

SANNENG

Professional Bakeware



 三能ジャパン食品器具株式会社
SANNENG JAPAN BAKEWARE CO.,LTD.
顧客優先 品質至上 製品革新
E-mail:sn-info16888@dream.jp
http://www.wxsanneng.com/jp/



三能ジャパン食品器具株式会社

SANNENG PROFESSIONAL BAKEWARE

SANNENG

Professional Bakeware

顧客優先
品質至上
製品革新

Catalogue

 三能ジャパン食品器具株式会社
SANNENG JAPAN BAKEWARE CO.,LTD.

会社紹介

三能台湾は1982年に設立し、プロフェッショナル・誠信・革新を追求し、長きにわたる経営を可能にすべく合理化に努めてまいりました。

取扱い商品数は、3,000種以上あり、ISO9001国際品質認証も取得しています。日本のみならず、ヨーロッパ・アメリカ・シンガポール・マレーシア・インド・タイ・オーストラリア・フィリピンなどの各国でお客様や業界関係者の方々からの信用と温かなご支持ご支援の下、今ではアジアで最も専門性が高い企業へと成長しました。

2008年8月、中国に三能器具(無錫)株式会社を設立しました。三能台湾の長年に渡る製造技術と経験を活かし、迅速かつ便利な体制を中国でも提供することが可能になりました。設立以来、ニーズに応える製品化、国際基準品質の製品を供給することによりお客様に認められご支持頂いております。

さらに日本においては、2010年8月に三能ジャパン食品器具株式会社を設立しました。

2014年5月には無錫三能表面処理工場が稼働を開始しました。

2013年12月25日には台湾本社屋を新築移転し、世界中のお客様に高品質な製品とサービスをお届けできるようになりました。

時を同じくして、家庭向けブランド〔UNOPAN〕を展開し、セミプロから趣味でパン作りをする皆様にご愛用頂いております。

2016年3月には、三能器具(インドネシア)株式会社を設立しました。

三能グループはこれからも「顧客優先・品質至上・製品革新」の精神に基づく高品質の製品・サービスを国内外の皆様にご提供し続けてまいります。業界でのリーダーカンパニーとなるべく、これからも努力を重ねてまいります。

会社概要

社名	三能ジャパン食品器具株式会社 SANNENG JAPAN BAKEWARE CO.,LTD.
所在地	東京都千代田区麹町3-5-2ビルックス麹町301
設立	2010年8月
事業内容	製パン・製菓器具の輸入販売
取扱商品	天板・食型・台車・型天板・陳列什器・ナイフ・泡立て器・ハケ・タルト型・ケーキ型・絞り袋・口金・ケーキタワー・その他食品器具
■ 本社	台湾三能食品器具株式会社 (ISO9001取得)
■ 設立	1982年
■ 工場	台湾工場/中国工場 (無錫)
■ 販売地域	台湾、ヨーロッパ、米国、日本、シンガポール、マレーシア、インドネシア、タイ、オーストラリア、フィリピン等
■ 市場占有率	台湾80% 中国45% 東南アジア35%
2000年08月	三能器具 (無錫) 会社を設立。
2010年08月	三能ジャパン食品器具株式会社を設立。
2012年05月	三能器具 (無錫) 会社表面処理工場稼働。(製造~表面処理まで一貫生産へ)
2013年12月	家庭用向けブランド「UNOPAN」を設立。
2016年03月	三能器具 (インドネシア) 会社を設立。

製品

【ナノコーティング製品】

フッ素樹脂を特殊技術により加工し、ナノスケールでの表面処理を可能にしたNanoFX®。
多くのユーザー様より高い評価を頂いている、弊社オリジナルかつ自信を持ってご紹介できる製品です。
「NanoFX®とは...」
ナノスケールにて表面処理をする新技術です。
ピンホールレスにより表面が堅固となり、耐摩耗性・離型性が格段に向上し、使用可能回数の増加、洗浄効果の向上 (異物混入防止) など優れた特徴をもたらします。
→従来のPTFE加工の数倍の性能を発揮します。

【製パン・製菓関連器具】

約40年に渡る経験・実績をもとにメーカーならではのユーザー視線で作った器具の数々。
材質選びから表面処理、製造方法にこだわりを持ち、台湾・中国でリーダーズカンパニーとしてセントラル工場・リテール・一般家庭など幅広いお客様にご愛用いただいています。
この度、日本でも高品質の器具をご紹介できるのをうれしく思います。
ぜひこの機会にご利用ください。

お支払い方法

代引き

製品のお受取時に代金をお支払いください。
製品代金+消費税+¥330(代引き手数料)+¥1100(運賃)
1回のご注文が3万円以上(税抜)の場合、代引き手数料、運賃無料です。
(沖縄・離島除く)

配送について

運賃
1回のご注文が3万円以上(税別)の場合、送料無料です。
製品は、佐川急便でのお届けとなります。(沖縄はヤマト運輸になります)
3万円未満の場合、全国一律一個当たり1100円(沖縄・離島除く)
ご負担いただきます。(3辺の和が160cm以内、重さが30kg以内)

納期

ご注文後、翌日~3日前後でお届けとなります。
(GW・お盆・年末年始は通常より納期がかかる可能性がございますので、前もってのご注文をお願い致します。)
なお、輸入品につき在庫切れが起きないよう弊社としても努力しておりますが、万が一在庫切れの場合は弊社より納期のご連絡をさせていただきます。

返品・交換について

ご購入後、商品がお手元に届きましたらすぐ開封しご確認ください。
製品の破損、品違い、数量違い等の不具合がありましたら大至急ご連絡ください。
製品不良等、弊社に責のある場合は着払いにてご返送ください。
お客様のご都合による返品の際は、送料をご負担いただきご返送ください。
商品検品後返品処理をさせていただきますが、配送料はご返金致しかねます。

FAXでの注文

ご注文方法  本誌のFAXオーダーシートをご利用ください。
FAX:03-3261-5909

メールでの注文

 下記アドレスへ必要事項をご記入の上、ご注文下さい。

sn-info16888@dream.jp

*お見積り・お問合せも承ります。

・午前中までにご注文の場合、即日発送となります。
・本カタログ掲載価格は税抜となっております。

CONTENTS



NEW
Ebay.

10

平天板
型天板
ラック

20

台車

36

食型

38

リング
セルクル

43

陳列用品
ブライスカード
カード立て
トレイなど

47

ナイフ
パレット

56

カッター
ローラー

62

ヘラ、ドレッジ、
スケッパー、ハケ
デコ台、ミトンなど

65

泡立て器

75

計量カップ
計量スプーン

77

タルトレット
ミラソン

79

ケーキ型

83

シングルモルド

87

絞り袋、口金

93

めん棒

99

衛生用品

100

厨房器具

101

Martellato
MADE IN ITALY

120



三能ジャパン食品器具株式会社
SANNENG JAPAN BAKEWARE CO.,LTD.

長年の技術研究開発により下記の特許を取得しました。

これからもご愛顧いただけるために研究開発を重ねてまいります。

デコ型(コブ付)シリーズ:

台湾特許番号：M335145

中国特許番号：ZL200720042980.7

フランスパン天板:

台湾特許番号：M554768

料理ナイフ:

台湾特許番号：M552862

食型シリーズ:

四隅全包式 台湾特許番号：M396618

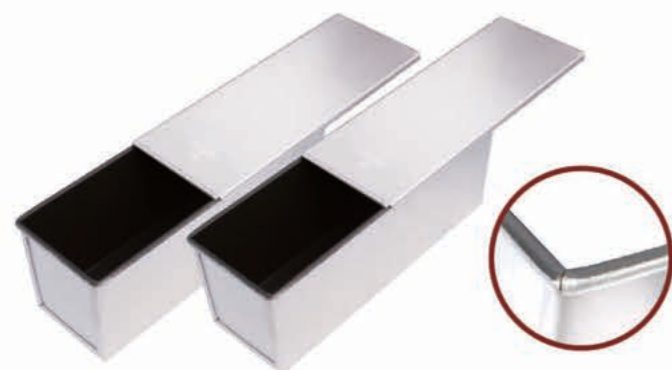
ラウンド食型シリーズ:

SN2303ラウンド食型 台湾特許番号：D126393

中国特許番号：ZL200530133332.9

SN2304ラウンド食型 中国特許番号：ZL2005301333333





全包式食型

台湾特許番号:M396618
フラットバーの四隅を包み込むことによって、汚れが目立ちません。

- フラットバーの四隅を包み込むことによって、汚れが入り込みにくくしました。
- 四隅を全包にすることによって、衝撃による変形がしにくい構造になります。



コブ付デコ型

台湾特許番号：M335145
中国特許番号：ZL200720042980.7
重ねたときに取り外しがしやすい画期的な構造です。

- 突起がついていることで、取り外しが容易で、重ねたときに底同士が接しません。
- この構造によって、作業時の手間が省けます。
- 突起部に生地が残りにくいので、衛生的です。

四角型フラットバー天板

台湾特許番号:M352331
中国特許番号:M353638
自動生産ラインで、コンベアー上の天板の乗り上げる現象を防止します

- フラットバー四角の天板は強度に優れ、使用中に変形や歪みが生じにくくなりました。
- フラットバー付近にコーティングを施さないことによって、天板同士が重なった時などの擦れによるコーティング剥がれを防ぎます。
- 天板の縁が直角なため、天板を高く重ねたときに傾きにくく崩れにくい構造になっております。
- 工場ラインの場合、コンベアー上で天板同士が接触する際にフラットバー丸形状ですと天板が乗り上げライントラブルになるケースがあります。しかし、フラットバー四角形状にする事で乗り上げにくくなり、より安全にご使用いただけます。



ナノコーティングとは？

一般的なコーティング(PTFE)より先進的な技術です。
一般のコーティングに比べ、耐久回数が長く離型性に優れるので経済的です。

ナノコーティングの構造

ナノコーティングの塗膜は複層構造です(一般的なコーティングは単層)。また、表面硬度が3~4Hと硬く、耐摩耗性に優れています。さらに、独自の下地処理により塗膜と基材表面の密着度も向上し、より塗膜剥離しにくい構造になっています。
離型性にも優れ、焦げ付き防止効果を保持します。製品に焼け残りや焦げが付着しにくいので、異物混入の抑制にもつながります。

ナノコーティングの特徴

経済的:離形性に優れ、離形油ゼロもしくは大幅な削減を可能にしました。
効果:離形油・セパレートペーパー等の消耗品費用を削減できます。

アルミ合金3種類の表面処理撥水性テスト

表面処理方式	アルマイト処理	ハードアルマイト処理	PTFEコーティング
写真			
角度/撥水性	50°~72°/~40%	65°~80°/50%	~105°/~100%

- PTFEコーティングの撥水性を100%とした場合、アルマイト処理は40% ハードアルマイト処理は50%。アルマイト処理よりハードアルマイト処理のほうが撥水性が高い。