

そのお菓子づくりを、もっと美味しく、新しく

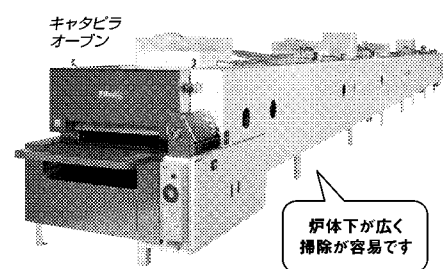
MASDAC

FOOMA JAPAN 2013

6/11⑨~14⑩ 東京ビッグサイト
当サース・東5ホール5U-09選んで良かった！
マスダックのオーブン。

- お客様の声
- 火通りが良く美味しく焼ける。ボリュームが出る！
 - 焼きあがりが安定。ロスがなくなった！
 - 微妙な温度調整がとても簡単だ！
 - 多品種少量生産でも切り替えがスムーズ！
 - 効率の良い生産が実現した！
 - アフターサービスが良い。いろいろ相談できる！

美味しさの秘密は「サーマルメディア」

独自の素材の遠赤外線プレートと熱伝導性に優れた
波長の電磁波を発生させるオリジナル技術です。

卓越した万全のサポート体制を完備。安心して菓子生産に専念していただけます。

安全ポイント

- 点検
- Q&A相談センター
- 技術サポート
- メンテナンス
- 移設・各種工事
- パーツ各種工事
- 焼成テスト
- AIBフードセーフティ

オーブンにもうひとつの熱源をプラス

heat+ サーマルメディアオーブン

遠赤外線ガス式トンネルオーブン

株式会社マスダック

本社・工場 〒04-2948-0161 04-2948-3212 埼玉県所沢市小手指元町1-27-20 〒358-1147
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ブン

検索

http://www.masdac.co.jp

ナイロン製
コンベヤーバケット

サイズ：2½インチ〜18インチ

ナイロン製
コンベヤースクリュー

サイズ：外径40mmから490mm

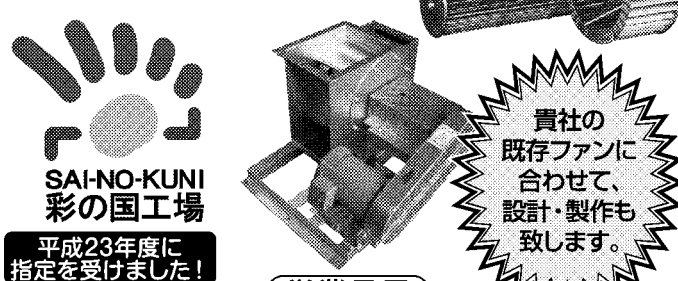
ナイロン製
クッションパイプ

サイズ：内径110mm 高さ130mm

上へ 横へ 下へ 健康な送りを創造する
株式会社 大日ハンソー本社・工場 〒547-0041 大阪市平野区平野北1-10-35 TEL.06-6791-4145 FAX.06-6792-9260
http://www.jade.dti.ne.jp/~dnhks/ office@dainichi-hanso.co.jp

ステンレス製ファン

高温800℃でもOK 耐腐食 長寿命



貴社の既存ファンに
合わせて、設計・製作も
致します。

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

デルタフランジパイプ

ダイヤル

この夏発売予定!

SUS304 配管をより扱いやすく

より確実に

より精密に

期待に応えたい...

その想いから形にしました。

専用クランプバンドで工具レス接合OK!

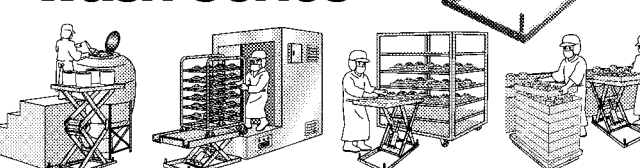
メイキコは FOOMA JAPAN 2013
国際食品工業展に出展します!

6月11日~14日 東京ビッグサイト東6ホール 6J-06

お客様の食卓まで安全に搬送するために!

防錆型シザーリフト

Scissor Lifts

ウォッシュシリーズ
Wash SeriesFOOMA JAPANでは、水洗いが可能なシザーリフトを展示し、
食品工場での安全な作業と生産性向上のご提案をいたします。

Meikikou

ホームページ: http://www.meikikou.co.jp/
E-mail: webmaster@meikikou.co.jp〒470-1111 愛知県豊明市大久保町東180番地
株式会社 メイキコ TEL 0562-92-8113 FAX 0562-93-8489

FOOMA JAPAN 2013

充実した
併催プログラム

出展社プレゼンテーションセミナー

募集人数 各120人

※受講申し込み: FOOMA JAPAN 公式サイトにて事前登録、
または当日受付にて登録が必要。

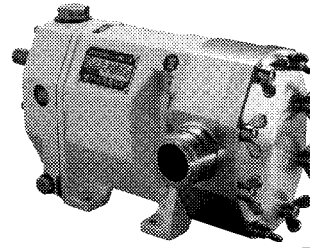
	6/12 水	6/13 木	6/14 金
A会場(会議棟6階608)	<p>11:00~11:45 入門! 脱気・温調不要の炭酸飲料 Brix・CO₂ 同時測定技術 アントナール・ジャパン</p> <p>12:15~13:00 食中毒菌・カビ対策に! 弱酸性次亜水による総合衛生管理のご提案 タクミナ</p> <p>13:30~14:15 デュアルエネルギーセンサーを搭載した「X線異物検出装置」について イシダ</p> <p>14:45~15:30 事例で学ぶ!! 食品製造工場における、室内空気環境の改善!! 赤門ウレックス</p> <p>16:00~16:45 少量多品種生産の効率化を実現! 粉体用コンテナシステムのご紹介 日清エンジニアリング</p>	<p>未来の鮮度保持技術 前川製作所</p> <p>原単位改善! 工場内の湯気・排熱をエネルギーとして有効活用 ティエルブイ</p> <p>「チェーンレス樹脂製連続バケットコンベヤ」と「脱金属コンタミ」 エステック</p> <p>遠心機 + 膜による飲料・液体食品のハイブリッド・セパレーション アルファ・ラバール</p> <p>事例解説・工場と専門業者が総力で取り組む防虫・防鼠 ニューテックノグループ</p>	<p>食品衛生法におけるフィルター製品への要求事項および輸入手続き 日本ボール</p> <p>迅速微生物検査リアルタイムPCRシステム「ジーンディスク」 日本ボール</p> <p>乳製品・流動食向け粉体輸送膜濃縮・蒸発濃縮の適用分野 GEA プロセス エンジニアリング</p> <p>食品工場における衛生的給粉・計量システム ツカサ工業</p> <p>工場計画と FSSC22000、ISO/TS22002-1、AIB 食品施設設計研究所</p>
B会場(会議棟6階609)	<p>10:30~11:15 フラント ハース社によるホロー・ウエハース生産ラインの提案 ウィンケル</p> <p>11:45~12:30 食品工場における省エネ・節電空調の提案 ~ 排熱回収の有効利用 ~ アメフレック エンジニアリング本部</p> <p>13:30~13:45 欧州の最新ワイン醸造機器事情 きた産業</p> <p>14:15~15:00 蒸気の利用術! 綺麗な蒸気・温水で安全・安心・素早い生産の実現 ティエルブイ</p> <p>15:30~16:15 製造現場における微酸性電解水の活用 ~ 野菜、器具等の衛生管理 ~ 森永エンジニアリング</p>	<p>検査事例から見る異物混入事故の初期対応と検査手法 イカリ消毒</p> <p>異物混入対策のためのルール作りの考え方とコツ イカリ消毒</p> <p>まだまだできますコスト削減! オーカワの省エネ技術 大川原製作所</p> <p>食品工場の現場における洗浄と衛生の着眼点 クレオ</p> <p>フライ油の使用期間延長のための効率的な酸価ダウン装置の開発 エイコーエス</p>	<p>食品用途における高圧ホモジナイザーの特長 ~ 高効率ホモバルブなど GEA ウェストファリア セパレーター ジャパン</p> <p>乳業用遠心分離機の【最新技術】 ~ プロセスの概略紹介 ~ GEA ウェストファリア セパレーター ジャパン</p> <p>製粉革命! 世界最大級のふるい能力メガシフター小麦粉、澱粉、他 西村機械製作所</p> <p>賞味期限表示記によるリコールの現状と対策 オプテックス・エフエー</p> <p>3D食品外観検査のご提案 ~ 割れ・欠け・形状不良のゼロ化 ~ オプテックス・エフエー</p>

過去最大規模で開催される今回のFOOMA JAPAN 2013では、展示だけでなく多くの併催プログラムも組まれている。シンポジウムやプレゼンテーションなどは東京ビッグサイト会場で、最新の情報が発信される。食品ビジネスに関する最新の情報が発信される。食品ビジネスに関する最新の情報が発信される。食品ビジネスに関する最新の情報が発信される。

「最先端の研究発表やセミナー」

あらゆる種類の液体輸送に

ーシンプルなる機構、洗浄が簡単ー



ステンレス
ルーポンCFシリーズ

化学、化粧品、薬品、食品
など新鮮さを送る液体輸
送にお役立て下さい。

小間番号 4J-06

株式会社 花塚製作所

定置自動充填機もあり
ます。詳しくはカタログ
をご覧ください。

本社・工場 宇都宮市宝木町1241番地 ☎028(665)2831 FAX 028(665)1957
大阪営業所 大阪市東淀川区中島1-5-16 ☎06(6326)9591 FAX 06(6326)9605
URL: http://www.hanatsuka.co.jp E-mail: eigyo@hanatsuka.co.jp

お米の力で元気な人を創る。

FOOMA
JAPAN

サタケブース: 3U-13 (東3ホール)

サタケの主な出展機種

光選別機/検査機器/穀物調製加工機器/環境関連
機器/食品/IH炊飯関連機器 (ほか)

※出展機種は都合により変更となる場合があります

株式会社 サタケ

【広島本社】 広島県広島市西条西本町2番30号
TEL (082) 420-8549

【東京本社】 東京都千代田区外神田4丁目7番2号
TEL (03) 3253-3111

株式会社サタケは、マネジ
メントシステムの国際規格である
ISO9001とISO14001
の認証を取得しています。

サタケの
150年

チャレンジ
25

衣食住の安全・安心と
数ミクロンの粉の世界で活躍し
社会に貢献しております。あらゆる粉体に対応
ULTRASONIC

ウルトラソニック



- 超微粉(10μm)のふるい分けが可能。
- 予備金網のコストダウンにコンバータ(発振器)の脱着タイプもあります。
- コンタミを嫌う食品・医薬品などのふるい分けに最適。又、金網の寿命を延ばし、特に付着目詰まりで、ふるい分け困難な粉体に効果的です。
- 他に超音波を利用した、自動洗浄分離機もあります。

総発売元



新東亜貿易株式会社

東京(03) 3286-0341 中部(052) 561-3546
九州(092) 715-3106 関西(06) 6243-8784

製造元



晃栄産業株式会社

■本社・工場 愛知県東海市富木町町前面106
TEL (052) 603-3455 FAX (052) 604-1480