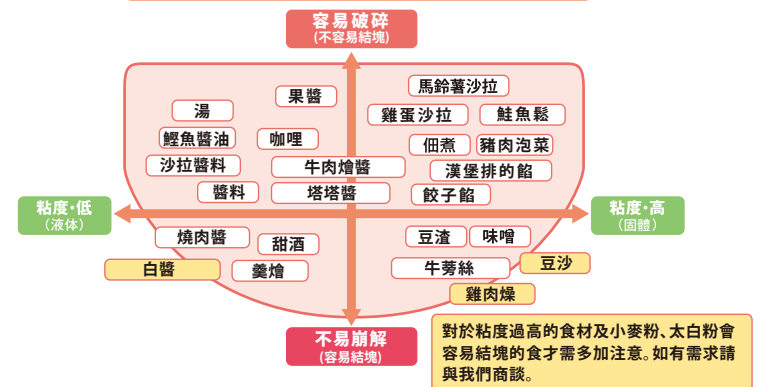
鍋的傾斜、回歸、攪拌的寸動
用雙手持續押著開關來維持低速運轉



可對應各種調理

從液体或粘度較高的食品、固体物較多的配菜等,可用上下左右的攪拌混合來製造出多樣化的食品。

斜軸攪拌機可調理的食品分類



取出高度確保在60cm高度(依大量調理設備衛生管理條例為基準)

取出高度確保在從地面60cm的位置,所以較為衛生。因為取出高度較高的關係就不需彎曲身体,減少作業員的負擔與縮短取出作業的時間。



從地面
約60cm

在接液部採用耐腐蝕的SUS316L

在接液部採用耐腐蝕的腐蝕SU316L,鹽分較高的食品也能安心使用。

便利機能

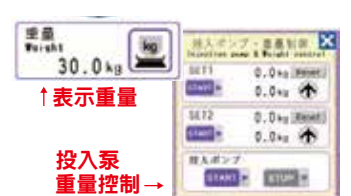
●10吋彩色觸控面板 標準配備

透過像形圖來直接反應操作的畫面與日文英文 雙顯示容易辨識。可登錄10種運轉模式。



●測量重量・控制機能 標準配備

設有只要達到設定的重量時會發生聲響的機能,以及只要達到設定重量時就會停止泵的的控制裝置做為基本配備。



更方便投入食材的搭配機台(投入機)

●更簡易的投入食材!減少作業員的負擔!

用操作桿來操作昇降,上昇後傾倒(活節鏈條)來投入食材。

投入容器: 90L球型(最大積載重量: 100kg)
投入高度: 最大2100mm
SUS製 附有容器反轉安全裝置



斜軸攪拌機

GN型

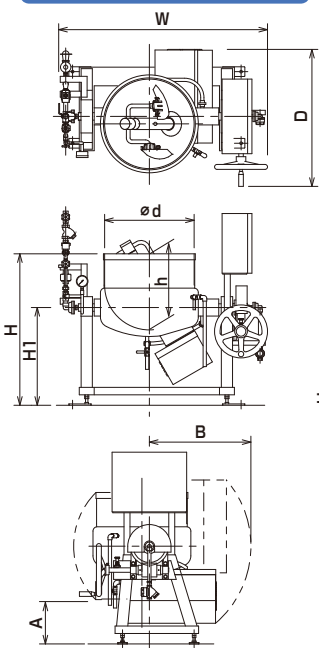
透過將攪拌軸傾斜，
可以均勻地攪拌且不損傷食材。



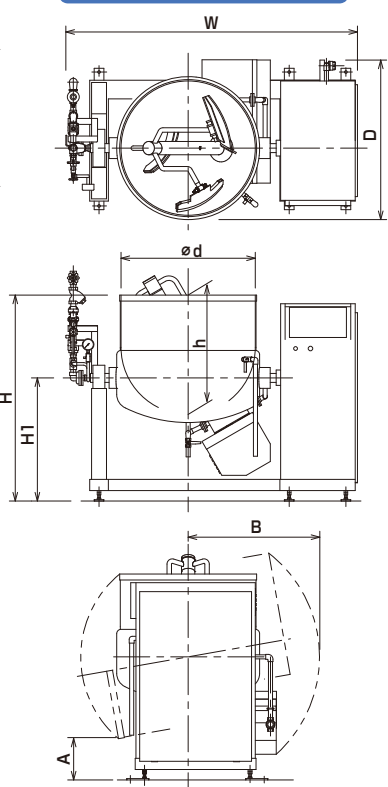
攪拌時的羽根動作



GN 60/10S~GN 80/30S



GN 90/40S~GN 100/60S



照片為GN80/30S。

型號	滿水容量 (L)	鍋內徑 ød	鍋深 h	鍋面高度 H1	寬 W	高 H	深 D	A	B	蒸氣入口	排氣出口	最高使用壓力 MPa	所需蒸氣量 kg/h	鍋傾斜	電源	總功率 kW	重量 kg
GN 60/10S	110	600	510	1015	1405	1300	920	295	680	20A	15A	0.29	100	手動	200V 3ø	0.9	250
GN 70/20S	200	700	650	1170	1475	1350	990	340	740			0.19	130			270	
GN 80/30S	300	800	750	1265	1580	1415	1010	290	760	25A	20A		150	電動		1.6	350
GN 90/40S	400	900	800	1380	1955	1540	1070	275	880				170			2.5	620

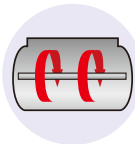
臥式攪拌機

HK型

攪拌為橫軸，
攪拌羽根為上下方向旋轉。



攪拌時的羽根動作

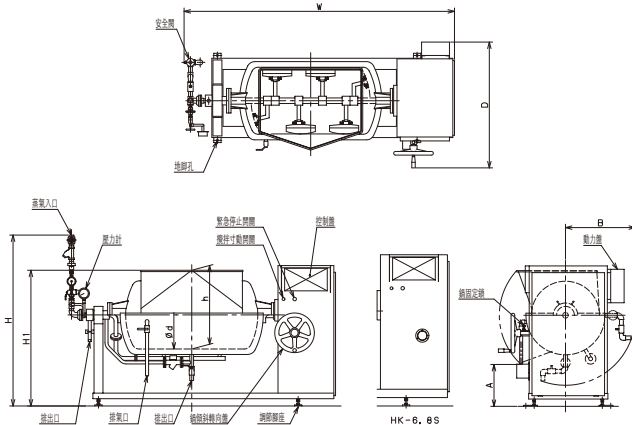


型號	滿水容量 (L)	鍋內徑 ød	鍋深 h	鍋面高度 H1	寬 W	高 H	深 D	A	B	蒸氣入口	排氣出口	最高使用壓力 MPa	所需蒸氣量 kg/h	鍋傾斜	電源	總功率 kW	重量 kg
HK-4S	400	600	700	1215	2450	1530	1170	370	685	25A	20A	0.19	150	手動	200V 3ø	1.6	620
HK-6S	600	700	820	1320	2605	1690	1070	285	685	32A	25A		200	電動		2.7	880
HK-8S	800	800	940	1455	2905	1755	1120	285	740				250			4.2	1050

※還可製作其他HK-10S、HK-13S、HK-17S、HK-24S。



照片為HK-6S。



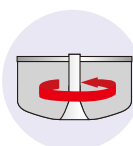
蒸氣加熱攪拌機

MK型

蒸氣爐裝有攪拌葉片。
攪拌葉片水平旋轉，不會損傷食物。

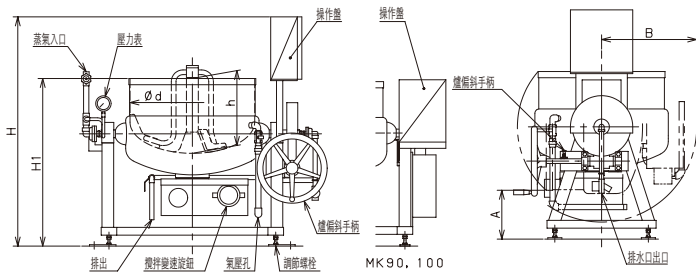
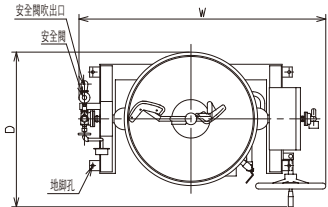


攪拌時的葉片動作



照片為MK80/20S。

型號	滿水容量 (L)	鍋內徑 ød	鍋深 h	鍋面高度 H1	寬 W	高 H	深 D	A	B	蒸氣入口	排氣出口	最高使用壓力 MPa	所需蒸氣量 kg/h	鍋傾斜	電源	總功率 kW	重量 kg
MK 60/8S	85	600	370	945	1345	1250	750	350	450				80			0.9	215
MK 70/12S	125	700	395	950	1395	1250	800	300	470	20A	15A	0.19	100	手動	200V 3ø	1.6	230
MK 80/20S	200	800	480	1075	1590	1370	995	310	555				140			1.6	325
MK 90/26S	260	900	495	1050	1735	1135	960	210	605	25A	20A		160	電動		1.8	400
MK 100/37S	370	1000	570	1175	1835	1260	1060	225	670				190				450



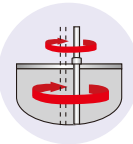
捏合攪拌機

EK-FII型

可用於攪拌豆沙餡、果醬、配菜等。
只要拆下捏合機，就可以在普通的蒸氣爐中使用。

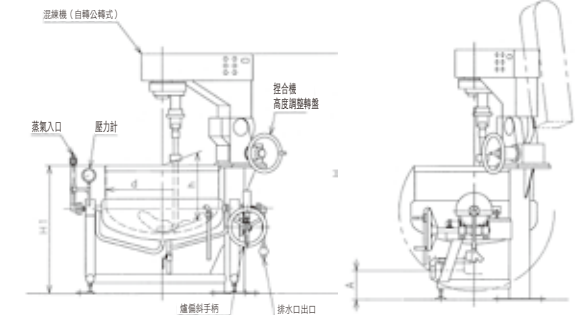
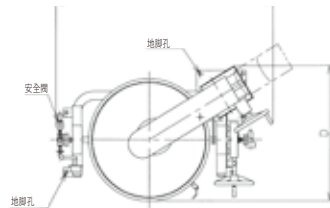


攪拌時的羽根動作



照片為EK80/20SF II。

型號	滿水容量 (L)	鍋內徑 ød	鍋深 h	鍋面高度 H1	寬 W	高 H	深 D	A	蒸氣入口	排氣出口	最高使用壓力 MPa	所需蒸氣量 kg/h	電源	總功率 kW	重量 kg
EK 60/8SFII	90	600	370	850	1230	1520	845	290				90		0.4	270
EK 70/12SFII	125	700	395	850	1330	1520	805	240	20A	15A	0.29	110		0.75	280
EK 80/20SFII	200	800	480	905	1535	1695	950	190				140			420
EK 90/26SFII	265	900	495	1080	1645	1925	1115	290	25A	20A	0.19	160		1.5	500
EK 100/36SFII	380	1000	570	1130	1745	2020	1205	240				200			740



壓力・真空鍋 燉

●用途

燉菜

配菜類

麵類

醬料

餡泥產品

湯

等



壓力斜軸攪拌機・真空斜軸攪拌機

NK-PH型(壓力斜軸攪拌機)

NK600PH/NK1000PH

在高溫高壓下加熱的同時進行攪拌。有助於食材的軟化・殺菌・縮短處理時間
加熱結束後由雙層外鍋來冷卻、以及在高壓狀態時會自動的減壓至外部壓力一樣，
做到省人力。



NK-VH型 (真空斜軸攪拌機)

NK600VH/NK1000VH

在比大氣壓來得低的真空狀態下加熱的同時進行攪拌。可進行食材的濃縮・冷卻
透過標準配備的自動消泡控制，食材發生發泡時自動的由真空配管吸取達到預防，
所以很衛生。



圖片是NK600PH
(附有選配的取出閥、瀝水球)

NICE KNEADER

NK系列共通的Nice POINT



傾銷攪拌 = 快速又均勻



可對應各種調理



輕鬆清潔 = 優化的衛生設計



非常安全！+非常方便！



依製品配方的自動連續運轉

每個商品的產品配方最多可以組合5個
程序配方。並且可以使各程序自動的連
續運轉。

因是運轉事先設定好的程序配方，所以
可達到預防設定或操作上錯誤。
商品配方、程序配方各可以設定記錄
100件



※蓋子的開關是手動操作。

在調理過程中如果需要開關蓋子、需暫停調理程序
確認周圍的安全，手動操作蓋子的開關開關後就會自動開始運轉。



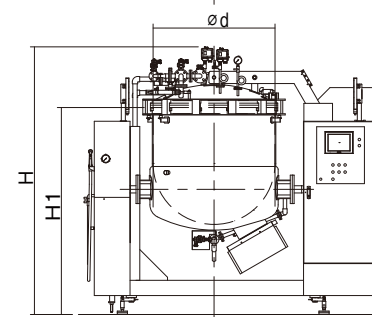
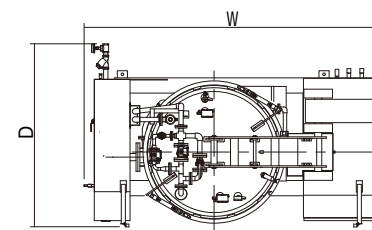
搭載清潔模式

清潔模式與商品配方的不同點是，要設定加熱溫度、加熱時間、攪拌運
轉才會自動運轉。

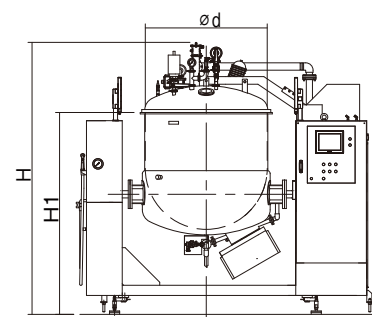
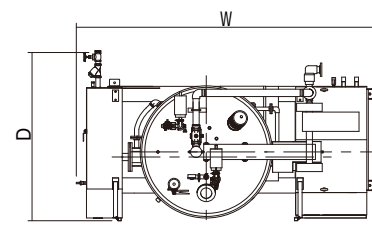
並且，加裝瀝水球(選配)可更加簡單的清潔鍋內和蓋子。

※清潔模式及瀝水球無法將食材或異物完全清除。
需完全清除的話、請使用清潔劑或海綿菜瓜布清洗鍋內及扇葉。

NK600PH/NK1000PH



NK600VH/NK1000VH



型 號	滿水容量 (ℓ)	常用容量 (ℓ)	鍋內徑 φd	鍋深 h	鍋面高度 H1	寬 W	高 H	深 D	A	B	蒸氣入口	冷却水入口	冷却水出口	供水口	排放出口	真空口	最高使用壓力 MPa	蒸氣量需求 kg/h	鍋傾斜	電 源	設備電力 kW
NK600PH	640	360	1000	1000	1800	2550	2395	1635	665	925	32A	25A	25A	15A	25A		0.29	220	電動	200V 3ø	3.7
NK1000PH	1050	600	1200	1150	2035	2920	2635	1805	675	1030								300			5.7
NK600VH	640	360	1000	1000	1775	2505	2425	1550	645	925	32A	25A	25A	15A	25A		0.29	220	電動	200V 3ø	3.2
NK1000VH	1050	600	1200	1150	1985	2920	2675	1655	630	1030						50A		300			5.2

試驗機〈壓力真空斜軸攪拌機〉

GNP-6SV型



用 途

各種食品商品試作

在研究所開發試作

真空濃縮

其它

壓力鍋、壓力真空鍋

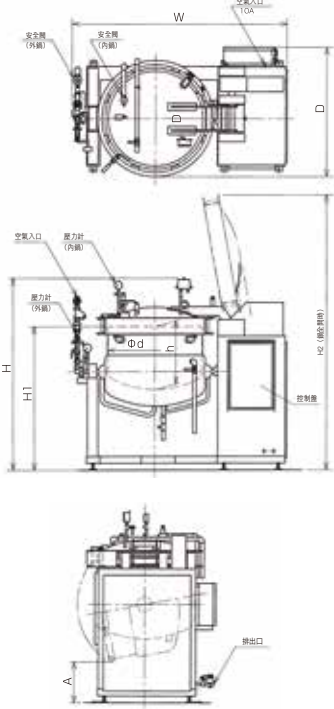
SCP型

利用高溫、高壓，可縮短食材的軟化・殺菌・製作的時間。



用途

- 甘露煮魚
- 佃煮
- 紅燒焢肉
- 海帶捲
- 大豆、黑豆
- 豬骨湯



照片為SCP80/20S。

型號	滿水容量 (L)	鍋內徑 φd	鍋深 h	鍋蓋高度 H1	鍋蓋高度 H2	寬 W	高 H	深 D	A	蒸氣入口	排水出口	耐熱壓力 MPa	所需蒸氣量 kg/h	鍋體材料	鍋蓋開閉	電源	總功率 kW	重量 kg
SCP 60/10S	120	600	468	1200	2110	1680	1735	1190	495	20A	15A	0.20	100	手動	手動	100V 1φ	0.3	590
SCP 80/20S	220	800	500	1215	2365	1950	1765	1265	425	25A	20A	0.29	150	電動	電動	200V 3φ	0.9	750
SCP 90/30S	335	900	595	1365	2630	2110	1915	1240	390				250	電動	電動		1.1	910

臥式蒸氣機

SCS型

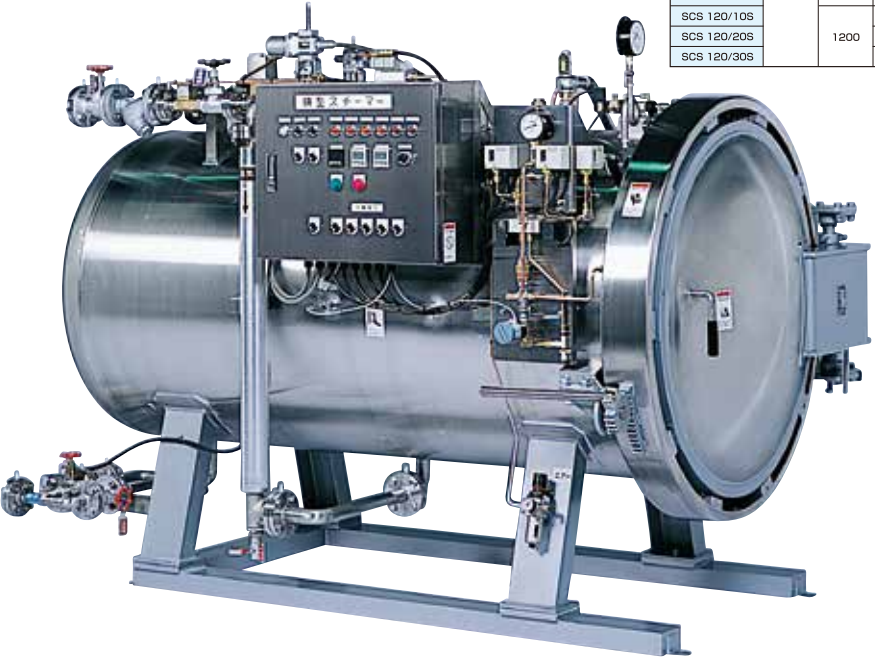
透過高溫、高壓蒸氣，可縮短處理時間。用於罐頭、罐裝食品等的殺菌、蒸煮薯類、豆、肉、魚類。



型號	耐熱壓力 MPa	鍋內徑 mm	機身長 mm	所需蒸氣量 kg/h	電源	壓縮機 kW	總功率 kW	外型尺寸 mm		
SCS 80/10S	0.29	800	1010	90	1φ 200V 50/60Hz	0.45	0.3	1465	1635	1655
SCS 80/20S			1970	150				1465	2395	1655
SCS 100/20S			1970	200				1615	2425	1725
SCS 100/30S		1000	2930	300				1615	3370	1725
SCS 120/10S	0.29	1200	1010	200				1905	1690	1915
SCS 120/20S			1970	300				1905	2465	1915
SCS 120/30S			2930	450				1905	3415	1915

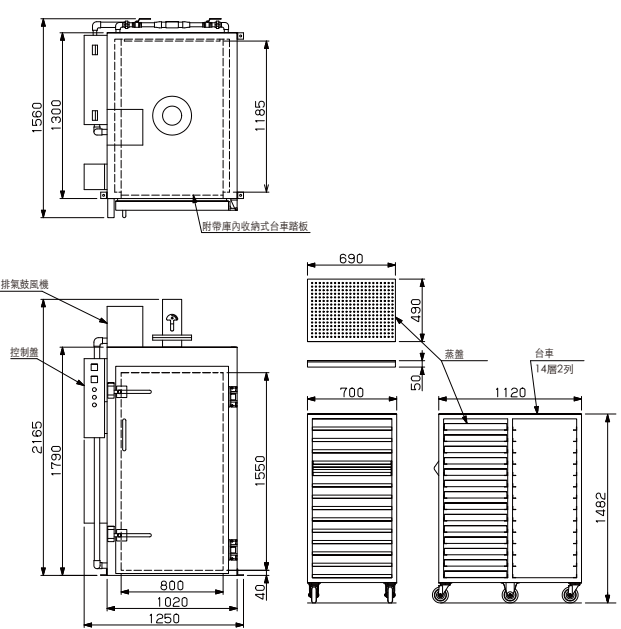
用途

- 罐裝、瓶裝
- 豆類
- 薯類
- 肉、魚類



蒸箱

SD-0815型



名稱、型號	蒸氣產生器 SD-0815
機台內部尺寸	W800 × D1185 × H1550mm
所需蒸氣量	120kg/h
使用電源	AC200V 3φ (50/60Hz)
消耗電力	0.4 kW

Taste Room

- 眼看！
- 手摸！
- 品嚐！

試機室設置地點：東京分公司（東京）和總公司（香川縣）



希望烹調更美味的菜餚！

對引進新生產設備感到不安……

無法滿足於現在的製造、加工方法！

是否遇到這樣的問題？

希望開發新商品！

此時，請使用 SAMSON 的試機室。

SAMSON 試機室設有食品製造、加工的各種測試設備，根據客戶的需求進行烹調，然後再實際品嚐。經驗豐富的專任工作人員可利用食譜協助客戶製作商品。

- 歡迎試用 SAMSON 的
- 攪拌爐
- 蒸氣爐
- 攪拌爐 真空爐 壓力爐
- 真空冷卻機
- 調理殺菌機

* 依照照片的排序。

