

美味的煎饺子  
美味的炸饺子



**东亚工业公司**

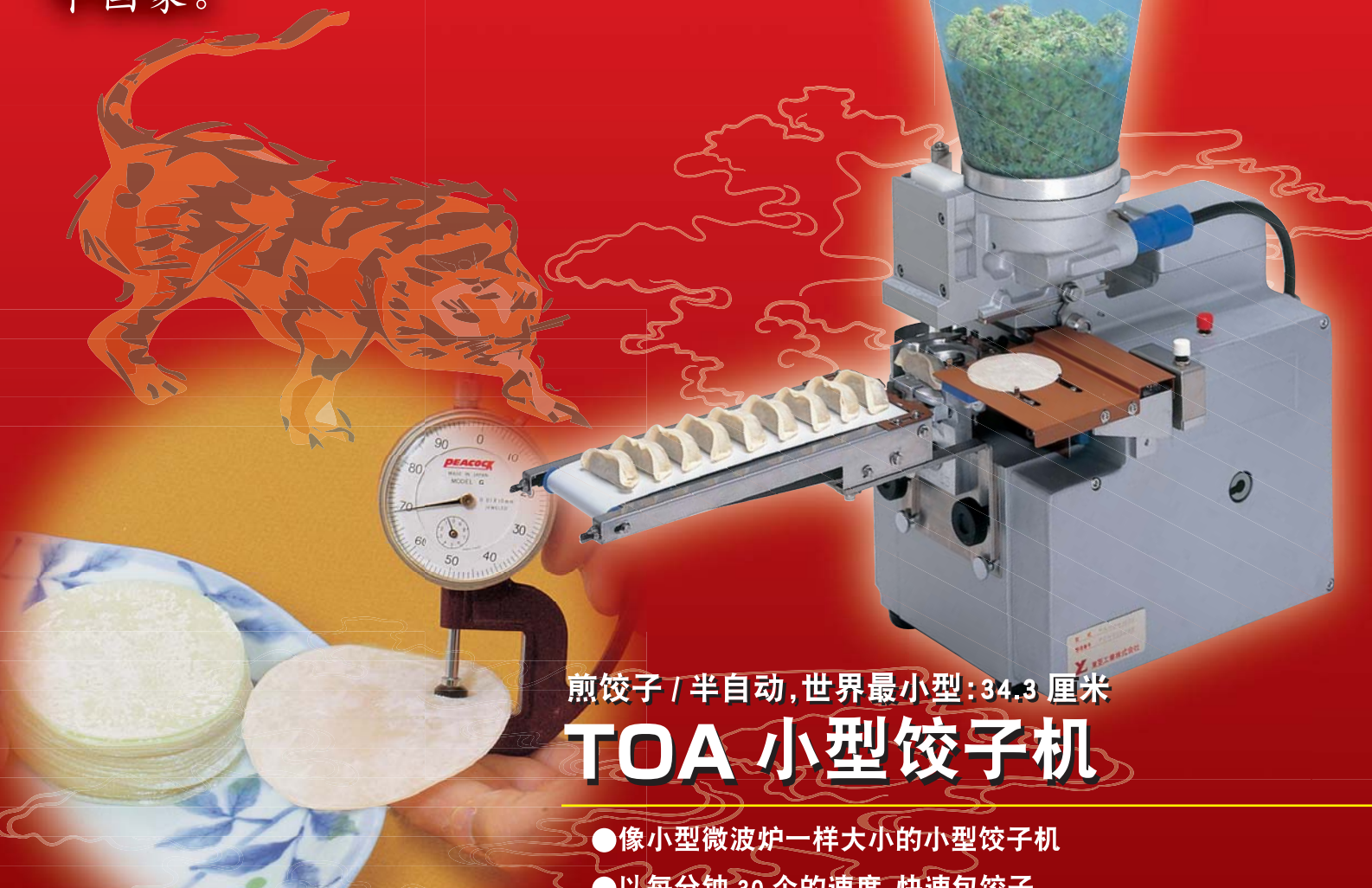
日本国静岡県浜松市北区三方原260-1 (邮编433-8105)

电话:+81-53-436-2101 传真:+81-53-437-7337

URL:<http://www.toa-industry.co.jp/> E-mail:[info@toa-industry.co.jp](mailto:info@toa-industry.co.jp)



饺子(水饺子)是从中国传入日本的,经过在日本的改进而形成了煎饺子和炸饺子,并且这种新型饺子被广泛推广到各个国家。

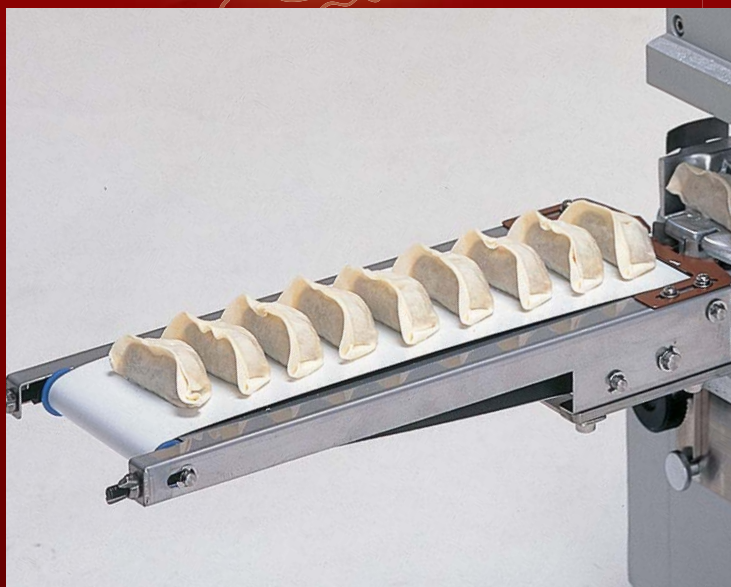


煎饺子 / 半自动, 世界最小型: 34.3 厘米

## TOA 小型饺子机

- 像小型微波炉一样大小的小型饺子机
- 以每分钟 30 个的速度, 快速包饺子
- 通过更换模具可以对饺子的形状进行任意调整

在日本通常薄面皮, 使用饺子皮的厚度为 0.6 毫米到 0.8 毫米。



### 饺子馅的成分

猪肉: 3000 克  
(火腿或野餐, 15% 到 20% 的肥后部)  
卷心菜: 3000 克(控干水之后)

大葱: 450 克  
绿色洋葱: 240 克  
大蒜: 160 克


生姜: 140 克  
酱油: 220 克  
味精(调料): 50 克

白胡椒粉: 14 克  
糖: 60 克  
甜烹饪米酒: 60 克

稀释液体: 24 克  
食盐: 24 克  
芝麻油: 170 克

7648g





美味的煎饺子  
美味的炸饺子



**东亚工业公司**

日本国静岡県滨松市北区三方原260-1 (邮编433-8105)

电话:+81-53-436-2101 传真:+81-53-437-7337

URL:<http://www.toa-industry.co.jp/> E-mail:[info@toa-industry.co.jp](mailto:info@toa-industry.co.jp)





饺子(水饺子)是从中国传入日本的,经过在日本的改进而形成了煎饺子和炸饺子,并且这种新型饺子被广泛推广到各个国家。

# 全自动饺子机 T-16

- 容易操作
- 饺子机在使用之后可以容易的清扫
- 饺子馅可以直接放入而没有任何损伤



在日本通常薄面皮,使用饺子皮的厚度为0.6毫米到0.8毫米。



## 饺子馅的成分

猪肉: 3000 克  
(火腿或野餐, 15% 到 20% 的肥后部)  
卷心菜: 3000 克(控干水之后)

大葱: 450 克  
绿色洋葱: 240 克  
大蒜: 160 克

生姜: 140 克  
酱油: 220 克  
味精(调料): 50 克

白胡椒粉: 14 克  
糖: 60 克  
甜烹饪米酒: 60 克

稀释液体: 24 克  
食盐: 24 克  
芝麻油: 170 克

7648g

TOA INDUSTRY CO.,LTD.

# TX-16

全自動餃子製造機  
Fully-automated gyoza-making machine

特許 第1364679号  
第1375852号

実用新案 第1683060号  
第1785366号  
第1785367号

## 業界初!! HACCP対応

The first HACCP-compatible machine in the industry!!

**NEW**



- より安全、衛生的に
- ステンレス仕様
- 革新の技術で  
全ての部品が  
5分で簡単に  
着脱可能



※写真はオプション装着済  
The photo shows a machine with options installed.



東亜工業株式会社



## 主要寸法図

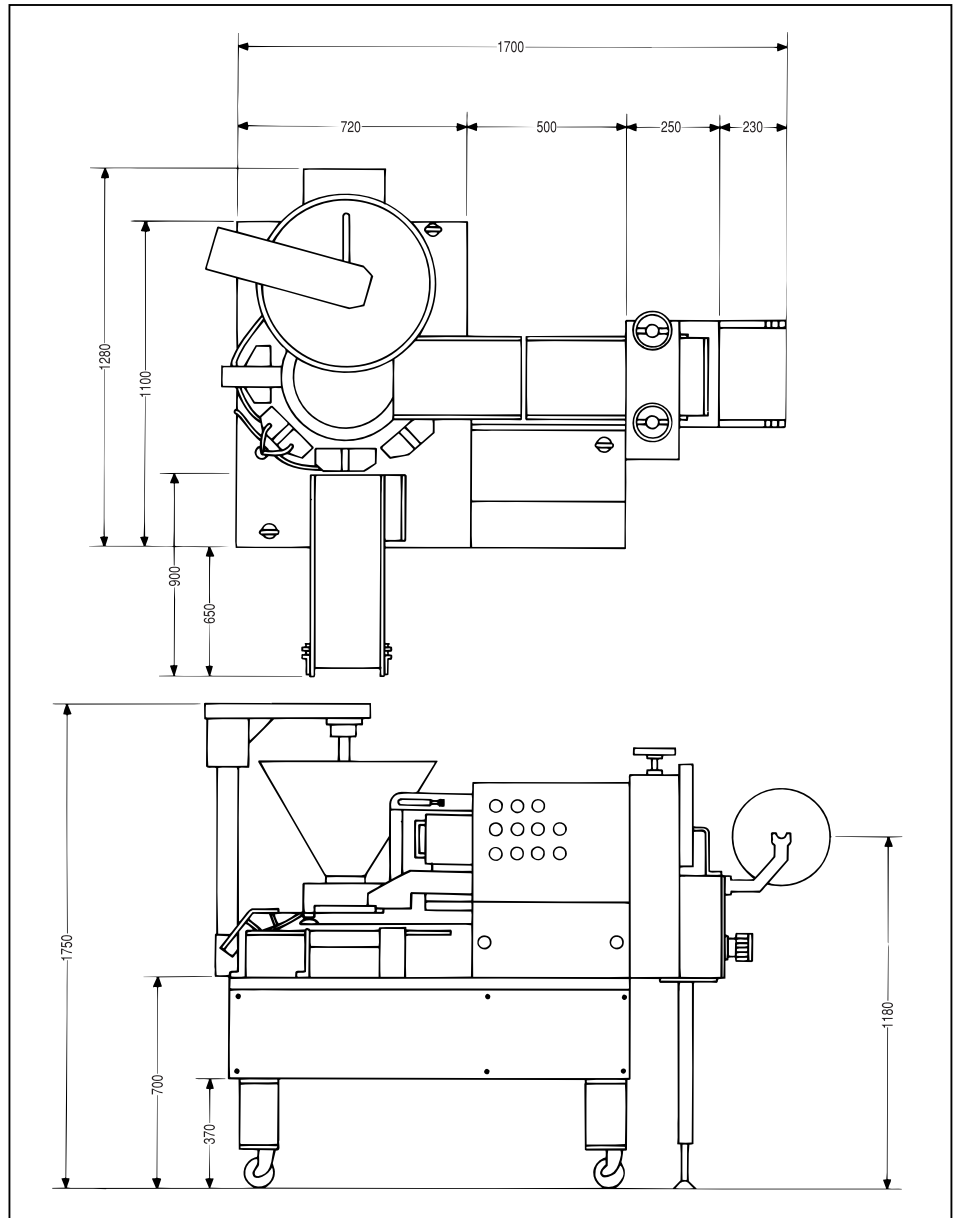
Measurements.



皮打ち抜き装置はカッターベルトがなくなりエアで送られるため異物混入の危険がなくなりました。



サブ麺機(二段麺機)オプション



## 仕様諸元表

Specifications.

生産性向上『New多目的整列機』もドッキング可能!

- 1台の整列機で複数のトレー、バット、スノコなどに対応可能
- 最多6アイテムの容器まで自動整列可能

能力 Capacity	10000個/時 10,000 pcs./hour	エア供給方式 Air supply method	現地設置品を使用(本機には未装着) Equipment installed at site used (not installed on main machine)
成型パレット数 Number of forming pallets	16個 16	機械寸法 Main machine dimensions	1280mm×1700mm×1750mm(オプション無し) 1280 mm × 1700 mm × 1750mm (without options)
取り出しコンベア Ejecting conveyor	2列排出コンベア 2-row ejecting conveyor	電気動力 Electrical power	本機駆動 3相200V 0.40kW Main unit drive 3-phase 200 V 0.40 kW スクリュー駆動 3相200V 0.09kW Screw drive 3-phase 200 V 0.09 kW 駆動 3相200V 0.75kW Dough drive 3-phase 200 V 0.75 kW
麺ローラー幅 Dough roller width	230mm	総重量 Total weight	1000kg

※仕様は性能向上のため、予告なく変更することもあります。  
Specifications are subject to change without notice in order to improve performance.



**東亜工業株式会社**  
〒433-8105 浜松市北区三方原町260-1  
TEL.053-436-2101(代) FAX.053-437-7337

URL:<http://www.toa-industry.co.jp/> E-mail:[info@toa-industry.co.jp](mailto:info@toa-industry.co.jp)

**TOA INDUSTRY CO., LTD**

260-1 MIKATABARA-CHO KITA-KU HAMAMATSU-CITY SHIZUOKA JAPAN  
TEL:+81-(0)53-436-2101 FAX:+81-(0)53-437-7337

**ユーエス・マシナリー株式会社**

〒433-8105 浜松市北区三方原町260-1  
TEL.053-436-7521(代) FAX.053-437-7337

# オールステンレス仕様でHACCP対応

All stainless specifications conforming to HACCP

TX-16の特徴 すべては伝えられないほんの一例



スクレパーは簡単に取り外せて水洗いができます。



最終麺厚は、片手ハンドルで、容易に調整可能です。

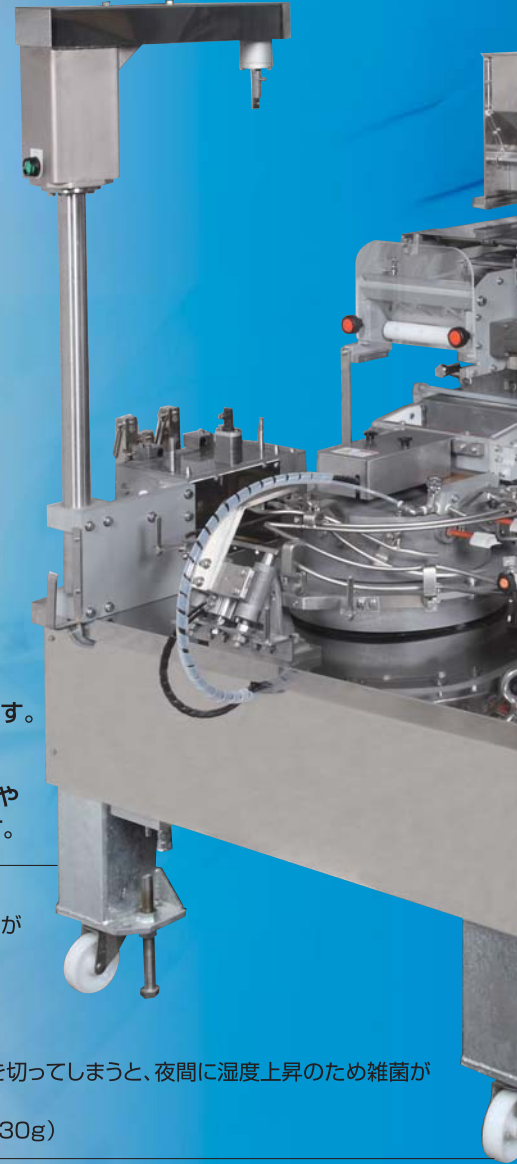


安全対策も万全です。



一体式の皮ガイドが容易に外れるため、ローラーやローラーケース内の掃除が簡単にでき衛生的です。

- フレーム、ローラー、スクレパー、皮ガイドに至るまでステンレスと樹脂を使用して腐食や錆等が発生しません。
- 外した部品は水洗いが出来てとても衛生的
- 衛生管理がしやすいので生餃子製造に最適
- 加工場ドライ化やHACCP工場に最適  
(特に夏場などウェット工場は作業終了後に空調を切ってしまうと、夜間に湿度上昇のため雑菌が繁殖してしまう。)
- ユニット交換で複数のサイズ対応が可能(10g~30g)



# TX-16

## より安全に、より衛生的、

## より使い易くなりました。

Designed for more safety, hygiene and user-friendliness.

餃子製造機一筋40年の東亜工業が、お客様のニーズに応えた技術の結晶です。

Realized through accumulated technologies of Toa Industry, which has devoted itself to manufacturing gyoza-making machine for 40 years.



# 心包技

HEART WRAP TECHNOLOGY

TOA INDUSTRY CO.,LTD.

すべてのベルト類がはずせて水洗いが可能です。



手取ベルト



麺帯送ベルト

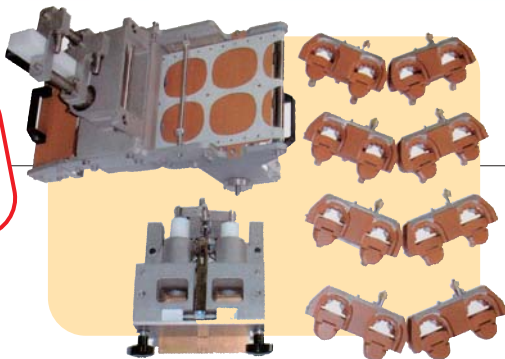


残皮ベルト



※仕様は性能向上のため、予告なく変更することもあります。

一台  
二役!!



パレットの取り外し交換が容易にでき、掃除も簡単になりました。

ユニット交換により10g~30gまでの餃子製造可能です。

たとえば午前中15g、午後25gの生産もOK! (交換時間約10分)

The unit can be replaced to make gyoza of 10 g to 30 g. (It takes only about 10 minutes for replacement.)

For example, you can make 15 g gyoza in the morning and then 25 g gyoza in the afternoon.



MASS PRODUCTION WITH THE HANDMADE TASTE !

# T-16

## FULLY AUTOMATIC GYOZA-MAKING MACHINE

PATENT NUMBER  
No.1364679/No.1375852

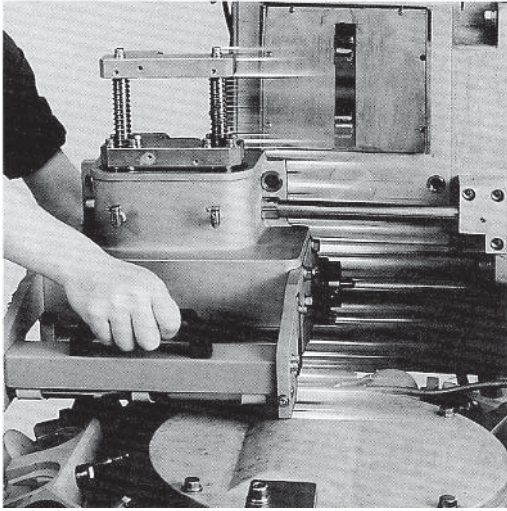
REGISTRATION NUMBER FOR NEW INDUSTRIAL DESIGN  
No.1683060/No.1785366/No.1785367

- Easy to operate
- Easy to clean after use
- Coarse ingredients can be put in this machine while maintaining the same quality.

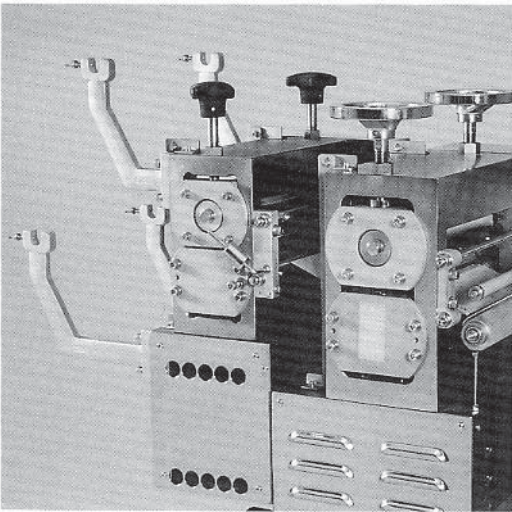




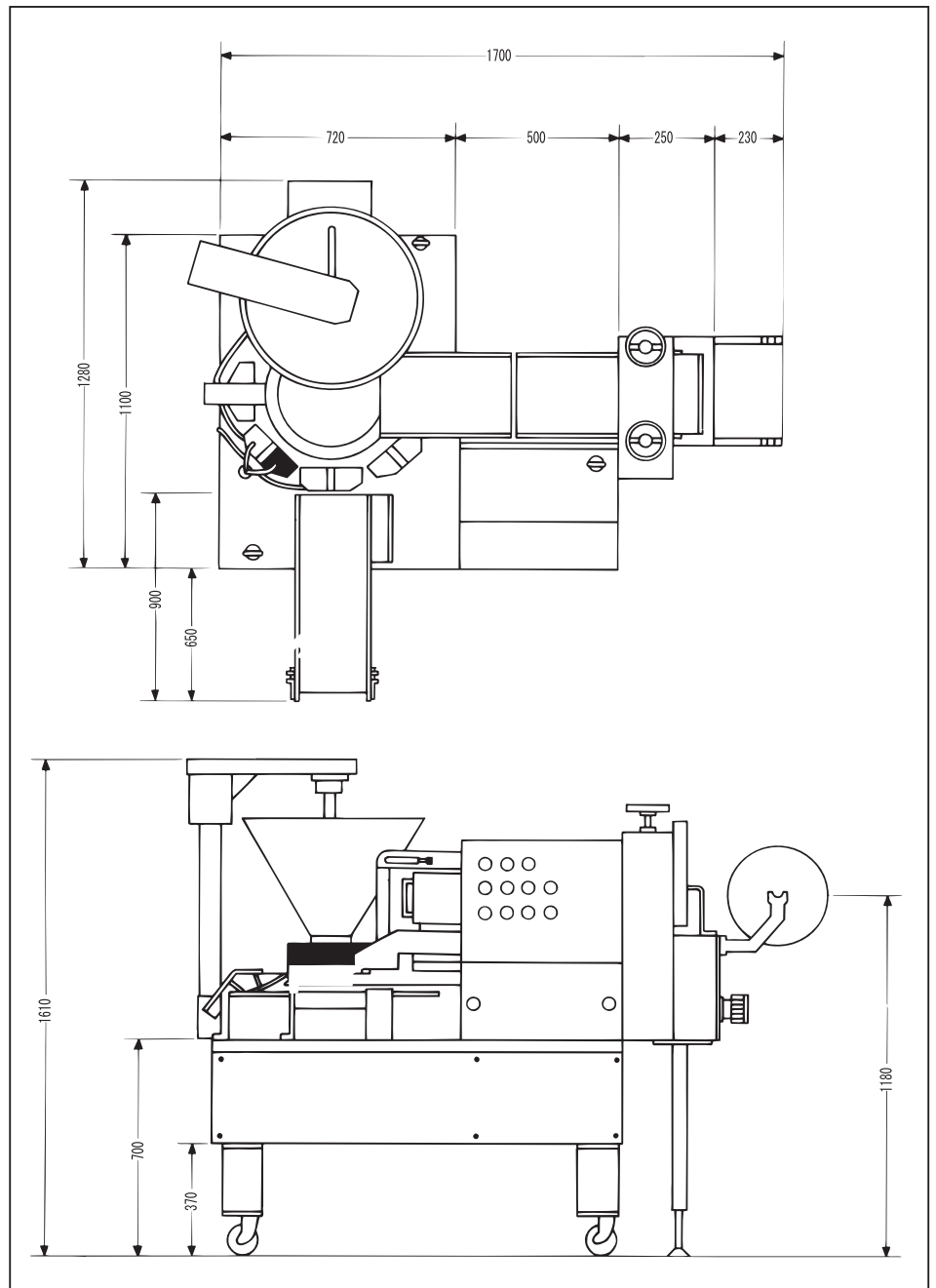
## MEASUREMENTS



The Attachable and Detachable Cutter unit



The 2-Stepped Dough Machine (option)



## SPECIFICATIONS

Capacity	9000 pieces / hour
Number of Molding Palettes	16 pieces
Conveying Passsage	2-laned passage
Dough Sheet Roller Width	230mm
Wet Dough Loading System	Air Shower Method
Air Supply System	Using Local Installed Equipment (Not equipped in this machine)
Machine Size	1280mm x 1700mm x 1610mm (no other options)
Electric Power	Main Machine Drive    3 Phase 200V 0.40KW Screw Drive                3 Phase 200V 0.09KW Dough Machine Drive    3 Phase 200V 0.75KW
Net Weight	1000kg

\* The specification may be changed due to the improvement of the performance without a preliminary announcement.



### TOA INDUSTRY CO.,LTD.

260-1 MIKATABARA-CHO, HAMAMATSU-SHI, SHIZUOKA-KEN, JAPAN 433-8105  
TEL.++81-53-436-2101 FAX ++88-53-437-7337  
E-mail: info@toa-industry.co.jp

### TOA MACHINERY CO.,LTD.

ROOM2212 ROSA, 68 SOI RANGSIT-PATHUMTHANI 8, PRACHATHIPAD,  
THANYABURI, PATHUMTHANI THAILAND 12130  
TEL.++66-2-958-4107 FAX++66-2-567-4702  
E-mail: toa\_machinery@hotmail.com



MASS PRODUCTION WITH THE HANDMADE TASTE !

# DOUGH SHEET MAKING MACHINE

FULLY AUTOMATIC DOUGH SHEET-MAKING MACHINE  
WITH A SYSTEM FOR RECYCLING THE REMAINING DOUGH

UNDER PATENT

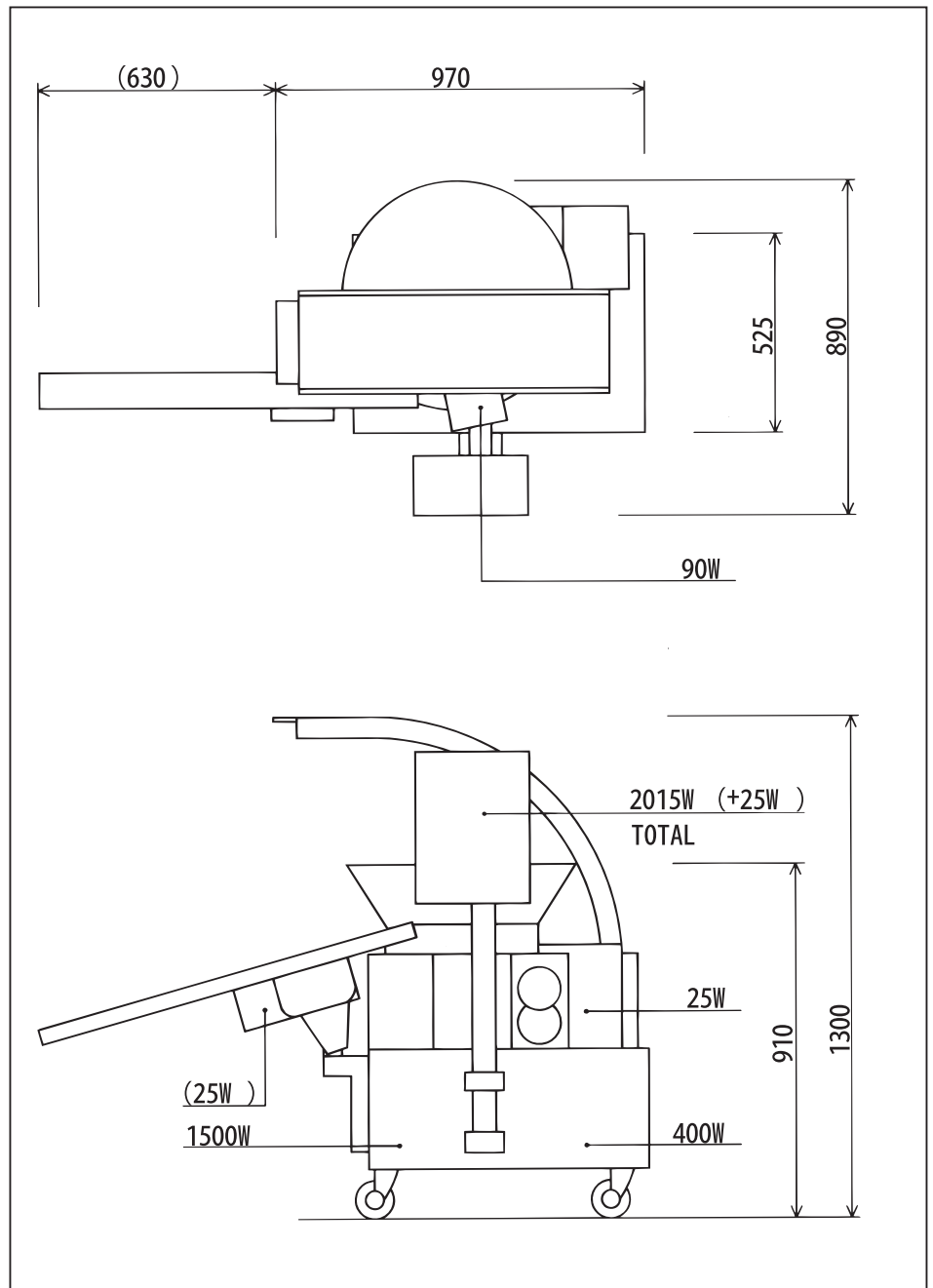
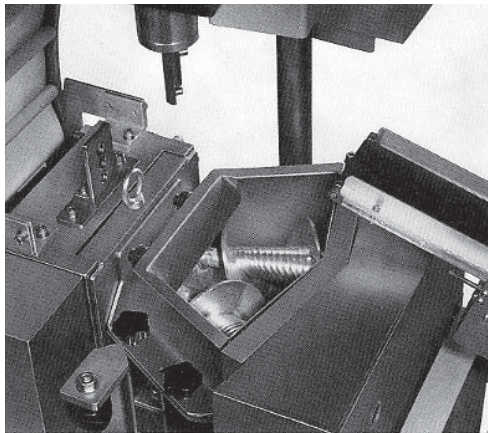
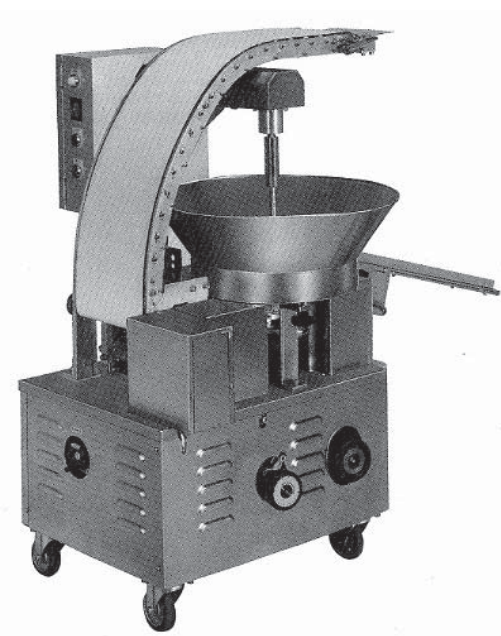


Kneads, extends, and produces  
soft dough constantly !





## MEASUREMENTS



## SPECIFICATIONS

Capacity	80kg / hour															
Hopper Capacity	30kg															
Dough Sheet Width	220mm - 235mm															
Dough Sheet Thickness	2.5mm - 5mm															
Machine Size	890mm x 970mm x 1300mm															
Electric Power	<table border="0"> <tr> <td>W Screw Drive</td> <td>3 Phase 200V</td> <td>1500W</td> </tr> <tr> <td>Dough Machine Drive</td> <td>3 Phase 200V</td> <td>400W</td> </tr> <tr> <td>Mixer Machine Drive</td> <td>3 Phase 200V</td> <td>90W</td> </tr> <tr> <td>Rising Conveyor Drive</td> <td>3 Phase 200V</td> <td>25W</td> </tr> <tr> <td>Loading Conveyor Drive</td> <td>3 Phase 200V</td> <td>25W (OPTION)</td> </tr> </table>	W Screw Drive	3 Phase 200V	1500W	Dough Machine Drive	3 Phase 200V	400W	Mixer Machine Drive	3 Phase 200V	90W	Rising Conveyor Drive	3 Phase 200V	25W	Loading Conveyor Drive	3 Phase 200V	25W (OPTION)
W Screw Drive	3 Phase 200V	1500W														
Dough Machine Drive	3 Phase 200V	400W														
Mixer Machine Drive	3 Phase 200V	90W														
Rising Conveyor Drive	3 Phase 200V	25W														
Loading Conveyor Drive	3 Phase 200V	25W (OPTION)														
Net Weight	380kg															

\* The specification may be changed due to the improvement of the performance without a preliminary announcement.



### TOA INDUSTRY CO.,LTD.

260-1 MIKATABARA-CHO, HAMAMATSU-SHI, SHIZUOKA-KEN, JAPAN 433-8105  
 TEL.++81-53-436-2101 FAX ++88-53-437-7337  
 E-mail: info@toa-industry.co.jp

### TOA MACHINERY CO.,LTD.

ROOM2212 ROSA, 68 SOI RANGSIT-PATHUMTHANI 8, PRACHATHIPAD,  
 THANYABURI, PATHUMTHANI THAILAND 12130  
 TEL.++66-2-958-4107 FAX++66-2-567-4702  
 E-mail:toa\_machinery@hotmail.com

YOUR UNCOMPLAINING PARTNER !

# THE "GYOZA" INNOVATION

**TOP COMPANY AWARD  
FOR PRODUCT DEVELOPMENT**

**THE SMALLEST SIZE IN THE WORLD 25cm × 35cm** In the photo is a small gyoza-making machine.

The full scale gyoza-making machine is fully automatic and suitable for mass production, from making dough sheet to preparing products on the tray.



T-16



T-16-B



T-16-NR(L)



DOUGH SHEET- MAKING MACHINE



GRINDING MACHINE

**HEAD OFFICE**

**TEL ++81-53-436-2101**



**TOA INDUSTRY CO.,LTD.**  
260-1 MIKATABARA-CHO, HAMAMATSU-SHI,  
SHIZUOKA-KEN, JAPAN 433-8105  
TEL. ++81-53-436-2101 FAX ++81-53-437-7337  
E-mail : info@toa-industry.co.jp

**TOA MACHINERY CO.,LTD.**  
ROOM2212 ROSA, 68 SOI RANGSIT-PATHUMTHANI 8,  
PRACHATHIPAD, THANYABURI, PATHUMTHANI, THAILAND 12130  
TEL. ++66-2-958-4107 FAX ++66-2-567-4702  
E-mail : toa\_machinery@hotmail.com



# SMALL GYOZA - MAKING MACHINE DATA

FOR BAKING STYLE GYOZA , HALF AUTOMATIC MACHINE

## 1. MACHINE NAME

TOA SMALL GYOZA-MAKING MACHINE

## 2. FEATURE

It is a super compact machine from the comprehensive know-how of TOA INDUSTRY Co.,Ltd. with its 20-year experience in producing and selling food processing machines in response to the industry.

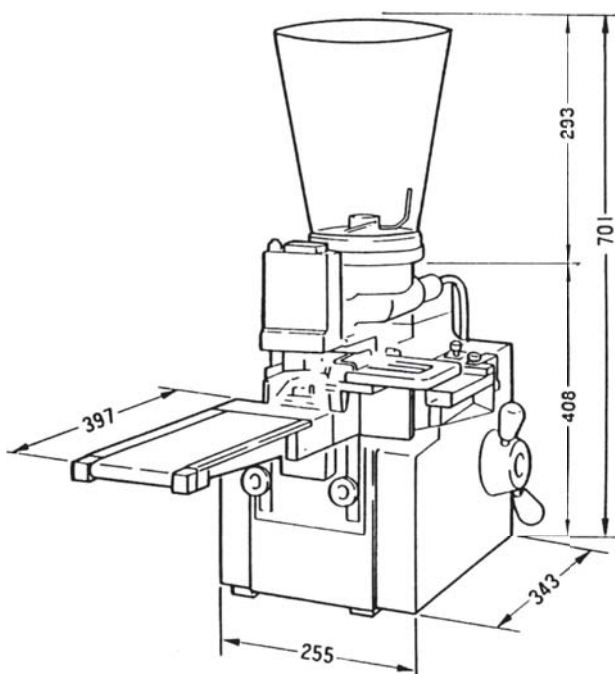
- The product weight can be adjusted according to your request.
- Ability to make various kinds of product. Suitable for the small production.
- Equal weight for each product.
- Easy to operate; no skill required.  
Just put a pastry shell in the machine, push the "start" button, and get a "gyoza" product.
- Easy to clean after use.
- Needs small space for installation.

## 3. SALES & SERVICES

We have direct-sales system and provide you after-sale maintenance service.

## 4. USERS

Food supermarkets, butcher shops, noodle restaurants, gyoza restaurants, Chinese restaurants as well as companies and suppliers for school and office, daily dish stores, food chain stores, etc.



## 5. MACHINE SPECIFICATIONS

- Height 408 mm  
(701 mm, including the hopper)
- Floor space needed for installation
  - Length 255 mm
  - Width 343 mm
- Weight 44 kg
- Electric power 1 Phase 100V 65W
- Space 0.09 m<sup>2</sup>
- Materials Stainless steel, Hydro alloy
- Capacity 1500 pieces/hour