

平成27年1月27日

各位

横浜市都筑区仲町台三丁目12番1号  
株式会社ソディック  
代表取締役社長 金子 雄二  
電話 045-942-3111 (代)  
(東証第二部コード6143)

## 新製品 真空押出機「EX-500」 販売開始のお知らせ

このたび、安全・安心で健康な食文化の創造を提案する、ソディックの食品機械の新製品として、真空押出機「EX-500」を開発し、2015年2月1日から販売いたします。

### ● 開発の狙い

今回開発しました真空押出機は、食通好みの調理麺をターゲット市場とし、コンビニエンス時代の麺のおいしさを追及するため、高い真空機能、温度調整機能、高密度化機構などを備えた、真空麺帯成型を行う装置です。これらの機能を最大限に利用し、麺の歯ごたえや食感で差別化をはかり、現代にマッチした品質の高い麺生地を提案します。また、高い密度の生地作りに適した構造のため、パスタへの展開も可能であり、さらに、麺商品以外（例：薬剤、ペットフード、）のさまざまな分野への展開も期待できます。

品名	真空押出機
機種名	EX-500
販売先・市場	調理麺、パスタ、薬剤、ペットフード、など
販売開始日	2015年2月1日
生産台数	10台/年
販売価格	1800万円～（税抜き）
製造場所	株式会社ソディック白山工場（石川県白山市）

## ●真空押出機「EX-500」の特長

### 1. 高い真空圧力 -0.097MPa

- ・商品生地を投入直後のチャンバー内にて、真空度を高めます。
- ・投入口にエアロッカー機構と押し出しのスクリュ入口の密閉により、チャンバー内の真空度を高めます。
- ・真空機能により、効果的に素材生地を最大限まで脱気できます。
- ・高密度で高均等な成形が可能です。
- ・真空圧力の調整も可能です。
- ・チャンバー内の塊砕羽根が、生地をムラなくスクリュに送り込み、ブリッジを生じさせず、スムーズな押し出しができます。
- ・真空チャンバー内は、赤外線センサーによりコンベアから真空ロッカーへの生地供給が制御できます。
- ・装置の吐出口のノズル形状（吐出の穴形状）は、用途に応じたタイプをご提案できます。

### 2. 押出部冷却ジャケット機能（オプション）

- ・押出部に冷却ジャケット機能を付加することが可能です。
- ・押し出しの際に発生する熱を冷却制御することで、素材生地の熱変性を抑制します。

### 3. 高密度スクリュ（オプション）

- ・標準スクリュの先端に高密度スクリュを付加できます。
- ・特殊形状のスクリュにより、強力な混練、高い押し出しを促します。

### 4. スクリュ コーティング

- ・スクリュ本体は、軽量なアルミ合金のため、分解や清掃の作業が容易です。
- ・スクリュ表面には特殊な硬質コーティングを施し、素材生地を効率よく押し出すことが可能です。また、生地の付着や残留がなく、清掃性や安全性に優れています。

### 5. 省スペース装置

- ・駆動装置、補助機器などを装置一体として、省スペースを実現します。

## ●「EX-500」の主な仕様

機種名	真空押出機 EX-500
処理能力（kg／時間）	500
最高到達真空圧力（MPa）	-0.097
機械本体寸法（mm）	1985×700×1985
機械質量（kg）	450
所要電力（kw）：3相200V	12

- 「EX-500」の外観



- 問い合わせ先

株式会社ソディック マーケティングセンター 営業推進グループ

TEL : 045-530-2006

URL : [www.sodick.co.jp](http://www.sodick.co.jp)

以上