

当会会員の横山鉄工(帯広市)様が

2月10日付の日刊工業新聞に紹介されました。

小さな店にも置けます。横山鉄工(北海道帯広市、横山邦彦社長、0155・333・3511)は、「2本焼きパウムクーヘンオープン(自動式)」を6月に発売する。価格は250万円程度を想定する。小規模の菓子店など向けに初年度3台の販売を目指す。2月中に本体を完成させ、試運転などを経て、6月に開催する国際食品工業展「FOOMA JAPAN2016」に出展して売り出す。寸法は幅1400mm×奥行750mm×高さ1400mm。外径15mmのパウムクーヘン1本を焼き上げる時間は45-60分を見込む。

従来の1本焼き用は手動式で、焼き加減の確認などで必ず機械の側に人をつかせなくてはならなかった。2本同時に焼けることも含め作業を効率

## パウムクーヘン 小型の自動機

横山鉄工、2本同時焼き上げ

これまで12本焼きのパウムクーヘンオープンなど累計20台を販売的にしたいとのニーズもあつたことから開発した。横山社長は「付随する食品機械の販売にもつなげたい」と話す。

同社は51年に設立。農機具などの機械加工のほか、00年頃から菓子製造機械を手がけている。パウムクーヘンオープンは1本焼きや12本焼きなど4種類発売しており、累計で約20台を販売した。15年12月期の売上高は6600万円。(札幌)

