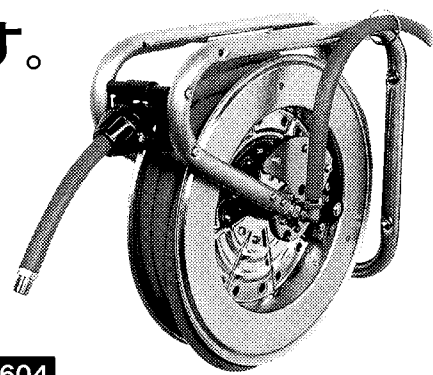


清潔な作業環境の確保、それが基本です。

- ホースは床を引きずらず、作業終了後はリールにスプリングで巻取られ清潔に整頓できます。
- リールは塩害に強いステンレス製です。
- 魚箱やパレット・食品製造装置などの洗浄に大変便利です。



小間番号: 東6ホール 604

※お気軽にお問い合わせ下さい。
TEL.(03)3777-4101(代)
URL <http://www.yamadacorp.co.jp>

Yamada
YAMADA CORPORATION

株式会社 ヤマダコーポレーション
営業部 〒143-8504 東京都大田区南馬込1丁目1番3号

Bishamon

FOOMA JAPAN 2011 出展のご案内

ステンレス商品

150以上の機種をラインアップ

お困り事がありましたら、
営業マンにご相談下さい

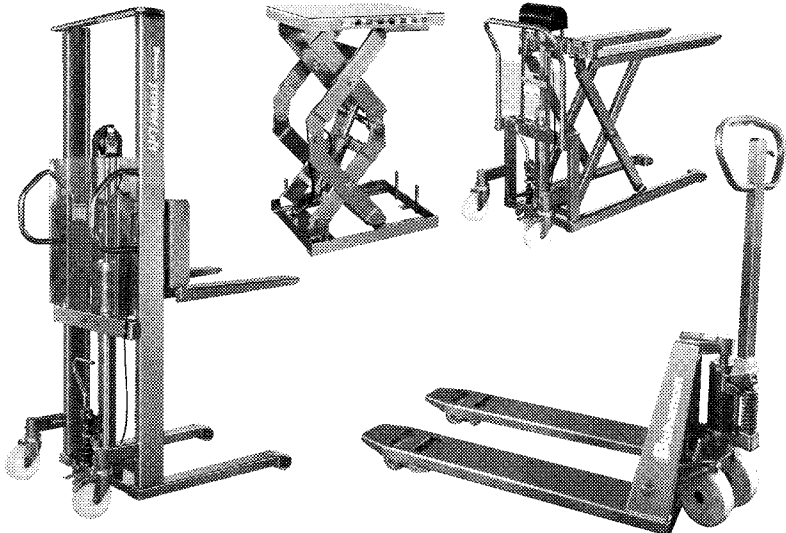
ブース番号:

東4ホール 4J-20

株式会社 スギヤス

<http://www.bishamon.co.jp> e-Mail: sales@bishamon.co.jp

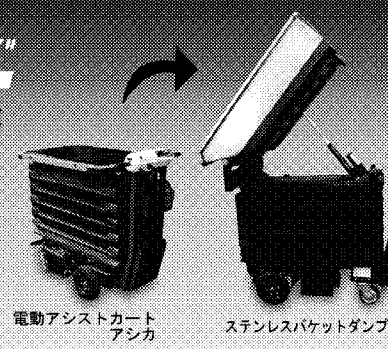
〒444-1304 本社 愛知県高浜市本郷町4丁目3-21 tel.0566-53-1126 fax.0566-53-1844
〒146-0083 東京 東京都大田区千鳥2丁目2番12号 tel.03-3759-9722 fax.03-3759-9723
〒578-0965 大阪 大阪府大阪市西2丁目2番30号 tel.06-6747-7617 fax.06-6747-7618
〒733-0012 広島 広島市西区中広町2丁目14-17 tel.082-233-4431 fax.082-233-4430



脱・塗装、脱・油圧!

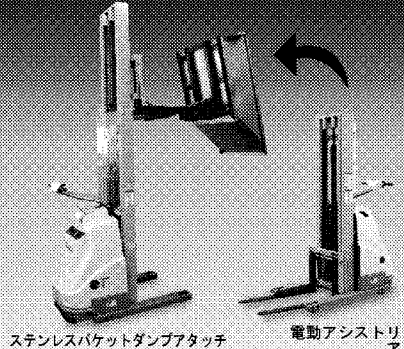
ハイブリッドシリーズ
ATEX HYBLEC SERIES
あらゆる要望（製造対応等）にお応えします!

6月7日~10日は、
東京ビッグサイトで
お待ちしております!



電動アシストカート

アシカ



ステンレスバケットダンプ仕様

AssiLi

FOOMA JAPAN 2011 に出展します。

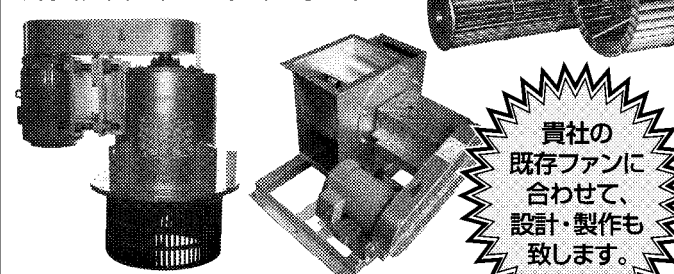
弊社ブース 東4ホール 小間番号 4N-14

株式会社 アテックス

<http://www.atexnet.co.jp>

ステンレス製ファン

高温800℃でもOK **Tainetsu**
耐腐食 長寿命



営業品目

炉内攪拌ファン 耐熱熱風循環ファン 排熱用ファン

株式会社 タイネツ

〒338-0835 さいたま市桜区道場709-24 浦和工業団地内
☎048-854-3381(代) FAX048-853-8996

URL <http://www.tainetsu.co.jp/> E-mail tainetsu@tainetsu.co.jp

花塚製作所

花塚製作所のポンプ事業は1956年、醸造工場の青銅製ポンプから始まった。半世紀以上にわたりノウハウを蓄積し、ステンレス製ポンプと定置充填機の専門メーカーとして成長してきた。今回は主力のステンレススロットポンプ「CFシリーズ」を展示する。①低粘度から高粘度までのあらゆる液体輸送に対応②接続部・駆動部の完全分離型で「分離・洗浄」組み立て「が容易③独自のメカニカルシールを採用し衛生的④吐出量の変化が少なく、任意の設定可能⑤呼び水要らずの自吸式で騒音が少ないなどが特徴。耐食・耐熱性にも優れている。定量充填機は①連続・間欠とも安定した充填量で量の変更も容易②液切れ抜群の特殊ノズル装置③液体や固形混入物の変質・変形を防ぐ特殊形状ロータリーが自慢だ。

三鈴工業

縦ドラントシステムエンジニアリングアメリカの三鈴工業は、国産初のドラムのない「ドラムレススパイラルコンベヤ(DLC)」と、全閉空間を有効活用できる「パーティカルフリーザー」の2機種を開発した。冷凍・冷蔵食品業界や製菓・製パン業界から要望の多かったシステムで、同社の新たな主力製品である。「We are the Make r MISUZU BRAND」の姿勢で開発し、安心・安全のメイドインジャパンだ。DLCは海外製品に依存してきた従来の機種に比べ、メンテナンス性と洗浄性を向上させた純国産である。パーティカル方式はオーバーヘッド空間を有効的に活用できるシステムのため、すでに納入実績のある熟成・発酵用のブルフアーに続き、今回、冷凍・冷蔵用フリーザーシステムの新機種として登場させる。

前川製作所

前川製作所は「世界の美味しい未来をささえる食のトータルプランナー」をコンセプトに出展する。実機展示はサーモジャック機能をそのままに搬入や据え付けを簡略化したスリムライトフリーザーや、直径0.1mmの金属を検知する微細磁性金属検出装置「セーフティ」や、チキン胸肉全自動脱骨ロボットに画像処理機能を搭載し、個体に合わせ最適な位置での筋入れを行う「イルダスエー」などである。今回もインターネット回線を通して国内外のユーザー企業と会場を結び、展示会場では伝えていることができないシステムやエンジニアリングを紹介する。また、10日11時からA会場(東3ホール)で出展者プレゼンテーションセミナー「2020年まであと9年! 冷媒転換を考えた食品工場の省エネ・CO2削減」を講演する。

日新電子工業

日新電子工業は小型・高感度でかつコストパフォーマンスに優れた金属検出機「ND-840」とX線異物検査装置「NX3シリーズ」の二つの最新鋭機を中心に展示する。金属検出機はアルミ箔を除く多くの製品に対応し、ベスト感度の検出を実現する。カラータッチパネルを標準搭載し、画面を見ながら直観的なイメージにより感度を設定でき操作性が格段に向上した。少量多品種検査の場合、従来は複数の専用機を必要としていたが、同機はマルチ周波数の採用により1台で対応可能。一方、NX3シリーズは検査幅が190mm、700mm、約1000mm単位で6機種をラインアップ。ボディをさらに小型化し、他社製品との差別化を図っている。光学式異物検査装置「ヴィナス」、次世代レーザー異物検査装置なども出展する。

日清エンジニアリング

日清エンジニアリングは「Safety Promoter Project (SdP)」として「食の安心・安全」を実現させる施策について提案する。小麦粉パルクランドリング設備のステンレス化とインラインシスターを組み合わせた異物混入防止の提案や、トレーサビリティに対応した工程管理パッケージ「ソフトマルチプラットフォーム」を紹介する。また、米国製パン研究所(AIB)や危害分析重要管理点(HACCP)に対応した生産設備や工場建設の設計・施工からシステムの構築および運用までをトータルに提案する。展示機器は多品種少量生産やコンタミレスに適した「マトコンIBCシステム」、粗粉領域での大量分級処理が可能な「エディ・クラシファイア」や電磁誘導過熱(EDH)と過熱水蒸気を併用した熱処理装置「ハイブリッドキルン」の製造ラインを展示する。

マスタック

マスタックは「商品の付加価値アップとコストダウンを同時に実現する、生産技術と生産設備をご提案します」がテーマ。サーマルメディアオープン・ヒートプラスは、サーマルメディアオープンに製菓用オープンとして初めて過熱蒸気発生ユニット「ヒートプラス」を装備した。独自の技術の「サーマルメディア」による遠赤外線を用いた焼成に、もう一つの熱源としての過熱蒸気を加えた焼成ができる。過熱蒸気の特性的酸化抑制により、色上がりや風味が改善されることで、品質向上や日持ちの長期化、焼成時間の大幅短縮による生産性アップ、生産時間短縮によるコストダウンの実現などさまざまな効果が期待できる。このほかユニット式充填成型機「システムデポリ エボリューションII」「システムワン」など6機種を紹介する。

東洋製作所

東洋製作所は「考えよう 美味しい未来と地球の未来」をコンセプトに、自然冷媒・省エネシステムの新技術を採用した製品を中心に展示規模を拡大(16小間)して出展する。主な出展物は、新開発の「小型フリーザー」を中心に、「新型スプリング式過熱システム」、自然冷媒冷却システム「C-ULTS」、排熱回収ヒートポンプシステム「MR エコヒート」など実機のほか、パネル展示を予定している。このうち、新開発の小型フリーザーは発売中の「サーモエーブリックフリーザー」の優れた技術を踏襲しつつ、低コストを武器に中小の食品メーカー向けに開発した。コンパクト、かつ使い方が簡単で洗浄も容易なのが特徴。展示会で初めて公開する。同社では中小の食品メーカーを対象に初年度20台の販売を見込んでいる。

FOOMA JAPAN 2011 国際食品工業展 有力企業の技術製品(順不同)

出展 **FOOMA JAPAN 2011**
6/7~10 東京ビッグサイト(東1ホール 1U-03)

過熱蒸気で、 オープンに驚きの効果!

過熱蒸気発生ユニット

ヒートプラス
heat+

品質向上

生産性アップ

省エネ効果

焼き菓子の生産を大きく進化させるまったく新しいシステムが誕生しました。電磁波による独自の焼成方法が高評価を博すサーマルメディアオープンに、「過熱蒸気発生ユニット」をプラス。過熱蒸気による熱源を加えたことにより熱源の多様化が実現し、さまざまな効果が期待されます。焼きあがりの食感・風味・色あがりなど品質が格段に向上。焼成時間の大幅短縮により生産性がアップ。さらには省エネ効果が期待できます。和洋の焼き菓子の未来を変えるサーマルメディアオープン・ヒートプラス、ぜひ一度その驚きを体験してください。



遠赤外線ガス式トンネルオープン
サーマルメディアオープン

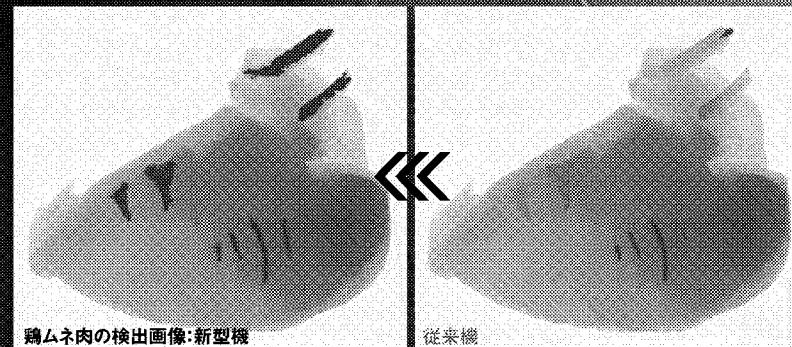
株式会社マスタック

本社:工場/☎04-2948-0161 ☎04-2948-3212 埼玉県所沢市小手指元町1-27-20 〒359-1147
カタログ・資料のご請求は ☎ ☎ 企画広報室 ☎04-2948-0162 [E-mail] info@masdac.co.jp

☎ 詳しい情報はホームページをご覧ください
サーマルメディアオープン 検索
<http://www.masdac.co.jp/hard/oven/oven.html>

薄い骨、低密度の骨も。重なり/凹凸部でも。

検出感度
「別次元」



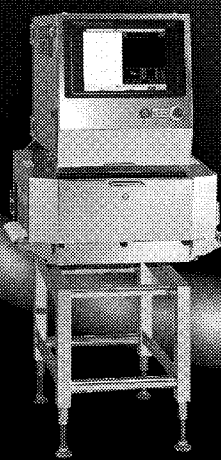
鶏ムネ肉の検出画像:新型機

従来機

デュアルエナジーセンサと特殊な画像処理技術により、従来は検出が困難だった鶏肉の頸骨、肩骨、肩甲骨も高感度検出。重なりがあったり、凹凸の大きい商品でも、その影響を受けずに異物を検出することが可能です。

ソーセージの検出画像:新型機

従来機



デュアルエナジーセンサ搭載
X線異物検出機
KD7416DWZ

DUAL ENERGY

New

<http://www.anritsu-industry.com/ja-JP/>

〒243-0032 神奈川県横浜市恵み5-1-1 TEL (046) 296-6700 (代)

Anritsu

アンリツ産機システム株式会社