

玉ねぎの根取り・へた切り・皮むきを一台で……

総合カタログ

一台三役

玉ねぎ自動皮むき機

玉ねぎ



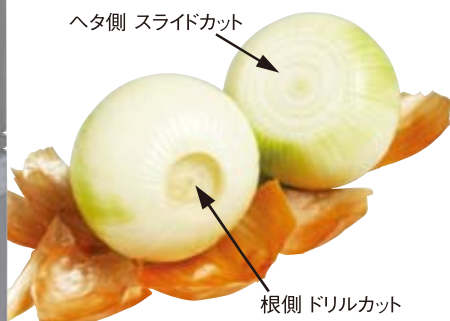
詳しくはHPで



TJ840型 場所を選ばない小型設計



●仕上サンプル



処理量(目安) 約 **500** kg/日

歩留 約 **85** %

作業人員 **1~2** 人

玉ねぎの
対応サイズ **M~L大**
(約60~90) mm

機械寸法 **W470 × D750**
× H1410 mm

皮むき+根切り+ヘタ切り	◎
皮むき+(根切りorヘタ切り)	○
皮むきのみ(天地残し)	△

●水で丸洗いです!
(※電機部以外)

●根側を残したり(ヘタ側残しも可)
芯取りだけを行う処理も可能です。

●天地残し



TJ1500 A/B/C型 ターンテーブル式で連続処理

処理量(目安) 約 **1.5~2** t/日

歩留 約 **85** %

作業人員 **2~3** 人

玉ねぎの
対応サイズ **M~L大**
(約60~90) mm

機械寸法 **W1175 × D920**
× H1354 mm

皮むき+根切り+ヘタ切り	◎
皮むき+(根切りorヘタ切り)	○
皮むきのみ(天地残し)	△



●水で丸洗いです! (※電機部以外)

●仕上サンプル



●根切りドリル方式の**TJ1500A型**



●天地スライドカット方式の**TJ1500B型**



●回転刃方式の**TJ1500C型**

●動画でもご覧いただけます。

玉ジロー 動画

検索

TJ3600型 コンベア式で大量処理



●水で丸洗ができます! (※電機部以外)

処理量(目安) 約 **3~5** t/日

歩留 約 **85** %

作業人員 **4~5** 人

玉ねぎの
対応サイズ **M~L大**
(約60~90) mm

機械寸法 **W3300 × D800**
× H2000 mm

皮むき+根切り+ヘタ切り	◎
皮むき+(根切りorヘタ切り)	○
皮むきのみ(天地残し)	△

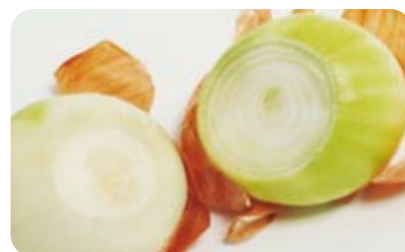
●仕上サンプル



●根切りドリル方式



●回転刃方式



●天地スライドカット方式

TJ7200型 コンベア式で最大量処理

処理量(目安) 約 **6~10** t/日

歩留 約 **85** %

作業人員 **7~8** 人

玉ねぎの
対応サイズ **M~L大**
(約60~90) mm

機械寸法 **W3500 × D1700**
× H2000 mm

皮むき+根切り+ヘタ切り	◎
皮むき+(根切りorヘタ切り)	○
皮むきのみ(天地残し)	△



●水で丸洗ができます! (※電機部以外)

●仕上サンプル



●根切りドリル方式



●回転刃方式



●天地スライドカット方式

●動画でもご覧いただけます。

玉ジロー 動画

検索

TJ1200型 むき玉ねぎの芯取り・ヘタ取り専用機



中型機(2t/日)
大型機(~10t/日)
もあります

処理量(目安) 約 **800** kg/日

歩留 約 **85** %

作業人員 **1~2** 人

玉ねぎの
対応サイズ **M~L大**
(約60~90) mm

機械寸法 **W470 × D745**
× H1525 mm

●仕上サンプル



根切り+ヘタ切り	◎
根切り or ヘタ切り	○
皮むき	×



●根のドリルカット



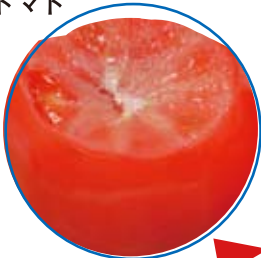
●ヘタのスライドカット

●水で丸洗いできます!
(※電機部以外)

NEXT 新登場 玉ねぎ以外の玉ジロー

玉ねぎのヘタ取りのノウハウを他の野菜、果物でも…

トマト



トマト切削面一例
(写真は回転刃方式)

かぼちゃ



かぼちゃ切削面一例
(写真はドリル方式)



柑橘類



柑橘類切削面一例
(写真はドリル方式)

レモン



レモン切削面一例
(写真はスライドカット方式)

機種は処理量に応じて選べます。
スペック、切削形状、その他できる限りのご要望
にお応えします。
トマト、かぼちゃ、レモン、柑橘類以外でもご相談
下さい。



●動画でもご覧いただけます。

[玉ジロー 動画](#)

[検索](#)

標準処理能力一覧表

(歩留 85%)

TJ840型	1時間当			仕上がり重量				
	最大処理個数	原体重量	仕上がり重量	2h稼働/kg	3h稼働/kg	4h稼働/kg	5h稼働/kg	6h稼働/kg
M玉 150g	840個	126kg	107kg	214	321	428	535	642
L玉 200g	840個	168kg	142kg	284	428	568	710	852
L大玉 250g	840個	210kg	178kg	356	535	712	890	1,068
2L玉 300g	840個	252kg	214kg	428	642	856	1,070	1,284

※2L玉を処理する場合は、処理個数が20～30%減少する場合があります。

TJ1200型	1時間当			仕上がり重量				
	最大処理個数	原体重量	仕上がり重量	2h稼働/kg	3h稼働/kg	4h稼働/kg	5h稼働/kg	6h稼働/kg
M玉 150g	1,200個	180kg	153kg	306	459	612	765	918
L玉 200g	1,200個	240kg	204kg	408	612	816	1,020	1,224
L大玉 250g	1,200個	300kg	255kg	510	765	1,020	1,275	1,530
2L玉 300g	1,200個	360kg	306kg	612	918	1,224	1,530	1,836

TJ1500型 A/B/C型	1時間当			仕上がり重量				
	最大処理個数	原体重量	仕上がり重量	3h稼働/kg	4h稼働/kg	5h稼働/kg	6h稼働/kg	7h稼働/kg
M玉 150g	1,500個	225kg	191kg	574	765	956	1,148	1,339
L玉 200g	1,500個	300kg	255kg	765	1,020	1,275	1,530	1,785
L大玉 250g	1,500個	375kg	319kg	956	1,275	1,594	1,913	2,231
2L玉 300g	1,500個	450kg	383kg	1,148	1,530	1,913	2,295	2,678

※2L玉を処理する場合は、処理個数が20～30%減少する場合があります。

TJ3600型	1時間当			仕上がり重量				
	最大処理個数	原体重量	仕上がり重量	3h稼働/kg	4h稼働/kg	5h稼働/kg	6h稼働/kg	7h稼働/kg
M玉 150g	3,600個	540kg	459kg	1,377	1,836	2,295	2,754	3,213
L玉 200g	3,600個	720kg	612kg	1,836	2,448	3,060	3,672	4,284
L大玉 250g	3,600個	900kg	765kg	2,295	3,060	3,825	4,590	5,355
2L玉 300g	3,600個	1,080kg	918kg	2,754	3,672	4,590	5,508	6,426

※2L玉を処理する場合は、処理個数が20～30%減少する場合があります。

TJ7200型	1時間当			仕上がり重量				
	最大処理個数	原体重量	仕上がり重量	3h稼働/kg	4h稼働/kg	5h稼働/kg	6h稼働/kg	7h稼働/kg
M玉 150g	7,200個	1,080kg	918kg	2,754	3,672	4,590	5,508	6,426
L玉 200g	7,200個	1,440kg	1,224kg	3,672	4,896	6,120	7,344	8,568
L大玉 250g	7,200個	1,800kg	1,530kg	4,590	6,120	7,650	9,180	10,710
2L玉 300g	7,200個	2,160kg	1,836kg	5,508	7,344	9,180	11,016	12,852

※2L玉を処理する場合は、処理個数が20～30%減少する場合があります。

仕 様

機 種	コンプレッサー 必要能力	作動圧力	必要エア一量	必要電源	消費電力
TJ840型	2.2kw(3馬力以上)	0.8Mpa以上	約250L/min	AC100V	120w
TJ1200型	0.75kw(1馬力以上)	0.6Mpa以上	約50L/min	AC100V	70w
TJ1500型 A/B/C型	7.5kw(10馬力以上)	0.8Mpa以上	約800L/min	AC100V	400w
TJ3600型	15kw(20馬力以上)	0.8Mpa以上	仕様により変動	3相200V	1.0kw
TJ7200型	22kw(30馬力以上)	0.8Mpa以上	仕様により変動	3相200V	1.5kw

玉ジローには実機を使って稼働テストが行えるショールームがありますので、ご使用予定の原料をお持ち込みいただき、より実践に近いテストが行えます。（常設機はTJ840型、TJ1500型、TJ7200型の3タイプです。）

来社ご希望の方は、お電話にてご連絡ください。

お越しにならない場合は原料をご送付頂ければ、弊社にてテストを行い稼働動画と共に加工後の原料を返送します。



玉ジローについて Tamajiro

食品加工業者として — 食の現場から誕生した「玉ジロー」

人手不足が生み出した機械

玉ねぎの皮むきの手間が大変なのは調理現場の皆さんがもっともご存知のことと思います。

開発を手がけたレストランでも、店内で使う玉ねぎの加工をするパートさんの募集に大変苦労しました。

そして玉ねぎ特有の臭いや手荒れを避けられ、人手不足を解消するため、加工を自動化すべく自ら機械の開発を始めました。

省スペース、早業を目的に10年以上の歳月を掛けてついに産まれたのが「玉ジロー」の自動皮むき機。

玉ねぎの根とヘタ取り、皮むきを一瞬にできるようになりました。

食品加工業者として新鮮な食材提供を

近年要求されている食の安心・安全性。

外国からの輸入も多い最近では、少々高くても国内産食材を求める方も多く見受けられます。

実際、トレーサビリティを強く要求するお客様からのご注文も増えております。

玉ジローは一貫した製品管理・加工をお手伝いし、より新鮮で安全な食を日本中にお届けできるよう努めたいと思っております。

株式会社 玉ジロー
代表取締役 和田 豊

●玉ジローのスリット加工、皮むき処理はパテント登録済みです。

先進のテクノロジーで好評をいただいております。

スリット形成装置 No.5787424

表皮剥離装置 No.5690441

製品に関するお問い合わせは下記または販売店までどうぞ

●販売店

玉ジロー

株式会社 玉ジロー

〒135-0016 東京都江東区東陽5-25-16

Tel.03-3649-1513 Fax.03-3649-1583

URL <https://www.tamajiro.com>

e-mail : onion@tamajiro.com

●このカタログは令和2年8月現在のものです。

●外観、仕様等は改良のため予告なしに変更することがあります。

202008-4