

豊富な実績とノウハウ
国内および、世界各国の各種産業分野で豊富な納入実績を持ちます。

生産設備の頼れるパートナー

KATSUKAWA
<http://www.katsukawa.co.jp>

加熱、冷却機器用 熱交換器

食品加工機械、厨房機器等に最適設計致します。

カツカワのフィンチューブ型(オーダーメイド)

弊社、独自の多彩な
フィンチューブ
短納期に対応

標準型プレートフィンクーラー
フィン付き加熱コイル

小型ボイラ

材質: CU/アルミ/SUS304/SUS316L
チタン/他特殊金属

用途: 食品加工機械/生産設備の加熱、冷却、除湿に伴う機器用熱交換器、厨房機器(食器洗浄機/消毒保存庫用コイル/蒸し器/冷却器等)

設計・製作: 貴社仕様に基づき、機器、および設備に最適な設計、製作方法をご提案し短納期、低コストに高品質にて対応致します。

営業項目

- 産業空調用熱交換器
- 乾燥/加熱装置用 除湿/冷却装置用 溶剤/排熱回収用 各種産業生産設備用
- 工場、施設暖房用熱交換器
- 船舶/特殊車両用熱交換器
- 各種製缶品、金属加工、組立(ダクト・架台・フィルター・BOX)
- 熱交換器用材料全般(炭素鋼/ステンレス/非鉄金属/チタン等、特殊金属)
- 配管部品/継ぎ手類
- 空調コイル取換え工事一式

産業用熱交換器専門メーカー
勝川熱工株式会社

本社 〒578-0911 大阪府東大阪市新開2丁目13番46号
TEL072(966)2751(代) FAX072(966)3056
E-mail: info@katsukawa.co.jp
<http://www.katsukawa.co.jp>

営業部・工場 〒578-0921 大阪府東大阪市水走5丁目2番32号
TEL072(967)2255 FAX072(967)2256

メーカーからできた1枚からのイージーオーダー

シリコンラバーヒーター (防タイプ)

水気のある場所でも使用可能

- シリコンラバーヒーターの特徴はそのままに
- 簡単な洗浄も可能で、食品製造現場でも

New

ヒーターの構造を変えた、ヒーターの領域を変えた、あらゆるニーズに対応するOSMシリコンラバーヒーター

オームヒーター株式会社
TEL 0120-800-255
<http://www.om-heater.jp>

本社 〒7468-0016 香川県高松市白鳥1-601
TEL (052) 804-3140 FAX (052) 804-3148 大阪営業所 TEL (06) 6100-1315

カップ専用クリーナ!

積み重ねカップ内外の異物を一気に自動クリーニング!
異物の再付着を阻止!

カップトリンク TAS-1217 CUP

株式会社TRINCコンサルティング
株式会社TRINCサービス
<http://www.trinc.co.jp>

本社 〒432-8006 静岡県浜松市西区大久保町748-37 (浜松技術工業団地内)
TEL: 053-482-3412 FAX: 053-482-3414

安心・安全・衛生的
食品専用ホース&継手

耐熱・食品専用ホース&継手のお問合せは

0120-52-3132
TOYOX 株式会社トヨックス

HACCP支援対応

環境にやさしく塩害のない
微酸性電解水生成装置
"Apiaシリーズ"

食材の鮮度アップには高濃度の微酸性電解水で
食品工場の衛生管理が変わります

- 従来の加熱殺菌、次亜ソー殺菌装置の代替としてすぐに使用できます
- 芽胞菌は常温でもHOCL濃度45ppmで不活化実績
- 特許電解槽を搭載、長寿命8000時間以上の実績でコスト削減
- 原料に食塩を含まないため錆や塩の残留がなく、すすぎ洗いは不要です
- USBポートを搭載、「HOCL濃度」へのデータ転送、管理でHACCP支援
- アピアモニターで「PH濃度」と「PH」をLED測定します
- 原液残量をタッチパネルに表示するので安心

HO-KUTY 株式会社ホクエツ
〒242-0008 神奈川県大和市中央林間西三丁目9番21号
TEL: 046-276-4690 URL: <http://www.hokuty.co.jp>

— 顧客満足を高いレベルで実現 —

食品産業の安全と品質管理

「食」を扱う食品産業において、安心・安全の確立は最も重要視されるべき基本条件だ。食品加工の設備や工場の管理面で安心・安全を徹底する対策を怠り事故やトラブルを引き起こせば、消費者やユーザーの信頼を失うだけでなく、経済損失によって企業経営そのものを揺るがす事態ともなりかねない。食材のグローバル調達や工場の管理、リスクマネジメントの重要性は確実に高まっており、これまで以上に徹底した衛生管理が要求されるようになってきている。

オーエムヒーター

オーエムヒーターの「O&Mシリコンラバーヒーター」は柔軟性が高く、丸型、三角など被加熱物のどんな形状にもフィット可能な自由度が高いシート状のヒーター。新たにシリーズを追加した「防滴タイプ」は、従来の顧客の要望が多く、開発に力を注いできた。防滴素材で絶縁抵抗値を保つため、屋外など水気のある場所でも使用できる。「シリコンラバー」にポリイミドでできたフィルムを積層し、間にヒーター線を挟むことで防滴を実現した。

ポリイミドは航空宇宙関連にも用いられる、熱や放射線、薬品にも強い樹脂素材である。従来品と同程度の強度と柔軟性を保持し、その特徴から簡単な洗浄も可能にした。

TRINC

TRINCの「カップトリンク」は、アイスクリームやカップ麺などの食品容器の異物を除去する。除菌ユニットに超微細な異物を濾過できる中空糸フィルターを採用し、95%以上の異物除去率を達成した。

カップなどの容器を重ね合わせた状態でセットし、回転させながら除菌ユニットでイオンエアを吹き付けてホコリや静電気を除去。扇形に設置したパネル状の送風ユニットと吸入ユニットで清浄空間をつくり、カップから払った異物の再付着を防ぐ。

除菌作業はロボットで自動化した。容器の対応厚は最大13mm。一度に積層カップ約60個をクリーニングできる。デスクトップ型で小型。設置場所も選ばない。

主要各社の製品&技術
〈順不同〉

勝川熱工は産業用熱交換器メーカーとして1934年の創業以来、加熱・冷却工程における幅広い顧客ニーズに応えてきた。自動車や食品、医薬品、電化製品、建築資材など主要分野に加え、環境施設向け熱交換器としてゴミ焼却場や下水処理場、発電所などに対して熱エネルギーを有効利用する製品を供給。さらに再生可能エネルギーとして現実性の高い地熱利用や、燃料電池のインフラに活用される熱交換器の開発にも取り組んでいる。

また、エネルギー分野での新市場創出に向け、今後の社会ニーズに適合した熱交換器利用の研究も官民連携で進めている。

リスクマネジメントの重要性が高まる

食品に対する安全意識 などは品質管理・保年からは原則、HACCPの発生を未然に防ぐ「9000」シリーズの導入に計画的な衛生管理の導入を促す。この他にも、建設や設備測装置や安全機能を付した「HACCP」の導入、対応をサポーター、ガス、厨房機加した食品加工機など、さまざまな開発された。衛生管理は「見える化」するための工場や調理工程の改修などについても、建設や設備測装置や安全機能を付した「HACCP」の導入、対応をサポーター、ガス、厨房機加した食品加工機など、さまざまな開発された。

衛生管理を「見える化」するための工場や調理工程の改修などについても、建設や設備測装置や安全機能を付した「HACCP」の導入、対応をサポーター、ガス、厨房機加した食品加工機など、さまざまな開発された。

ホクエツ

ホクエツは殺菌・除菌・噴霧消臭用途に、塩害がなく環境にやさしい微酸性電解水生成装置の設計、製造、販売、メンテナンスをしている。また食品工場の衛生管理から測定も手がけている。

希塩酸のみを電気分解して生成した微酸性電解水は、芽胞菌やノロウイルスなどを常温で失活化できる。さらに生花、青果、野菜類の活性化などにも挑戦している。

微酸性電解水生成装置(大型機)のタッチパネルには原液残量などの管理情報すべてを表示できるようにした。義務化が迫る国際的な食品衛生管理基準「HACCP」に対応し、殺菌成分である次亜塩素酸濃度と水素イオン指数(pH)の自動測定機能も搭載した。

トヨックス

トヨックスは流体・用途別にホースとその専用継手を各種製造・販売している。ホースと継手のメーカーが異なる場合、それぞれが独自に製造・販売するために、多くのユーザーから流体の漏れやホースの抜けなど苦情が寄せられていた。

同社はホースに合った専用継手を開発し、豊富な品ぞろえでホース配管の不具合を解消してきた。さらに、食品安全に対する不安を解消するために食品衛生法に適合、米国食品医薬品局(FDA)のDMFに登録された食品専用ホースや、液だまりにくい専用継手などを製造している。食品に対する安全性が高くなる商品も、使用条件に応じて各種そろえる。

勝川熱工

使用する製品を供給。さらに再生可能エネルギーとして現実性の高い地熱利用や、燃料電池のインフラに活用される熱交換器の開発にも取り組んでいる。

また、エネルギー分野での新市場創出に向け、今後の社会ニーズに適合した熱交換器利用の研究も官民連携で進めている。

FASE関西2018 きょう開幕!

インテックス大阪で25日まで

最新のソリューション提案

人手不足や安心・安全、生産性向上をテーマにした展示会「FASE関西2018(食中場自動化・安全機器展)」(日刊工業新聞社主催)が大阪市住之江区のインテックス大阪で23日、開幕する。食中場用機器メーカーなどが集結し、最新の技術や製品、システム、サービスなどを提案する。会期は25日までの3日間、開場時間は10時から17時まで。入場料は消費税込み4000円(業界関係者のみ入場可、招待状持参、事前登録は無料)。

会場ではX線検査機や金属検出機、自動電子計量機など品質保証に関する製品のほか、非接触・短時間で物質の水分率や成分分析ができる機器なども披露される。食品製造における課題解決を進める「最新技術」と題して企業技術者や経営者など15時から近畿経済産業局地域経済課の代表者、情報政策課の平田宣司氏によるセミナー「FASE関西は食中場の自動化や安全、生産性向上などをテーマとする展示会(前回の会場)」。23日は11時からHCCIの西峯弘晃氏(HCCI-RT協会)が「AI入門」や「AI入門子計量機など品質保証に関する製品のほか、非接触・短時間で物質の水分率や成分分析ができる機器なども披露される。食品製造における課題解決を進める「最新技術」と題して企業技術者や経営者など15時から近畿経済産業局地域経済課の代表者、情報政策課の平田宣司氏によるセミナー「FASE関西は食中場の自動化や安全、生産性向上などをテーマとする展示会(前回の会場)」。

Products Quality Assurance

Anritsu envision: ensure
アンリツインフィビス株式会社
<https://www.anritsu.com/infvis>
〒243-0032 神奈川県厚木市恩名5-1-1
TEL (046) 296-6700 (代)

質量検査
異物検査
包装検査
生産・品質管理

展示情報
FASE関西
インテックス大阪
2C-36