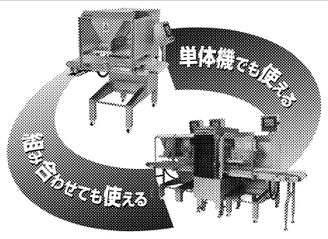
そのお菓子づくりを、もっと美味しく、新しく
MASDAC

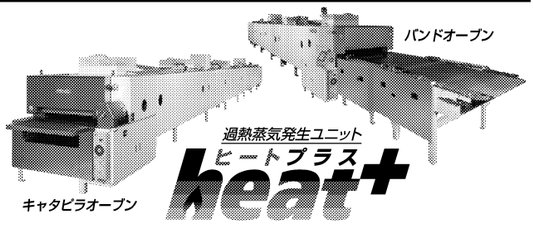
FOOMA JAPAN 2014　6/10(火)～13(金)　東京ビッグサイト
当社ブース▶東1ホール 1W-01

そのお菓子づくりを、
もっと美味しく、新しく。

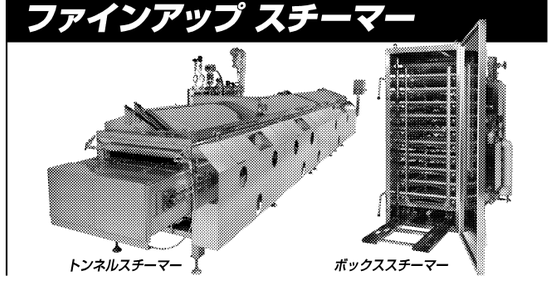
高い生産能力。使いやすく、優れた安全性
システムデポリー エボリューションⅡ



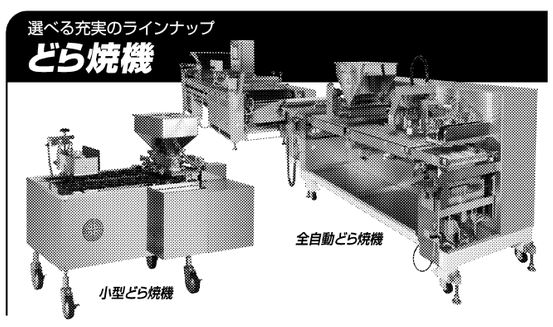
過熱蒸気で品質向上・生産性アップ・省エネ効果
サーマルメディアオーブン



セイロ蒸しの再現
ファインアップ スチーマー

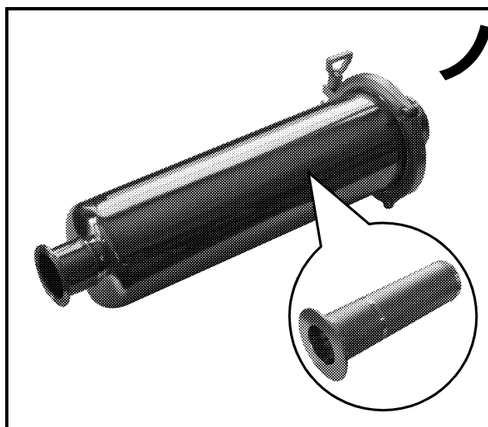


選べる充実のラインナップ
どら焼機



株式会社マスダック　本社・工場／☎04-2948-0161　FAX04-2948-3212　〒359-1147　埼玉県所沢市小手指元町1-27-20
［URL］http://www.masdac.co.jp　［E-mail］info@masdac.co.jp

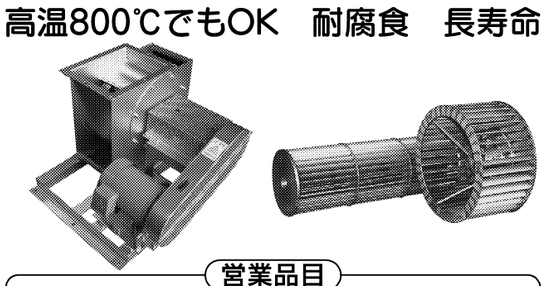
ノッチワイヤーフィルター
サニタリータイプ



破れない！逆洗できる！
信頼できるフィルターエレメントです
食品・清涼飲料・化粧品・薬品等の沪過に最適。

ISO9001　ISO14001　DNV REGISTERED FIRM　本社・工場
各種精密沪過機器・浄油装置設計製造
神奈川機器工業株式会社
取締役社長　卜部　礼二郎
〒235-0021　横浜市磯子区岡村8丁目19番1号
電話 045-761-0351(代表)　045-753-3800(営業)
E-MAIL:sales@kanagawa-kiki.co.jp
URL:http://www.kanagawa-kiki.co.jp

Tainetsu オーダーメイド
ステンレス製ファン
高温800℃でもOK　耐腐食　長寿命



営業品目
炉内撹拌ファン　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

防錆型シザーリフト Scissor Lifts
ウォッシュシリーズ Wash Series
安全な作業と生産性向上のご提案をいたします！

FOOMA JAPAN 2014
東京ビッグサイト　東1ホール　ブースNo. 1L-20
MEIKIKOU 株式会社メイキコウ
■ホームページ：http://www.meikikou.co.jp/
■E-mail：webmaster@meikikou.co.jp
本社・工場　愛知県豊明市大久伝町東180番地
TEL 0562-92-8113　FAX 0562-93-8489

FOOMA JAPAN 2014
多彩な併催プログラム

今回のFOOMA JAPANでは、多くの併催プログラムも見どころとなる。シンポジウムやプレゼンテーションなど「食」に関する最新情報が発信される。

☆★☆

4日間の期間中、国内43・海外17の大学や研究機関が最先端の研究成果を発表するのが「アカデミックプラザ2014」。口頭発表やポスターセッションを通じ、産学官の交流の場となる。

展示会を主催する日本食品機械工業会の「日食工コーナー」では、国際規格に対応した制御盤モデルを展示。電気設計を定める国際規格への対応のため日食工が製作した。

10日10時からは食品製造プロセスのシミュレーションをテーマにした「日本食品工学会フォーラム2014」、11日10時半からは食品と接触するステンレスの表面仕上げと不動態化をテーマにした「EHEDGセミナー」が開かれる。

また、同日14時からは「AIB FOOMA特別講演会」で、食品生産工程における潜在的な危害を予防するフードディフェンスが取り上げられる。同17時からの「FOOMAビジネスフォーラム」では、服部学園専門学校理事長兼校長の服部幸應氏と料理評論家の山本益博氏が登壇し、「和食の未来」についての対談が行われる。

26社が製品、技術、サービスの詳細をアピールする「出展社プレゼンテーションセミナー」は11日から13日に開催。質問や相談が行える「プレセミンラウンジ」スペースも設置され、参加者の情報収集の機会となる。この他にも多くのプログラムが充実。シンポジウムなどへの参加は無料。参加申し込みはウェブ（https://www.foomajapan.jp/2014/）へ。

有力企業の製品・技術〈順不同〉

三鈴工機

三鈴工機は「ドラムレススパイラルコンベヤ」「バーティカルプロセッシングシステム」「ボウル転倒式ハイスピードミキサー」の3機種を出展する。

「ドラムレススパイラルコンベヤ」は下入れ下出しができるので、下降装置が不要。オリジナル樹脂リンクにより静音運転が可能。「バーティカルプロセッシングシステム」は温調機器を変えることで多目的なシステムが可能。「ボウル転倒式ハイスピードミキサー」はビスケット生地専用ハイスピードミキサーで、ミキシング時間が4－6割短縮できる。

エムエスティ

エムエスティの包装用印字ができるサーマルスタンパー「MS－4320シリーズ」は、オープンカセット構造の採用によってリボン交換がスムーズに行える。また、ラジアルリボンセーブ機能の搭載でリボンの節約を可能にした。

印字データもパソコンのフォントが使用可能であり、QRコードや各種バーコードなどはプリンター内部で生成し正確な印字を行う。装置構成はプリンター単体から包装機の品種切り替えに連動する方法まで、幅広く対応している。

日清エンジニアリング

日清エンジニアリングは「Food Plant Innovation」と題して、グループの製粉、総菜工場での豊富な経験を生かし、ユーザー目線での工場建設を提案する。

トレーサビリティーに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」や空気輸送ラインでの異物除去装置「インラインシフター」のほか、少量多品種生産や、異物混入対策のコンタミレスに適した「マトコンIBCシステム」を展示。また「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」と題したプレゼンテーションセミナーを開く。

タイガーカワシマ

タイガーカワシマは食品洗浄機「アクアウォッシュ」シリーズの2機種を出展する。シリーズの特徴は食品へのダメージを最小限に抑える新開発のクリアウェーブ水流。ソフトな水流と微細な泡が食品の細部に入り込み、異物を隅々までやさしく、確実にかき出す。

大量処理に適したコンベヤータイプの「TWS－1300」は、奥行き3500㍉×幅1220㍉×高さ1200㍉㍍。少量多品種の洗浄に最適な小型タイプの「TWS－115」は、奥行き860㍉×幅1160㍉×高さ850㍉㍍。

メイキコウ

メイキコウは水洗い可能なシザーリフトで、食品工場の安全な作業と生産性向上を提案する。

重量物を低い位置から持ち上げる作業は人の腰への負担が大きく、危険作業にもつながる。シザーリフトを用いることで労力軽減と安全作業の実現が可能。軽労化による作業時間短縮は生産性の向上となる。また異物混入防止策として、本体およびシリンダーがステンレス製のため、塗料のはがれやサビの発生がない。作動油や潤滑剤に食品用を採用し、万が一の場合にも食品衛生上、安全な配慮をしている。

コフロック

コフロックは食品業界に好評なコンプレッサー内蔵型窒素ガス発生装置「N2 IMPACTシリーズ」を展示。食品包装の脱酸素、脱水分用途で使用される窒素ガスを自家生産することでコストダウンを提案する。

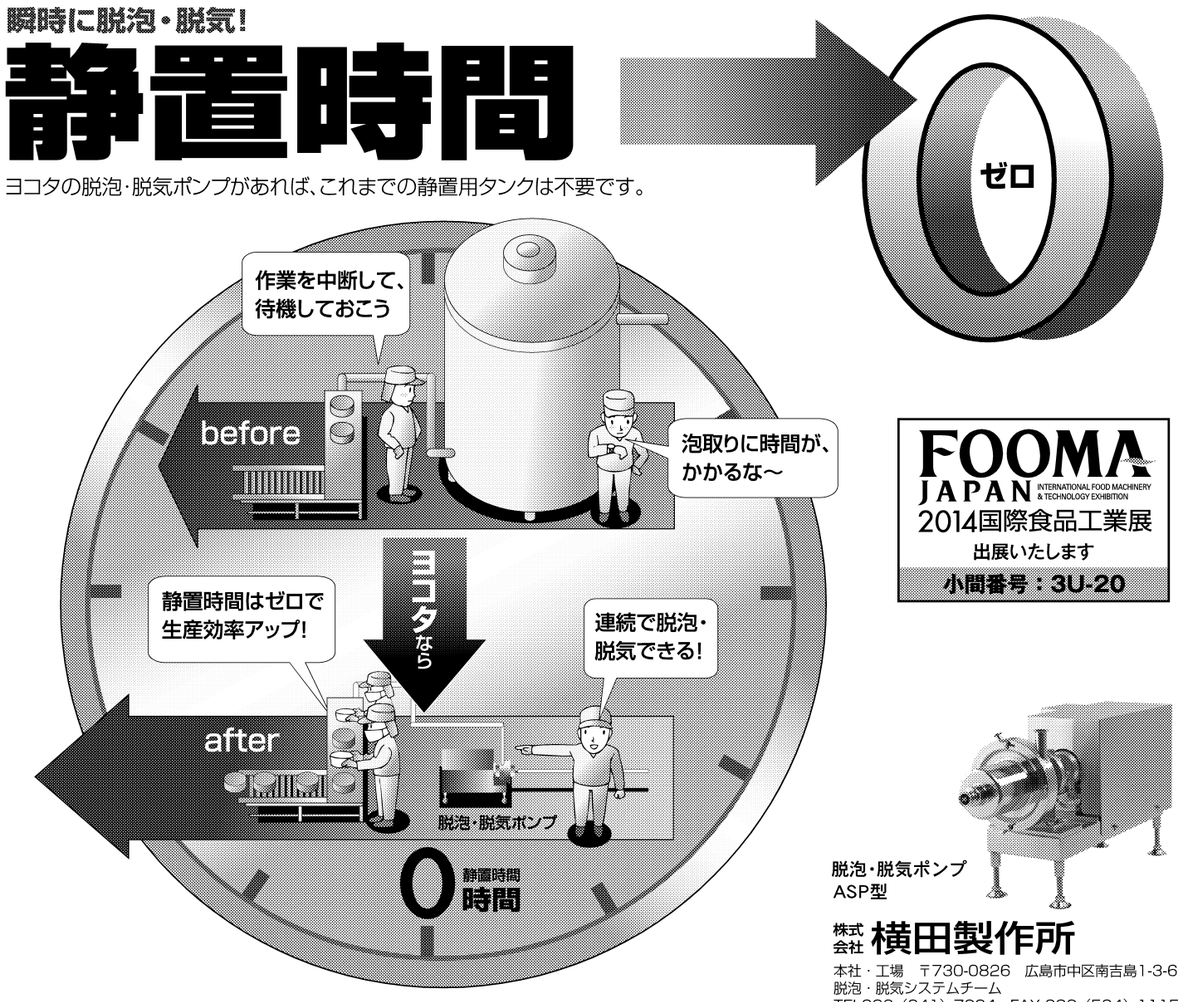
同機種はガスの使用量に応じた省エネ運転が選択可能で、最大49％の電力を削減。多機能・コンパクト設計を評価され発売以来3年連続で出荷台数を順調に伸ばし、リピートユーザーも増加。

その他、液体充填用途に使用可能な超音波流量計「FMLシリーズ」を同時出展。また、食品市場におけるガス混合装置（自社MFC搭載）の要求仕様調査を行う。

あらゆる種類の液体輸送に
ーシンプルな機構、洗浄が簡単ー

ステンレス
ルーツポンプ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　2A-01
定量自動充填機もあります。詳しくはカタログをご請求下さい。
株式会社 花塚製作所
本社・工場　宇都宮市宝木本町1241番地　☎028(665)2831　FAX 028(665)1957
大阪営業所　大阪市東淀川区東中島1-5-16　☎06(6326)9591　FAX 06(6326)9605
URL：http://www.hanatsuka.co.jp　E-mail：eigyo@hanatsuka.co.jp

瞬時に脱泡・脱気！
静置時間
ヨコタの脱泡・脱気ポンプがあれば、これまでの静置用タンクは不要です。



作業時間短縮

FOOMA JAPAN INTERNATIONAL FOOD MACHINERY & TECHNOLOGY EXHIBITION
2014国際食品工業展
出展いたします
小間番号：3U-20

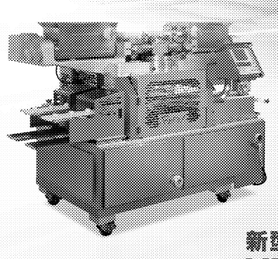
脱泡・脱気ポンプ
ASP型
株式会社 横田製作所
本社・工場　〒730-0826　広島市中区南吉島1-3-6
脱泡・脱気システムチーム
TEL082（241）7234　FAX 082（504）1115
Email:yokota@aquadevice.com
ヨコタ　脱泡　検索

FOOMA JAPAN 2014
食品生産の先端技術を一堂に！

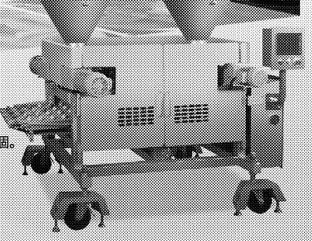
6月10日(火)から4日間、東京ビッグサイトにて開催される「FOOMA JAPAN 2014 国際食品工業展」に出展いたします。弊社は、万能型包あん機「火星人®CN580」をはじめ、新しくなった「2列火星人®WN155」、調理食品用の高速包あん成形機「メガフォーマー」、生地玉の成形から食型への自動配列まで山型食パンを自動生産する「VR250ライン＋パンナー」など、最新の食品機械の展示・実演を行います。ぜひレオンブースにお立ち寄りください。

皆さまのご来場を心よりお待ちしております。

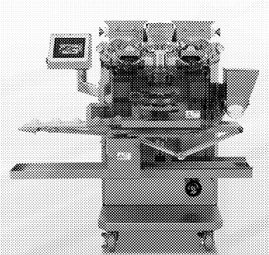
新型 2列火星人®がさらに性能アップ
2列火星人®WN155
●さまざまな製品を2列同時につくることができる包あん成形機です。
●従来に比べ生産能力がさらにアップしました。（毎時最大12,000個）
●素材にやさしく高品質な製品がつくれます。



各種調理食品の高速包あん成形機
メガフォーマー
●食肉・水産などの調理食品の大量生産に最適です。
●4列包あんタイプで毎時最大48,000個。（2列タイプで毎時最大24,000個）



新型 高品質な山型パンを自動生産
VR250ライン＋パンナー
●生地を傷めずに高い精度で分割丸めパンニングが行えます。
●やわらかくデリケートな生地でも無理なく成形できます。
●レーズンやクルミなど粒状の素材を潰しません。



全高が低く、使いやすい包あん機
火星人®CN580
●和菓子、洋菓子、調理食品の生産に最適な万能型の包あん成形機です。
●抜群の包あん性能です。
●素材にやさしく高品質な製品がつくれます。
●生地の残量が大幅に減少しました。

RHEON レオン自動機株式会社　URL: http://www.rheon.com　E-mail: info@rheon.com
本　社／〒320-0071　栃木県宇都宮市野沢町2-3　TEL：028(665)1111　FAX：028(665)3256
国　内／札幌・仙台・東京・名古屋・大阪・岡山・福岡　海　外／アメリカ、ドイツ、台湾
レオンブースNo.
東4ホール 4W-01