

TOPICS
新製品

安定した高精度成形をハイサイクルで実現する新製品
eV-LINE 射出成形機「MS100」を発売

eV-LINE 射出成形機
MS100



eV-LINE 射出成形機「MS100」は高精度成形で独自技術を培ってきたV-LINE®の基本性能をベースとしたエントリーモデルの全電動射出成形機です。可塑化・射出部分及び型締機構の両方にサーボモータを採用することで安定かつハイサイクルな成形が可能となります。また、新・操作パネルの採用により、見やすさを向上させ、更なる生産性向上と省エネ効果を実現しているのが大きな特徴です。

ソディックの現場から

担当者に聞く「エアロッカー式真空チャンバー」受賞のポイント

第13回2016年「超」モノづくり部品大賞「機械部品賞」を受賞 主催:モノづくり日本会議/日刊工業新聞社

受賞のポイント

「超」モノづくり部品大賞は、「緑の下の力持ち」的存在である製品や部品、部材に焦点をあて、わが国のモノづくりを再興するために2003年に創設されたものです。

今回、「機械部品賞」を受賞した「麺生地混合装置 真空 Extruder 内蔵:エアロッカー式真空チャンバー」は、業界初の技術を複数搭載した独創性・優位性の高さや、市場へ貢献する可能性が高く、ポジティブなインパクトが大きいことが評価されました。



麺生地混合装置真空 Extruder 内蔵
「エアロッカー式真空チャンバー」

食品機械事業部 技術部
岡田 光晴



Q 「エアロッカー式真空チャンバー」の特徴を教えてください。

A 真空を引く技術を高めたことで、コシの強い麺が効率的に生産できます。

この装置は、完全に密閉された装置の中で麺を連続生産しながら、効果的に真空処理を行えます。生パスタ、十割蕎麦、米麺等、コシの強い麺の製造が可能です。また、フッ素コーティングや着脱可能な内部設計により、メンテナンスがしやすい点も他社に勝るポイントです。安全安心かつ、品質の高い麺生産への技術的な貢献が評価されたと感謝しています。

Q 今後の展開は？

A 幅広い分野での活用が期待できます。

パスタや中華麺、うどん等で、よりコシの強い麺を製造するための需要が高まると考えています。また、医薬品など麺以外の分野にも応用展開できると考えています。