

FOOMA JAPAN 2023（国際食品工業展）出展のお知らせ

株式会社兼松KGKは東京ビッグサイトにて6/6(火) - 6/9(金)の4日間に渡り開催される「FOOMA JAPAN 2023（国際食品工業展）」に出展致します。
今回の展示では、製パン、食肉、製菓、製油の分野にて、デモ機による実演を行います。
是非、この機会に皆様のご来場を心よりお待ちしております。

会期：2023年6月6日(火)～9日(金) 10:00～17:00

会場：東京ビッグサイト 東6ホール 6C-58番

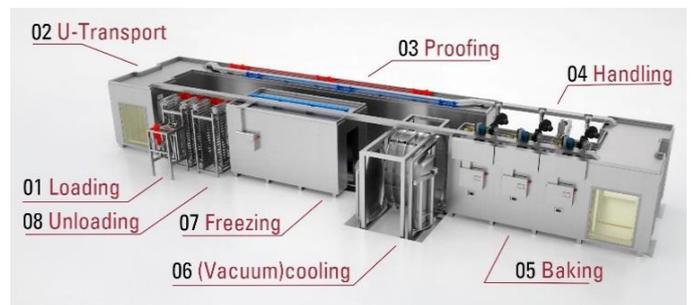
※来場事前登録はこちらから→ <https://www.foomajapan.jp/>

Dijko社(オランダ) ラック自動搬送式オープンシステム(スケールモデル)**■概要:**

ラックローディング→ホイロ→焼成→冷却→冷凍→アンローディングまでの全工程をモジュール形式にて自動化し、省人化および省スペース化を実現。
真空冷却やウォーターカッターモジュールなどのオプションあり。

■対応生地：

対応生地: 菓子パン、ハード系、ペストリー、クッキー、ビスケット

**REX社(オーストリア) 製真空充填機+バーガー・ボール成型機****■特徴:**

- ・充填方法：ベーンセルシステム
- ・サーボドライブ仕様
- ・12インチの大きなタッチパネル
- ・豊富なアタッチメント=バーガー・ボール成型機
- ・高品質・アフターサービス
- ・低メンテナンスコスト



Modernpack社(ドイツ)「セパマチック」

■特徴:

- ・各種原料からの異物除去に活用
- ・廃棄原料からの使用可能原料の取り出しに活用
- ・新商品の開発に活用

■使用例:

- ①X線検査機よりはじかれた原料の回収、②除骨機として軟骨除去に使用
- ③ソーセージの詰め残りから原料回収、④鶏がらより原料肉回収
- ⑤人工ケーシングと中身の分離、⑥豚毛や皮の除去、⑦包装材料と中身の分離



SEPPURE 社製「ナノフィルター」

■用途:

- ・蒸留工程での採用によりエネルギー消費削減
- ・食用油、潤滑油、石油化学品等の製造で採用

■特徴:

- ・耐溶剤性が高い新素材を使用
- ・流量が多いHigh Fluxなフィルター
- ・従来フィルターの4~5倍の表面積



NETZSCH社(ドイツ)「MasterCream10」

乾式粗粉碎機

■能力：最大1000kg/h

■特徴:

- ・カカオニブ、ナッツ、コーヒー、クッキーなどの粉碎が可能
- ・ローターステーターの間隙で製品を粉碎
- ・50 μ mから1000 μ mまで対応



WPL社(ドイツ)「マルチマチック」

製パン用 省スペース分割丸目機

■能力(6列仕様): 3,600 - 12,000個/hr、20 - 150g

■特徴:

- ・コンパクトな機械設計
- ・特許取得主ラムによる、生地にやさしく、重量精度が高い分割
- ・幅広い生地重量範囲に対応

■対応生地: ハード系、冷生地、ピザ生地

