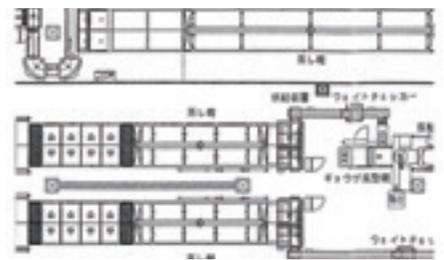


機械事業

中華惣菜成形機、水産加工機械、豆腐製造装置などの食品加工機械の提供をはじめ、原料加工から包装まで、さまざまな食品の生産工程に必要な各種機械装置を取扱っています。

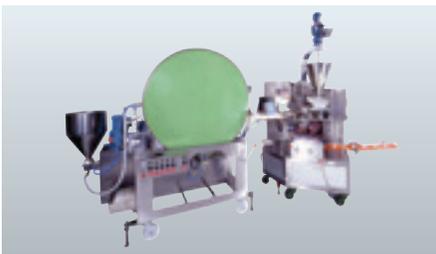
さらには食品製造ライン全体の新設や新工場建設を行う総合監理事業においても、最新の技術を導入し、あらゆるニーズにお応えした最適な機械設備と生産システム構築し、ご提案いたします。

エンジニアリング



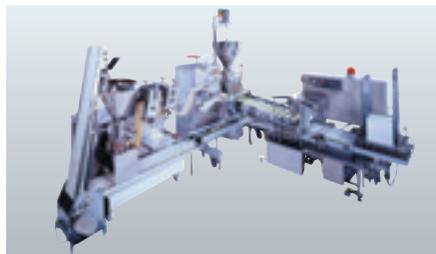
生産機械の最適な配置は、限られた人員で効率よく生産するために重要です。多くの実績と経験を活かしたエンジニアリング施工により、最適な生産ラインを構築いたします。

春巻成形機



春巻の皮の焼き上げから、巻く工程までを完全自動化。手作業で巻いたのと同じ、パリッとしたおいしい春巻が作れます。

餃子成形機



機械では難しかったひだ付けを実現し、手作り風の餃子を自動製造。柔らかく薄い皮でも問題なく、口が開くこともないので水餃子にしても大丈夫です。

クレープ皮焼機



難しいクレープの薄皮が簡単に焼け、焼き目模様も綺麗に付きます。製造能力に合わせて機種をラインアップ、その他のシート生地 of 製造にも対応できます。

ビンプレンダー



冷凍すり身、畜肉原料の発熱を抑えながら、細断・攪拌します。安全性に優れており、かつ清掃しやすく衛生的です。

カニ蒲鉾製造ライン



すり身に直接電気を通し、すり身自身の電気抵抗による発熱で加熱するジュール加熱を応用しました。エネルギー効率に優れ、いろいろな原料にも幅広く対応できます。蒸気加熱式の製造ラインもあります。

豆腐製造ライン



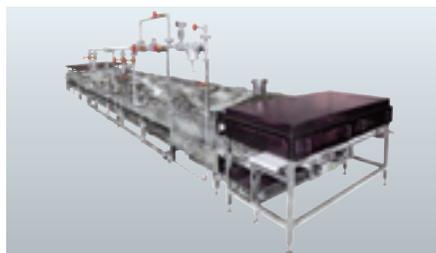
豆乳製造～凝固成形～トレーパックまで連続で一貫製造できる自動ライン。一括集中制御により、熟練した技術を必要とせず、誰にでも味と量目が均一な製品が作れます。また自動化により、衛生対策やコストダウンが可能です。

スーパーフードカッター



キャベツのみじん切りでは、能力1t(毎時)が可能。各種野菜のみじん切り、スライス、千切りが手早く、大量に処理できます。操作は簡単、洗浄性も高いカッターです。

連続式蒸しライン



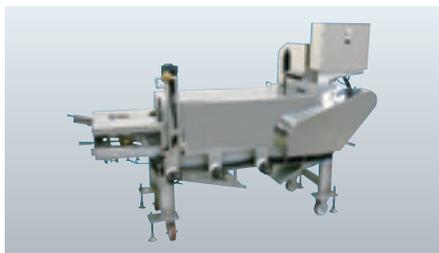
餃子、焼売などを、効率よく連続的に蒸し加熱する、ネットコンベア式の蒸しラインです。トレー品、裸蒸しなど商品に合わせて、ネットの種類、幅、長さを選択、設計します。

蒸気熱交換式フライヤー



蒸気を熱源とした熱交換方式により、直火式に比べて熱効率がアップ、省エネ化を実現します。同時に火災の心配はなくなり、作業環境が大幅に改善されます。ガスを熱源とするガス熱交換式もあります。

魚体自動3枚下ろし機



サバ、ホッケ、赤魚の3枚下ろしに最適。高い歩留まりと洗浄性を有しています。ヘッドカッターとの連結により、連続ラインにすることも出来ます。

ロボット自動化システム



食品の製造においても、ロボットによる自動化が求められてきています。食品に必要な高い能力を特徴とするロボットから、コストを重視したロボットまで、様々なロボットシステムによって製造現場の省力化と効率性のアップに寄与します。

横ピロー包装機



あらゆる要望に応える新時代のスーパーラッパー。サーマルプリンター、日付印字検査装置、自動供給などのオプションを揃えています。ストレッチシュリンク、深絞り包装機など、各種包装機もあります。

フリーザー



優れた冷却性能を特徴とし、洗浄性に優れ、CIP自動洗浄も可能です。裸製品、トレー入り製品など、製品の形状を問わず、全ての冷凍および冷却に使用できます。

麺類、餃子皮製造ライン



粉の投入、一定給水からミキサー、もみ打ち、麺帯の製造までの自動生麺製造システム。幅広いソフトを揃え、麺帯自動測定装置、回転包丁刃のオプションなど、様々な対応が可能です。餃子皮専用ラインもあります。

肉処理設備



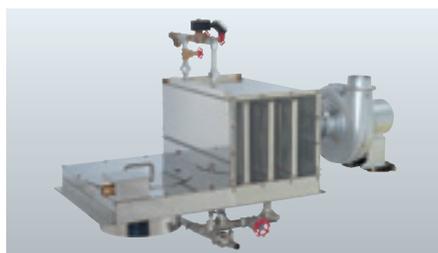
原料であるブロック肉を加工し、製品にしていきます。必要となる解凍機、フレーカー、チョッパー、ミキサーなどを取り扱っています。

輸入機器



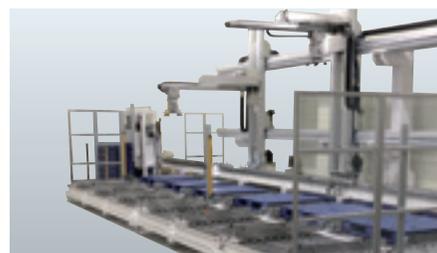
世界各国の独自性を持った、高い技術力を特徴とする各種機械を、代理店として日本国内に紹介しています。
ピンポンリムーバー/スウェーデン

オイルミストキャッチャー



フライヤー(揚げ加熱機)が稼動する際に発生する油煙を除去する装置で、当社が特許を保有しています。フライヤー側に集煙カバーを設置することで油煙を漏らさず、作業環境を改善し、火災のリスクを無くします。

X-Y軸ロボットパレタイザー



コンベアーに混在して流れる商品ケースをパレットごとに積み分ける自動パレタイザーです。省スペースと、多品種対応を両立させました。食品工場の自動化、省人化に取り組んだ一例となります。

塗床



各工場の環境や条件(剥離しにくい、割れにくい、滑りにくい、短工期など)に合わせて、ピッタリの床材と確かな施工を提供します。塗床だけでなく、工場改修も承っております。

新工場建設



蓄積された総合エンジニアリング力をもとに、各種機械や設備の提案はもちろんのこと、製造ライン全体を含めた新工場建設までを行う総合監理事業を行っております。

排水処理システム



食品工場は、製造する食品の種類により排水される汚水の条件が違います。新設、改造、改善など、さまざまな排水処理の提案ができます。

