これからの食品製造に、必須！

FSSC22000対応

圧縮空気を完璧に清浄化

菌・カビ・水分・異物混入対策に効果抜群

新製品　抗菌・除菌

3in1・メンブレン・エアーフィルター®

固形粒子…0.01μm以上除去　水滴…ゼロ　湿度…15％以下に除湿（窒素ガスに相当）

超高性能　3つのエレメントが1ボディに集約。中空糸エレメントが0.01μmという超微粒子まで捕集します。開口面積は高性能オイルミストエレメントの30～60倍です。

品質管理できる　エレメントを交換することで、最高品質エアーを継続して作り出せます。長寿命な中空糸エレメントを使用しているため省コスト。透明ボディなのでエレメントの汚れが目視できます。

省メンテナンス　エアーの汚れを捕集すると、ドレン（水分や汚れが凝縮したもの）が発生します。本製品はドレンを自動で排出するオートドレン機能付きです。

エアー品質測定　今、使用している圧縮空気の品質は大丈夫？
当社は圧縮空気の品質レベルをたった22秒で測定できます。

株式会社 前田シェルサービス
〒444-3595　愛知県岡崎市池金町字金山76-4
フリーダイヤル 0120-312158（本社直通）
【詳しくは当社HPをご覧ください】 http://www.maedauni.co.jp

FOOMA JAPAN　注目企業の製品・技術　順不同

サタケ

サタケは今回「お米の力で元気な人を創る!!」をブースステーマに掲げ、米をもっと活用するためのさまざまな情報発信を行う。

中でも「美味しい」付加価値食品コーナーでは、おいしく栄養たっぷりの「無洗GABAライス」を紹介し、「もっと元気な人を創る」というビジョンに基づく提案を行う。穀物調製加工機器コーナーでは、農産物加工に適した電気多目的乾燥機「ソラーナキューブ」を出展、農業の六次産業化を推進する。また新製品として、より高品質な炊飯を実現した「加圧式IH炊飯機」を実演するほか、稼働効率を大幅に向上させ省電力を可能にした「新型精米ユニット」を参考展示する。

マスダック

マスダックは「美味しさ、安全・安心、お菓子づくりを総合力でサポート」をテーマに各種製菓機械のほか、アフターサービス相談コーナー、ヒット商品紹介など設備から技術面、ソフト面の情報まで幅広く提供する。

遠赤外線ガス式トンネルオーブン「サーマルメディアオーブン・ヒートプラス」は、お菓子をふっくらと香ばしく焼き上げるトンネルオーブン。今回は天板を使用するキャタピラー搬送タイプを出品。オプションでもう一つの熱源として過熱蒸気発生ユニットを装備すれば品質向上や焼成時間の大幅短縮などが期待できる。この他、どら焼き機、充填成型機など各種ラインアップを紹介する。

花塚製作所

花塚製作所はステンレス製ポンプと定量充填機の専門メーカー。今回は主力のステンレスルーツポンプ「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。

前川製作所

前川製作所は「わ」をキーワードに〝食、環境、お客様、世界〟とのつながりを紹介するブース展開を行う。

実機では食用バラの凍結に最適な「フローフリーザー」、フリーザー専用自然冷媒冷凍機ユニット「NewTonF」、チキン骨付きもも肉自動脱骨ロボット「トリダス」、自動計量装置「オートマイダス」、防虫エアカーテン「バグシャッター」、世界最大級の加熱能力を持つ空気熱源式のエコキュート「unimo」を展示する。

来場者に〝マエカワの旬〟を感じてもらう場として、提供する。

レオン自動機

レオン自動機は菓子、パン、調理食品、中華点心などを生産する最新鋭の食品機械をはじめ、国内外の売れ筋商品や、新製品を紹介する。試食品も多くそろえ、食に関する総合的な提案を行う。

製菓機械では新機種の万能型包あん機「火星人CN580」、コンパクトで高性能な包あん機「火星人CN020」などを、調理用機械ではCN580に加え、新開発の調理用高速成形機「メガフォーマー」（1時間に2万4000個を生産）を出展する。

また、製パン機では、新開発の分割機「デバイダー」と丸め機「ラウンダー」を初披露。メロンパン、食パンなどの実演を通じ、品質の良さや汎用性の高さをアピールする。

東洋ハイテック

東洋ハイテックは粉体ハンドリングのノウハウを中核に、高度な粉体プラントを構築している。

各種粉体機器の実機レベルのテスト設備がある「粉体技術センター」を兵庫県篠山市に整備し、顧客の要望に応えている。また食品業界においては独amixonのミキサーを導入。アレルゲン問題を解決する抜群の洗浄性と、設置スペースに制約の少ないコンパクトなデザインを実現している。さらにダマの解砕、加熱・冷却にも対応できる。この万能タイプの同ミキサーを今展示会で紹介する。

また、食品プラントのハンドリングに適した自社開発商品も豊富に取りそろえており、「安全な食」へのこだわりを持った最新プラント構築に力を注いでいく。

日清エンジニアリング

日清エンジニアリングは、グループでの製粉、総菜などの経験を通じてユーザー目線から工場建設を提案する。「FPI」（Food Plant Innovation、食品工場革新）と題して、食品工場の課題や運用ノウハウを独自の視点で提案し、工場建設における基本計画、設計、施工やメンテナンスなどの各過程を紹介する。

また手作業の多い中小食品製造業向けにトレーサビリティーへ対応した工程管理パッケージソフトウエア「マルチプラネットパック」、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」や空気輸送ラインでの異物除去に利用する「インラインシフター」を展示する。

日新電子工業

日新電子工業は小型・高感度でコストパフォーマンスに優れた新型金属検出機「ND―840シリーズ」とX線異物検査装置「NX3シリーズ」の二つの最新鋭機を出展する。

中でもND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。カラータッチパネルを標準搭載し、直感的なイメージで感度を設定でき操作性に優れる。また製品銘柄（周波数）選択により少量多品種ラインに威力を発揮する。一方、NX3シリーズは検査幅が190ミリ～700ミリメートルまで約100ミリメートル単位で6機種をラインアップしている。この他、細い針金など金属摩耗片なども検出できる高感度型・アルミ箔専用機「アルパス」なども出展する。

アンリツ産機システム

アンリツ産機システムは重量選別機「SSVシリーズオートチェッカ」に、新型ヘッドの金属検出部を搭載した複合機を初めて展示する。同選別機は測定品が同時にコンベヤーに2個乗っても測定できる特許技術を応用。開発した複合機はコンパクトな設計で高速かつ高精度な質量検査に加え、高感度な金属検出が同時にできる。

また、X線異物検出機「KD7416DWZ」は従来機ではできなかった鶏骨の検出もデュアルエナジーセンサーと独自の画像処理技術により可能とした。ソーセージやナゲットなどの重なりや凹凸の大きい商品でも、その影響を受けずに異物検出できる。薄く低密度の骨まで検出感度が向上し、関係者からの引き合いも多い。

Orientalmotor

FOOMA JAPAN 2012
国際食品工業展に出展
2012年6月5日(火)～6月8日(金)
東京ビッグサイト　ブースNo. 東6ホール　6B-22

Kの変。

モーターの標準をつくったオリエンタルモーターが、モーターの標準を変えます。

高性能ギヤヘッド搭載 AC小型標準モーター
KⅡシリーズ

Kの変　検索

オリエンタルモーター株式会社
www.orientalmotor.co.jp