



# 食用油ろ過機 総合カタログ

Komatsu Seisakusho Co.,Ltd.



世界に翔く 食用油ろ過機のコマツ

株式会社 **コマツ製作所**





## 国内はもとより、地球規模での環境保全と食の安全確保への貢献を旗印に、 全社員一丸となってこれに取り組んでまいります。

当社は創業以来、国内における食用油ろ過機のトップメーカーを目指し、邁進してまいりました。この先も、国内はもとより地球規模での環境保全と食の安全確保に貢献すべく、食用油ろ過機を中心に、更なる製品・サービスの開発に力を入れ、海外のマーケットも含めたより多くのお客様にご満足いただけるよう努めてまいります。お客様のさまざまなニーズに対するオーダーメイド的なご対応も、これまで当社が積み上げてきた経験やノウハウを生かし、常にお客様ファーストを意識しつつご提供していく所存です。数多くのお客様から信頼され、喜ばれる会社作りを目指し、食品産業界にも貢献出来る様、社員一丸となり邁進してまいります。より一層のご支援とお引き立ての程、よろしくお願い申し上げます。

代表取締役 小松 節朗

### 会社概要 Company Profile

#### 株式会社コマツ製作所

【本社】  
〒144-0047  
東京都大田区萩中2丁目4番9号  
TEL：03-3744-1800  
FAX：03-3745-2671



#### 【セブリーセンター】 (フィルター倉庫)

〒144-0047  
東京都大田区萩中3丁目1番18号  
TEL：03-6715-1081  
FAX：03-6715-1082



#### 【関西支社】

〒663-8234  
兵庫県西宮市津門住江町1番3号  
TEL：0798-36-5480  
FAX：0798-36-4917



#### 日本コーキ株式会社 (株式会社コマツ製作所 グループ会社)

【工場】  
〒144-0047  
東京都大田区萩中2丁目4番9号  
TEL：03-3744-1819  
FAX：03-3745-2680



#### Komatsu Oil Filters Malaysia Sdn. Bhd. (日本コーキ株式会社 子会社)

No.3 Jalan Mutiara Emas 5/2,  
Taman Mount Austin,81100  
Johor Bahru, Malaysia  
TEL：+60-7-364-2117  
FAX：+60-7-364-5520



設 立	昭和26年11月	取 引 銀 行	三菱UFJ銀行、みずほ銀行、川崎信用金庫
資 本 金	2,000万円	主要取引先	米菓メーカー、即席麺メーカー、製パンメーカー、菓子メーカー、惣菜メーカー、豆腐メーカー、 食肉加工製造メーカー、水産加工品メーカー、居酒屋チェーン、スーパーマーケット、ファストフード
代表取締役	小松節朗		

# 油の寿命を延ばし、コストを削減し、 地球とヒトの健康を守る

## 沿革 History

1951年	11月	大田区西糶谷にコマツ製作所を個人創業 営業品目は食用油ろ過機と油タンク及び架台他ステンレス加工、配管工事
1967年	9月	株式会社コマツ製作所と社名変更、法人設立 営業品目は食用油ろ過機、水面油除去機、連続ろ過装置、固形油溶解器、食用油冷却装置、ステンレス加工(油タンク類他)、アングル加工(架台類他)、据え付け並びに配管工事ほか
1979年	5月	業務拡大に伴い同地に本社ビル完成
1981年	7月	取引件数の拡大に伴い消費資材部を設立、株式会社コマツコンツェルンを設立
1985年	1月	急激な需要拡大に対応するため、生産計画の見直しと共に生産部門を独立、 日本コーキ株式会社を設立
	9月	西日本方面への販売強化のため、兵庫県西宮市に関西支社を設置
	11月	新本社ビル完成。(現ファーストビル)本社及び工場を大田区萩中に移し業務の充実を図る
1988年	1月	関西支社自社ビル完成移転。メンテナンス等の業務強化を図る
1990年	9月	新製品「トレール」が各方面にて絶賛を浴び、専門の生産販売を開始。 コマツトレール有限会社を設立
	11月	アメリカフィルターコープ社とフィルター部門販売強化の為、販売契約を結び
1992年	8月	業務合理化によるコンピューターシステムを導入
1993年	5月	業務拡大に伴い自社ビル鉄筋4階建増築(旧第2工場)
	9月	新製品「連続ろ過機」をジャパンパックにて実演発表、絶賛を浴びる
	12月	鉄筋4階建社員寮完成。1階を製品倉庫とし、発送業務の充実を図る
1997年	1月	関西支社自社ビル完成。メンテナンス及び消耗品即納体制の強化を図る
	12月	本社第3工場完成。(現サードビル)製造部門の生産体制強化及び生産のスリム化を図り、製品の低価格化に取り組む
2000年		新製品 味付け醤油用ろ過機「カストル」を発表
2003年	12月	関西支社 新社屋完成
2005年		AVダウン 販売開始
2006年		中和装置 RT型シリーズ発表
2007年		倉庫、食堂改造(旧第2工場)
2009年		社屋改造(現ファーストビル)
2010年		レーザー加工機、NCベンダー導入
2011年		大型中和装置「RT-G」を発表。連続ろ過機 熱交換式フライヤー用ろ過機「FAS」を発表
2012年		シンガポールに営業所開設 真空式連続ろ過機「WGK」を発表
2014年	6月	マレーシアに子会社設立(現地法人Komatsu Oil Filters Malaysia Sdn. Bhd.)
	8月	フォースセンター完成(旧第二物流倉庫、宿泊施設併設)
	10月	バリ取り機導入
	11月	大田区優工場認定(日本コーキ株式会社)
2016年	10月	ろ過と中和を一体化したろ過機「KF-RF」を発表
2019年	3月	業務拡大に伴い隣接地を購入し、旧第2工場を解体、 鉄筋5階建自社ビル新築(セカンドビル)。セブリーセンター(フィルター倉庫)完成
2020年	3月	シンガポール営業所がKomatsu Oil Filters Malaysia Sdn. Bhd.と事業統合

## 施設設備

### 本社自社ビル

敷地 1058坪

建物

・ファーストビル(鉄筋コンクリート3階建1棟)

1階 組立工場

2階 営業部室、営業業務室

3階 国際部室、応接室

・セカンドビル(鉄筋コンクリート5階建1棟)

1階 板金加工工場、組立工場

2階 設計開発室、部品倉庫、開発室

3階 社長室、役員室、総務経理室、商品管理室、

電気技術室

4階 会議室、応接室、ミーティングルーム、

カフェテリア

5階 リフレッシュルーム(宿泊施設)

・サードビル(鉄筋コンクリート3階建1棟)

1階 板金加工工場

2階 部品倉庫

3階 出荷検査場、製品倉庫、テストルーム

### セブリーセンター

敷地 170坪

建物 (鉄筋コンクリート2階建1棟)

1階 フィルター倉庫

2階 事務所、倉庫

### フォースセンター

敷地 50坪

建物 (鉄筋コンクリート2階建1棟)

1階 倉庫

2階 宿泊施設

### 関西支社自社ビル

敷地 70坪

建物 (鉄筋コンクリート3階建1棟)

1階 機械作業室、倉庫

2階 事務所

3階 会議室、宿泊施設

## 機械設備

グラインダー ----- 4台	CDスタッド溶接機 ----- 1台	NCセットプレス ----- 1台	レーザー加工機 ----- 1台
ボール盤 ----- 4台	NCベンダー ----- 3台	コーナーシャー ----- 1台	ロールベンダー ----- 1台
TIG溶接機 ----- 11台	コンプレッサー ----- 4台	ポジショナー ----- 2台	バンドソー ----- 1台
半自動溶接機 ----- 2台	メタルソー ----- 1台	デスクロータリー式プレス機 --- 1台	バリ取り機 ----- 1台
アーク溶接機 ----- 1台	高速切断機 ----- 2台	走行クレーン(500kg) ----- 1基	ベルトグラインダ ----- 1台
スポット溶接機 ----- 2台	プラズマ切断機 ----- 1台	走行クレーン(2t) ----- 4基	
アセチレン溶接機器 ----- 3式	NCシャーリング ----- 1台	彫刻機 ----- 1台	

# ろ過機のメリット

## 01 コスト削減

**なぜ？** ・油の色が落ちます。・酸価値が落ちます。

**結果** 利益の倍増



例：一斗缶15缶→5缶になった



ろ過前：AV値1.8 → ろ過後：AV値0.8

## 02 クオリティ

**なぜ？** ・5～15ミクロンの細かいカスを取ります。(人間の髪の毛の太さが約20ミクロンです)

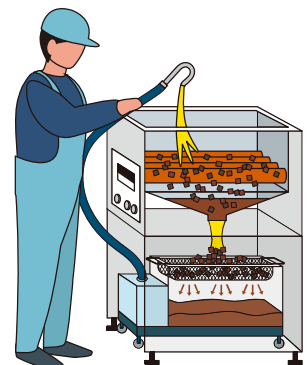
**結果** 揚げ物に余計な油分が含まれずカラッと仕上がります。  
いつ食べても、時間が経っても、おいしい揚げ物をお客様に提供できます。

## 03 フライヤーの清掃・洗浄

**なぜ？**

- コンベア式・丸型フライヤー  
・短時間で油をフライヤーからタンクに回収できます。
- 手揚げフライヤー  
・油缶を持ち上げなくてもよいので、ヤケドをしたり腰を痛めるなどの心配がなく安全です。  
・ホースから出てくる油でフライヤー内を洗浄できます

**結果** 労災(ヤケド)の防止・清掃時間の短縮





# ろ過機の選定



## コンベア式フライヤーを使用のお客様

生産が終わってから  
ろ過したい  
(終了時ろ過)

- V型 ----- P9へ
- MK型 --- P11-12へ
- MG型 --- P12-13へ
- KG型 ---- P13へ
- KF型 ---- P14へ

揚げながら  
ろ過したい  
(循環ろ過)

- V型 ----- P9へ
- MK型 --- P11-12へ
- MG型 ---- P12-13へ
- KG型 ---- P13へ
- KF型 ---- P14へ

移動式・  
貯蓄タンク付  
ろ過機

- WS型 ---- P10へ
- VR型 ---- P10へ
- MS型 ---- P11へ
- MK700型 P11へ

油の色・  
酸価値を落としたい  
↓  
中和機

- RT型 ----- P16へ
- KF-RF型 --- P17へ



## 丸釜フライヤーを使用のお客様

生産が終わってから  
ろ過したい  
(終了時ろ過)

- V型 ----- P9へ
- MK型 --- P11-12へ
- MG型 --- P12-13へ

揚げながら  
ろ過したい  
(循環ろ過)

- V型 ----- P9へ
- MK型 --- P11-12へ
- MG型 --- P12-13へ

移動式・  
貯蓄タンク付  
ろ過機

- WS型 ---- P10へ
- VR型 ---- P10へ
- MS型 ---- P11へ
- MK700型 P11へ

油の色・  
酸価値を落としたい  
↓  
中和機

- RT型 ----- P16へ



## 手揚げフライヤーを使用のお客様

生産が終わってから  
ろ過したい  
(終了時ろ過)

- Y型 ----- P7-8へ

油の色・  
酸価値を落としたい  
↓  
中和機

- R型 ----- P15へ



## 醤油・タレ・濃液ろ過のお客様

- カストルシリーズ --- P18へ

Y型使用

P7-8へ

## とんかつ専門店

当店では日常の油管理の作業として、閉店時のろ過、開店前のフライヤーへの油戻し、廃油出しという作業がありますが、コマツ製ろ過機のおかげでバルブ操作とスイッチを押すだけで全ての作業が行えるようになっています。熱い油を扱うのはとても危険な作業になるので、安全面でも非常に助かっています。また、持ち上げないで油を入れる事が出来るので、女性従業員にも好評です。



Y型使用

P7-8へ

## 唐揚げ専門店

油の色も綺麗になりAV値も安定して、導入前よりかなりのコスト削減になっています。フライヤーの清掃も安全で早く簡単に出来るので非常に満足しています。



Y型使用

P7-8へ

## 回転寿司チェーン店

私どもの現場は魚介系の揚げ物が多く、かねてより油の劣化(酸価・油色)が目立っていました。この度、コマツ製作所のろ過機を導入することにより、油の劣化も抑えられ、製品の揚げあがりにばらつきが無く助かっています。また、ろ過機を使用したことで安全かつ効率よくフライヤー清掃や油の入れ替え作業が行えるようになりました。



MG型使用

P12-13へ

RT-M型使用

P16へ

## かりんとう製菓工場

コマツのろ過機を長年使用していますが、作りがしっかりしているので故障も少なく、また定期的にメンテナンス担当の方に訪問して頂き、安心して使用出来ています。これからもコマツのろ過機を使い続けていきたいと思えます。



**MG-1000型**

循環ろ過で使用していますが、製品を揚げながら細かいカスを除去出来るので、製品にカスが付着せず綺麗に揚げられます。

**特注  
RT-M-130型**

AV値が安定し、油も長持ちしていつも良い状態の油で製品を揚げられます。導入してとても良かったと思っています。





## 豆腐工場

MG型使用

P12-13へ

厚揚げラインに導入しています。以前は標準のろ過機を使用していましたが、生産途中で目詰まりを起こすと製品の揚げあがりが悪くなり、途中でフィルター交換を余儀なくされることが頻繁にありました。フライヤーの更新時にろ過槽をツインにしたタイプの提案を受け新たに導入したところ、生産終了までフィルター交換をする必要が無くなり、大変便利に使用させて頂いています。



## 学校給食センター

V-1型使用

P9へ

油の取り扱いには危険も伴い大変な作業です。当センターの作業者は女性が多いのですが、ろ過機のおかげでフライヤーの油を簡単に素早く、きれいにタンクに保管することができます。学校給食の調理のため、品質面でもろ過機は欠かせません。新油、廃油タンクがすべて連動しているため、使い勝手が良く本当に助かっています。



## スーパー惣菜製造工場

ろ過機、中和機導入後、大幅に廃油頻度が少なくなり、油代の削減はもちろん、環境対策にも大活躍してくれています。導入前は油の交換作業や清掃作業等が大変でしたが、フライヤーの清掃時間が短縮され、さらには従業員の負担軽減、品質の向上、廃油の削減につながるなど、もはやろ過機はなくてはならないものとなっています。



V-1-3型使用

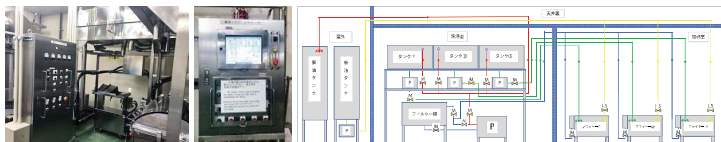
P9へ

RT-1型×2台使用

P16へ

## コンビニベンダー

弊社では、全自動ろ過システムの導入により加熱室内において様々な点の改善ができました。これまではフライヤー間の通路にろ過機があり、作業者がフライヤーに囲まれた中での操作となるため非常に危険でしたが、導入後はろ過設備を隣部屋の一角に設置したことで危険性が改善でき、ろ過設備がキレイに保たれ、清掃作業が軽減し、その分フライヤー清掃に時間をかけられるようになり、従業員の管理意識も高まりました。また全自動システムにより、これまで複雑であったバルブ操作も全て電動バルブで自動開閉するため、操作工程が軽減され操作の誤りも無くなりました。外国人労働者の多い現場の中で取り扱いが容易であることに大変助かっています。



▲全自動ろ過システム



KF-RF型  
使用

P16へ

# Y型シリーズ

【コンパクト設計】手揚げフライヤーの下に収納でき、置き場所に困りません。

【使い易い】取り扱いが非常に簡単でどなたにでもご使用頂けます。

【フライヤー清掃が簡単】ホースより出る、ろ過された油でフライヤー内のカスを洗い流す事により、安全に早くフライヤーの清掃ができます。

## Y-1

適合フライヤー  
油量

60ℓ



## Y-2

適合フライヤー  
油量

40ℓ



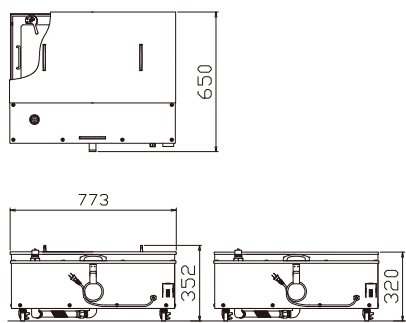
## Y-3

適合フライヤー  
油量

25ℓ



### 図面



サイズ 全幅(mm) 773  
奥行(mm) 650  
全高(mm) 352(320:上蓋含まず)

重量 55 kg

動力 100/110V 250W

吐出量(新油170℃基準) 18ℓ/min

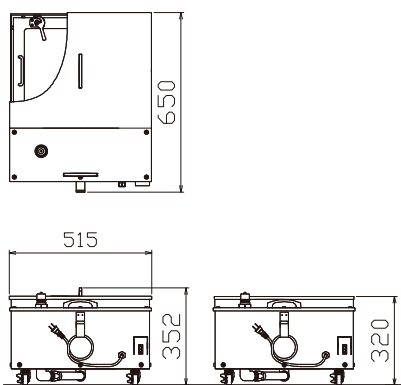
ホース※ 20A×2.0m(耐油耐熱)  
※ストップ弁カプラにて取外し自由

1セットあたりの消耗品

フィルコパッドの場合  
1枚

ろ紙ろ剤の場合  
ろ紙1枚  
アクト NO-50 600g

### 図面



サイズ 全幅(mm) 515  
奥行(mm) 650  
全高(mm) 352(320:上蓋含まず)

重量 44 kg

動力 100/110V 250W

吐出量(新油170℃基準) 18ℓ/min

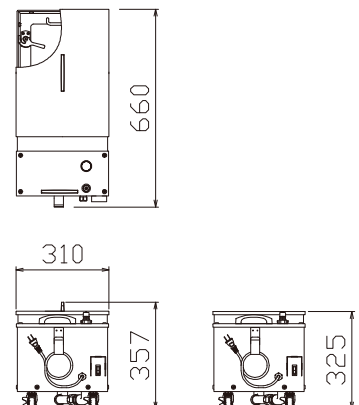
ホース※ 20A×1.5m(耐油耐熱)  
※ストップ弁カプラにて取外し自由

1セットあたりの消耗品

フィルコパッドの場合  
1枚

ろ紙ろ剤の場合  
ろ紙1枚  
アクト NO-50 350g

### 図面



サイズ 全幅(mm) 310  
奥行(mm) 660  
全高(mm) 357(325:上蓋含まず)

重量 32 kg

動力 100/110V 200W

吐出量(新油170℃基準) 10ℓ/min

ホース※ 15A×1.2m(耐油耐熱)  
※ストップ弁カプラにて取外し自由

1セットあたりの消耗品

フィルコパッドの場合  
1枚

ろ紙ろ剤の場合  
ろ紙1枚  
アクト NO-50 120g



## Y-4D

適合フライヤー  
油量

15ℓ



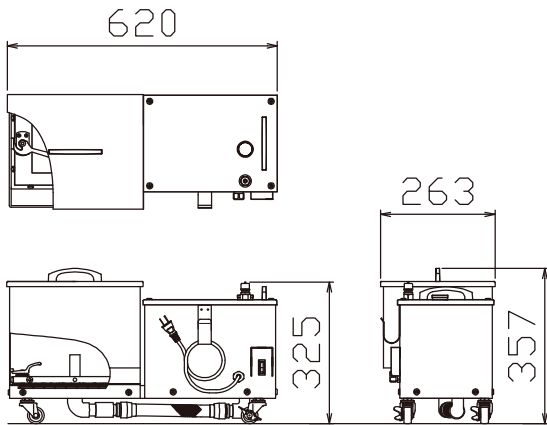
## Y-4W

適合フライヤー  
油量

12ℓ



図面



サイズ 全幅(mm)	263
奥行(mm)	620
全高(mm)	357(325:上蓋含まず)
重量	31kg
動力	100/110V 200W
吐出量(新油170℃基準)	10ℓ/min
ホース※	15A×1.2m(耐油耐熱)

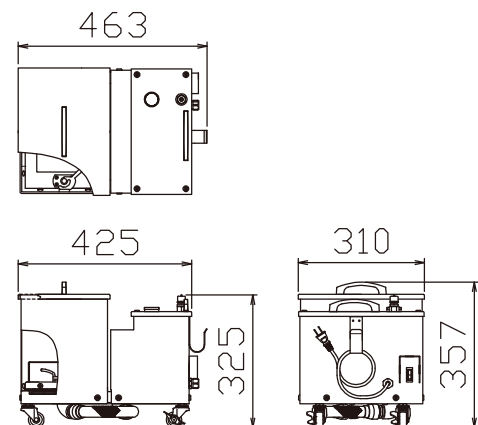
※ストップ弁カプラにて取外し自由

1セットあたりの消耗品

フィルコパッドの場合  
1枚

ろ紙ろ剤の場合  
ろ紙1枚  
アクト NO-50 60g

図面



サイズ 全幅(mm)	310
奥行(mm)	463
全高(mm)	357(325:上蓋含まず)
重量	29kg
動力	100/110V 200W
吐出量(新油170℃基準)	10ℓ/min
ホース※	15A×1.2m(耐油耐熱)

※ストップ弁カプラにて取外し自由

1セットあたりの消耗品

フィルコパッドの場合  
1枚

ろ紙ろ剤の場合  
ろ紙1枚  
アクト NO-50 60g

# V型シリーズ

連続循環式タイプ

移動式

配管設置式

●手揚げフライヤー用

●自動フライヤー用

【連続循環ろ過】いつも油の状態を良質に保ちます。

## V-1

適合フライヤー  
油量  
**60~200ℓ**



## V-2

適合フライヤー  
油量  
**40~80ℓ**

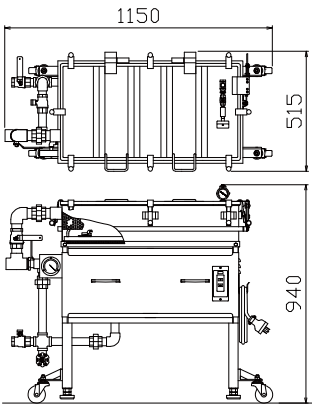


## V-3

適合フライヤー  
油量  
**20~60ℓ**



図面



サイズ 全幅(mm)	1150
奥行(mm)	515
全高(mm)	940
重量	120kg
動力	200/220V 750W
吐出量 (新油170℃基準)	36ℓ/min
吸引側配管口径	32A
吐出側配管口径	25A

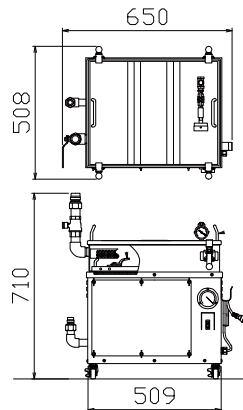
1セットあたりの消耗品

フィルコパッドの場合  
1枚

ろ紙ろ剤の場合

ろ紙1枚 アクト NO-50 600g

図面



サイズ 全幅(mm)	650
奥行(mm)	508
全高(mm)	710
重量	51kg
動力	100/110V 250W
吐出量 (新油170℃基準)	18ℓ/min
ホース吸引側*	25A×1.0m (耐油耐熱)
ホース吐出側*	20A×1.5m (耐油耐熱)

\*カプラにて取外し自由

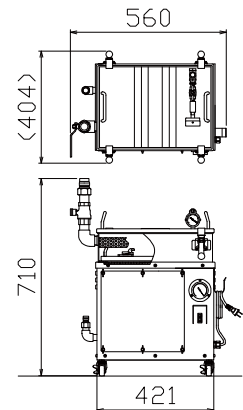
1セットあたりの消耗品

フィルコパッドの場合  
1枚

ろ紙ろ剤の場合

ろ紙1枚 アクト NO-50 350g

図面



サイズ 全幅(mm)	560
奥行(mm)	404
全高(mm)	710
重量	41kg
動力	100/110V 200W
吐出量 (新油170℃基準)	10ℓ/min
ホース吸引側*	25A×1.0m (耐油耐熱)
ホース吐出側*	15A×1.2m (耐油耐熱)

\*カプラにて取外し自由

1セットあたりの消耗品

フィルコパッドの場合  
1枚

ろ紙ろ剤の場合

ろ紙1枚 アクト NO-50 120g



- 手揚げフライヤー用
- 自動フライヤー用

移動式

貯油タイプ

## VR型シリーズ

## WS型

【貯油タンク付】VR-2(200ℓタンク付)、VR-3(100ℓタンク付)でフライヤーに油タンクがなくても貯油する事が可能です。

【移動が可能】手すり・キャスター付なので、使用しない時は離れた場所に移動してフライヤーまわりがスッキリできます。

※WS型は移動式でコンパクト、ドレンの無いフライヤーにも最適です。

## VR-2

適合フライヤー  
油量  
40~100ℓ



## VR-3

適合フライヤー  
油量  
20~60ℓ

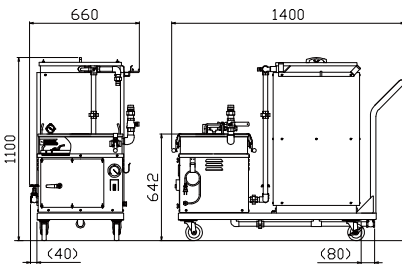


## WS

適合フライヤー  
油量  
20~40ℓ



## 図面



サイズ 全幅(mm) 660

奥行(mm) 1400

全高(mm) 1100

重量 130kg

動力 100/110V 250W

吐出量(新油170℃基準) 18ℓ/min

ホース吸引側※ 25A×1.5m(耐油耐熱)

ホース吐出側※ 20A×1.5m(耐油耐熱)

※カプラにて取外し自由

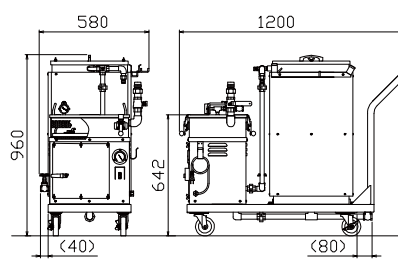
1セットあたりの消耗品

フィルコパッドの場合  
1枚

ろ紙ろ剤の場合

ろ紙1枚 アクト NO-50 350g

## 図面



サイズ 全幅(mm) 580

奥行(mm) 1200

全高(mm) 960

重量 95kg

動力 100/110V 200W

吐出量(新油170℃基準) 10ℓ/min

ホース吸引側※ 25A×1.5m(耐油耐熱)

ホース吐出側※ 15A×1.5m(耐油耐熱)

※カプラにて取外し自由

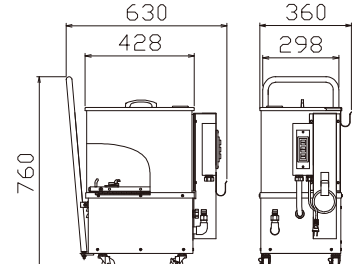
1セットあたりの消耗品

フィルコパッドの場合  
1枚

ろ紙ろ剤の場合

ろ紙1枚 アクト NO-50 120g

## 図面



サイズ 全幅(mm) 360

奥行(mm) 630

全高(mm) 760

重量 42kg

動力 100/110V 250W

吐出量(新油170℃基準) 18ℓ/min

ホース吸引側※ 15A×2.0m(耐油耐熱)

※カプラにて取外し自由

1セットあたりの消耗品

フィルコパッドの場合  
1枚

ろ紙ろ剤の場合

ろ紙1枚 アクト NO-50 120g

移動式

配管設置式

●手揚げフライヤー用

●自動フライヤー用

## MS型シリーズ

## MK型シリーズ

【移動が可能】手すり・キャスター付で、使用しない時は離れた場所に置けるのでフライヤーまわりがスッキリできます。(MS-490型)

【中型フライヤーに最適】移動式(ホース式)から設置型まで連続循環る過も可能です。(MK型)

## MS-490



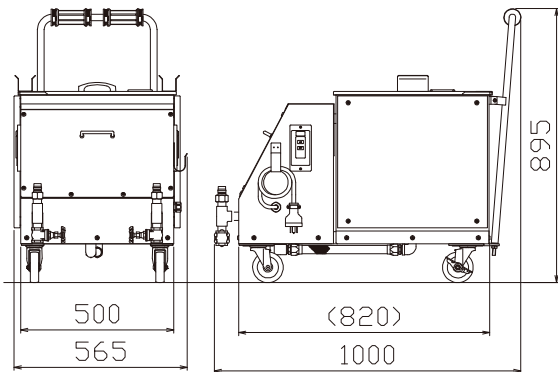
適合フライヤー  
油量  
50~100ℓ

## MK-700



適合フライヤー油量  
1段  
50~100ℓ  
3段  
150~300ℓ

図面



サイズ 全幅(mm)	565
奥行(mm)	1000
全高(mm)	895
重量	95kg
動力	200/220V 250W×2
吐出量(新油170℃基準)	18ℓ/min
ホース吸引側※	20A×2.0m(耐油耐熱)
ホース吐出側※	20A×2.0m(耐油耐熱)

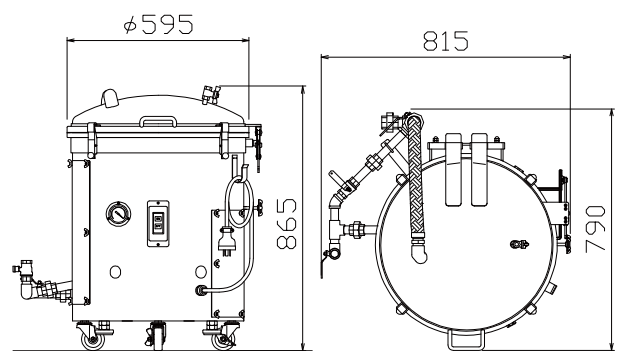
1セットあたりの消耗品

フィルコパッドの場合  
1枚

ろ紙ろ剤の場合

ろ紙1枚 アクト NO-50 400g

図面



サイズ 全幅(mm)	815
奥行(mm)	790
全高(mm)	865
重量	110kg
動力	200/220V 750W
吐出量(新油170℃基準)	36ℓ/min
吸引側配管口径	25A
吐出側配管口径	20A

1セットあたりの消耗品

フィルコパッドの場合  
1段式:1枚 3段式:3枚

ろ紙ろ剤の場合

1段式:ろ紙1枚 アクト NO-50 600g  
3段式:ろ紙3枚 アクト NO-50 1kg

●大型自動フライヤー用

連続循環ろ過可能

配管設置式

MK型シリーズ

MG型シリーズ

【短時間のろ過が可能】大型フライヤーに自慢のろ過能力を実現し、短時間でろ過、連続循環ろ過も可能です。

## MK-800

適合フライヤー油量

1段  
200~400ℓ

3段  
600~1200ℓ



## MG-1000

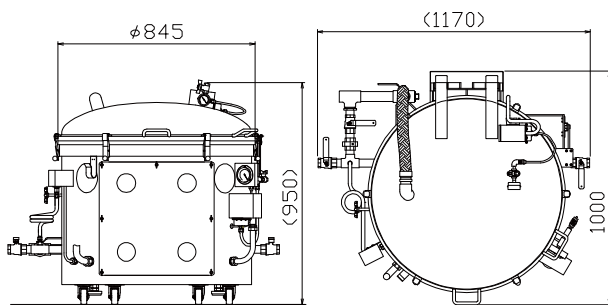
適合フライヤー油量

3段  
600~1200ℓ

5段  
1000~2000ℓ



図面



サイズ 全幅(mm)	1170
奥行(mm)	1000
全高(mm)	950
重量	170kg
動力	200/220V 2.2kW
吐出量(新油170℃基準)	80ℓ/min
吸引側配管口径	32A
吐出側配管口径	25A

1セットあたりの消耗品

フィルコパッドの場合

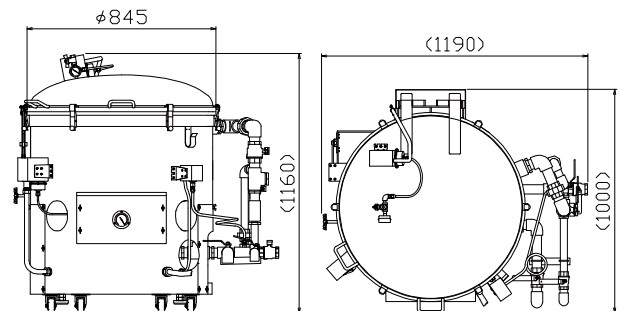
1段式:1枚 3段式:3枚

ろ紙ろ剤の場合

1段式:ろ紙1枚 アクト NO-50 1.0kg

3段式:ろ紙3枚 アクト NO-50 1.6kg

図面



サイズ 全幅(mm)	1190
奥行(mm)	1000
全高(mm)	1160
重量	265kg
動力	200/220V 2.2kW
吐出量(新油170℃基準)	130ℓ/min
吸引側配管口径	32A
吐出側配管口径	32A

1セットあたりの消耗品

フィルコパッドの場合

3段式:3枚 5段式:5枚

ろ紙ろ剤の場合

3段式:ろ紙3枚 アクト NO-50 1.6kg

5段式:ろ紙5枚 アクト NO-50 2.5kg



# MG型シリーズ

# KG型

**【短時間のろ過が可能】**大型フライヤーに自慢のろ過能力で、短時間でろ過することができ、連続循環ろ過も可能です。  
 ※KG型は大容量フライヤーに毎分500ℓ/min(新油170℃基準)のポンプ能力で短時間のろ過が可能です。

## MG-2000,3000

適合フライヤー油量

3段  
600~1200ℓ

5段  
1000~2000ℓ



## KG

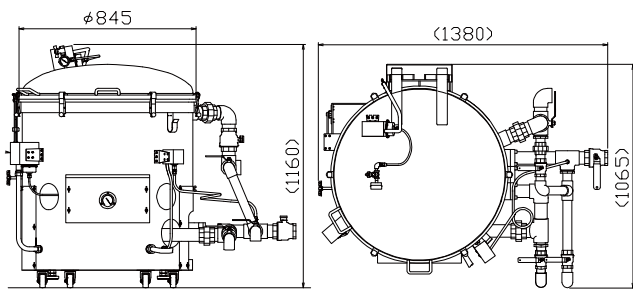
適合フライヤー油量

7段  
1400~2500ℓ

9段  
1800~3000ℓ



図面



	MG-2000	MG-3000
サイズ 全幅(mm)	1380	1380
奥行(mm)	1065	1065
全高(mm)	1160	1160
重量	295kg	300kg
動力	200/220V 3.7kW	
吐出量(新油170℃基準)	180ℓ/min	280ℓ/min
吸引側配管口径	40A	50A
吐出側配管口径	40A	50A

1セットあたりの消耗品

フィルコパッドの場合

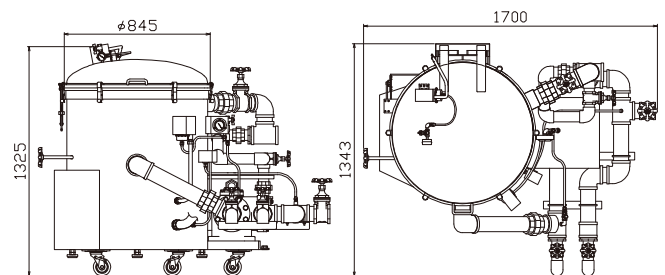
3段式: 3枚 5段式: 5枚

ろ紙ろ剤の場合

3段式: ろ紙3枚 アクト NO-50 1.6kg

5段式: ろ紙5枚 アクト NO-50 2.5kg

図面



サイズ 全幅(mm)	1700
奥行(mm)	1343
全高(mm)	1325
重量	650kg
動力	200/220V 7.5kW
吐出量(新油170℃基準)	500ℓ/min
吸引側配管口径	80A
吐出側配管口径	80A

1セットあたりの消耗品

フィルコパッドの場合

7段式: 7枚 9段式: 9枚

ろ紙ろ剤の場合

7段式: ろ紙7枚 アクト NO-50 3.4kg

9段式: ろ紙9枚 アクト NO-50 4.3kg

●大型自動フライヤー用

連続循環ろ過可能

配管設置式

# KF型シリーズ

【スリムタイプ】省スペース設計で、フライヤー横への設置が可能です。

【フィルター交換が簡単】カートリッジ式フィルターを使用している為、交換が簡単です。※FOシリーズは生揚げ循環ろ過に最適です。

## KF-3型-80

適合フライヤー  
油量  
200~500ℓ

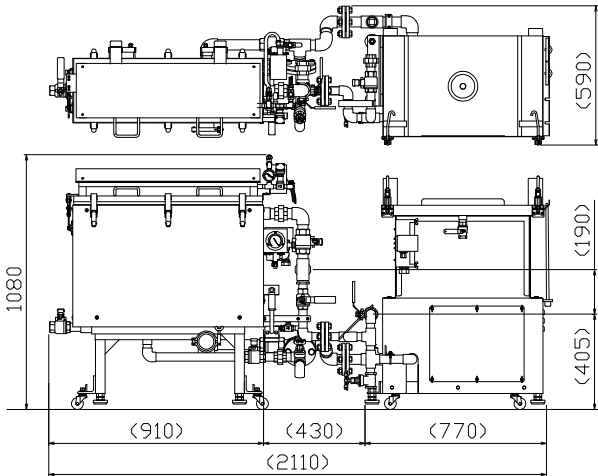


## KF-7型-80,130,180,280

適合フライヤー  
油量  
500~2000ℓ



図面

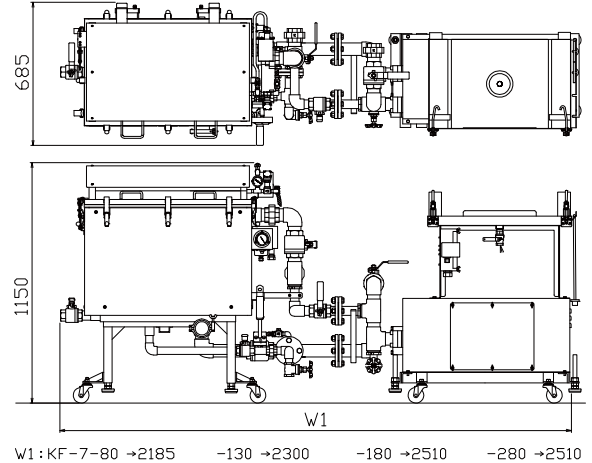


サイズ 全幅(mm)	2110
奥行(mm)	590
全高(mm)	1080
重量	240kg
動力	200/220V 2.2kW
吐出量(新油170℃基準)	80ℓ/min
吸引側配管口径	32A
吐出側配管口径	25A

1セットあたりの消耗品

フィルコパッドの場合  
4~6枚

図面



	KF-7型-80	KF-7型-130	KF-7型-180	KF-7型-280
サイズ 全幅(mm)	2185	2300	2510	2510
奥行(mm)	685	700	685	685
全高(mm)	1150	1150	1150	1150
重量	310kg	340kg	360kg	370kg
動力	200/220V 2.2kW	200/220V 2.2kW	200/220V 3.7kW	200/220V 3.7kW
吐出量(新油170℃基準)	80ℓ/min	130ℓ/min	180ℓ/min	280ℓ/min
吸引側配管口径	32A	32A	40A	50A
吐出側配管口径	25A	32A	40A	50A

1セットあたりの消耗品

フィルコパッドの場合	6~14枚	8~14枚	10~14枚	12~14枚
------------	-------	-------	--------	--------

## R型シリーズ

【AVダウンろ過機】AVダウン(パウダー)を使用し油の酸価を下げ、油の脱色をすることができます。ろ過槽内循環型バルブの切り替えで簡単に中和ろ過ができます。(タイマー付)。

## R-1

適合フライヤー  
油量

60ℓ



## R-2

適合フライヤー  
油量

40ℓ



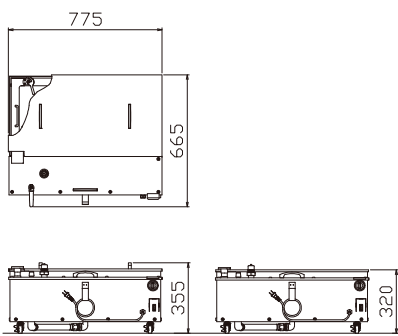
## R-3

適合フライヤー  
油量

25ℓ



## 図面



サイズ 全幅(mm)	775
奥行(mm)	665
全高(mm)	355(320:上蓋含まず)
重量	55kg
動力	100/110V 250W
吐出量(新油170℃基準)	18ℓ/min
ホース※	20A×2.0m(耐油耐熱) ※ストップ弁カバーにて取外し自由

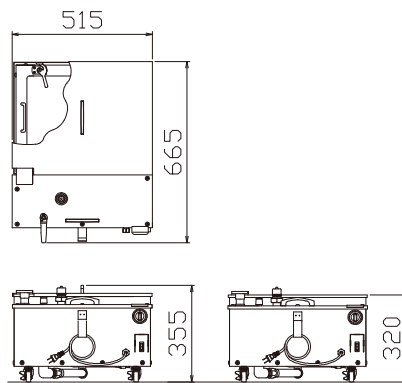
## 1セットあたりの消耗品

フィルコパッドの場合  
1枚

ろ紙 AVダウンの場合  
ろ紙1枚 900g

AVダウン(パック)の場合  
AV900 1袋

## 図面



サイズ 全幅(mm)	515
奥行(mm)	665
全高(mm)	355(320:上蓋含まず)
重量	44kg
動力	100/110V 250W
吐出量(新油170℃基準)	18ℓ/min
ホース※	20A×1.5m(耐油耐熱) ※ストップ弁カバーにて取外し自由

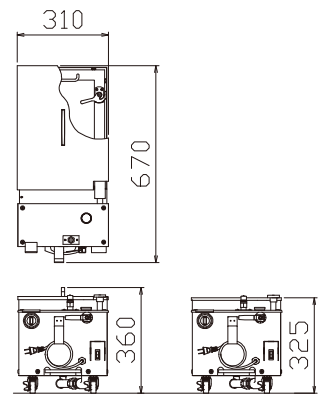
## 1セットあたりの消耗品

フィルコパッドの場合  
1枚

ろ紙 AVダウンの場合  
ろ紙1枚 600g

AVダウン(パック)の場合  
AV600 1袋

## 図面



サイズ 全幅(mm)	310
奥行(mm)	670
全高(mm)	360(325:上蓋含まず)
重量	32kg
動力	100/110V 200W
吐出量(新油170℃基準)	10ℓ/min
ホース※	15A×1.2m(耐油耐熱) ※ストップ弁カバーにて取外し自由

## 1セットあたりの消耗品

フィルコパッドの場合  
1枚

ろ紙 AVダウンの場合  
ろ紙1枚 300g

AVダウン(パック)の場合  
AV300 1袋



- 大型自動フライヤー用
- 自動フライヤー用

AVダウンろ過対応

配管設置式

## RT型シリーズ

【タイマー制御と自動停止装置付き】RT-M、RT-1

## RT-M-80型,130型

適合フライヤー  
油量  
500~1000ℓ

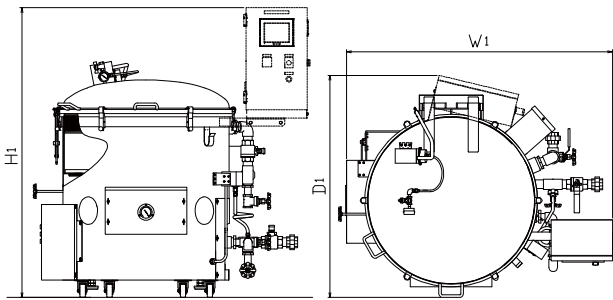


## RT-1-80-S型

適合フライヤー  
油量  
300~500ℓ



図面



RT-M-130型 W1:1355、D1:1090、H1:1420

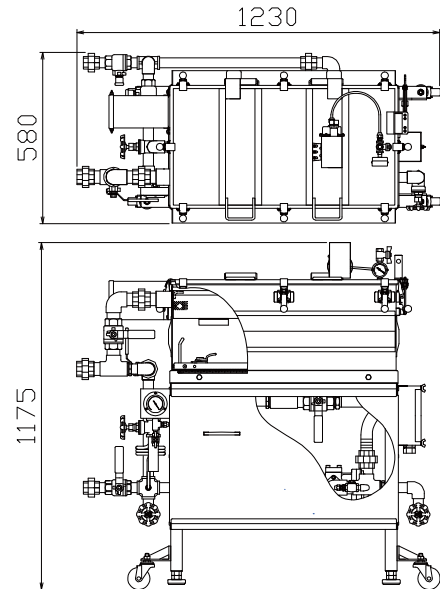
RT-M-80型 W1:1270、D1:1160、H1:1320

RT-M-80型

RT-M-130型

サイズ 全幅(mm)	1270	1355
奥行(mm)	1160	1090
全高(mm)	1320	1420
重量	231kg	278kg
動力	200/220V 2.2kW	200/220V 3.7kW
吐出量(新油170℃基準)	80ℓ/min	130ℓ/min
吸引側配管口径	25A	32A
吐出側配管口径	25A	32A

図面



サイズ 全幅(mm)	1230
奥行(mm)	580
全高(mm)	1175
重量	185kg
動力	200/220V 2.2kW
吐出量(新油170℃基準)	80ℓ/min
吸引側配管口径	32A
吐出側配管口径	25A

# KF-RF型シリーズ

【タイマー制御と自動停止装置付き】 【フィルター交換が簡単】カートリッジ式フィルターを使用している為、交換が簡単です。  
 【AVダウンろ過機】AVダウン(パウダー)を使用し油の酸価を下げ、油の脱色をすることができます。バルブの切り替えで簡単に中和ろ過ができます。

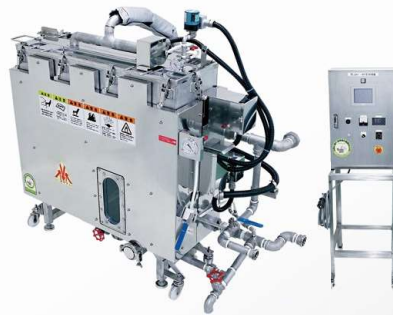
## KF-RF-7-130

適合フライヤー  
油量  
500~2000ℓ



## KF-RF-3-80

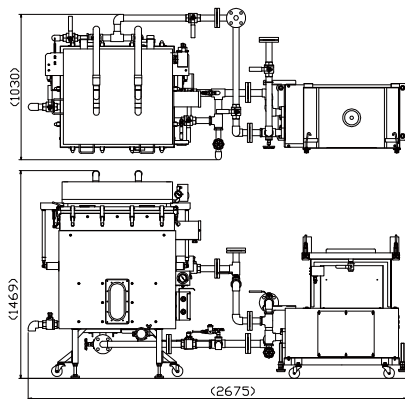
適合フライヤー  
油量  
200~500ℓ



## 攪拌器



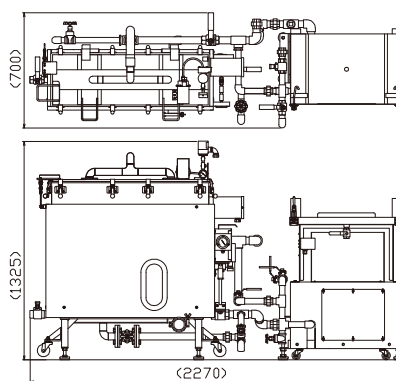
図面



サイズ 全幅(mm)	2675
奥行(mm)	1030
全高(mm)	1469
重量	600kg
動力	200/220V 3.7kW
吐出量 (新油170℃基準)	130ℓ/min
吸引側配管口径	32A
吐出側配管口径	32A

1セットあたりの消耗品  
 フィルターの装着枚数  
 10~14枚

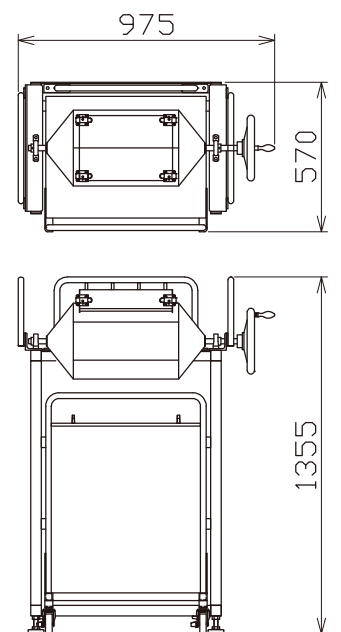
図面



サイズ 全幅(mm)	2270
奥行(mm)	700
全高(mm)	1325
重量	370kg
動力	200/220V 2.2kW
吐出量 (新油170℃基準)	80ℓ/min
吸引側配管口径	32A
吐出側配管口径	25A

1セットあたりの消耗品  
 フィルターの装着枚数  
 4~6枚

図面



サイズ 全幅(mm)	975
奥行(mm)	570
全高(mm)	1355
重量	45kg

●味付け醤油・タレ・濃液のろ過タイプ

# カストルシリーズ

【味付け醤油タレ用ろ過機】【カストル型】自動制御で運転する為、人手によりカスを取る必要がありません。ろ過後の醤油はお煎餅などに良く馴染み、お煎餅の光沢が非常によくなります。

## カストルI型, II型



## ミニカストル型



## 制御盤

インバーター付き制御盤  
(MK・MG・KF用)



## オプション品

カス受けカゴ  
(MK・MG用)



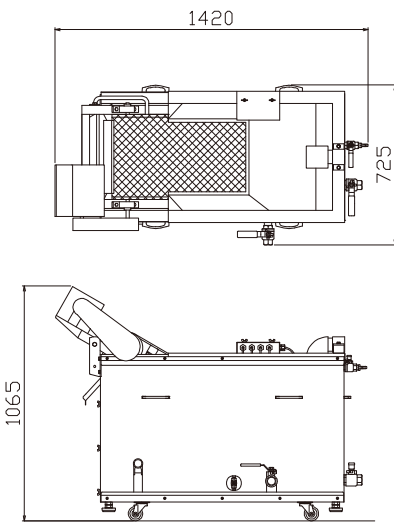
フィルター交換台車  
(KF用)



パーツカート  
(MG用)



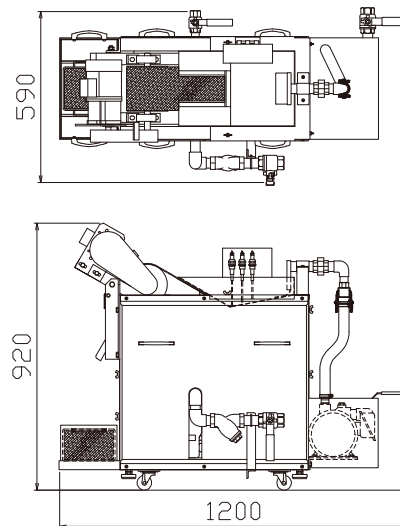
図面



カストルI      カストルII

サイズ全幅(mm)	1420	1420
奥行(mm)	725	725
全高(mm)	1065	1065
重量	-	-
動力	200/220V 1.0kW	200/220V 1.75kW
吸引ポンプ	-	40ℓ
吐出ポンプ	40ℓ	40ℓ

図面



サイズ全幅(mm) 1200

奥行(mm)	590
全高(mm)	920
重量	-
動力	200/220V 1.35kW
吸引ポンプ	40ℓ
吐出ポンプ	40ℓ





世界に翔く 食用油ろ過機のコマツ

株式会社 **コマツ製作所**

**本社**

〒144-0047 東京都大田区萩中2丁目4番9号  
TEL : 03-3744-1800 FAX : 03-3745-2671  
<http://www.komatsufilter.co.jp/>

**関西支社**

〒663-8234 兵庫県西宮市津門住江町1番3号  
TEL : 0798-36-5480 FAX : 0798-36-4917

**日本コーキ株式会社**

(株式会社コマツ製作所 グループ会社)  
〒144-0047 東京都大田区萩中2丁目4番9号  
TEL : 03-3744-1819 FAX : 03-3745-2680

**Komatsu Oil Filters Malaysia Sdn. Bhd.**

(日本コーキ株式会社 子会社)  
No.3 Jalan Mutiara Emas 5/2,Taman Mount Austin,81100  
Johor Bahru, Malaysia  
TEL : +60-7-364-2117 FAX : +60-7-364-5520

取扱/お問い合わせ

0003

Printed in Japan Copyright 2019 Komatsu Seisakusho Co.,Ltd. All rights reserved.

文中の社名、商品名は、当社の商標または登録商標です。外観・仕様については、改良のため予告なしに変更することがあります。

▲安全にお使いいただくためにご使用の際は仕様に基づいて、正しくお使い下さい。表示された正しい電源・電圧でお使い下さい。