

2020年10月19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 古川 健一
電話 045-942-3111 (代)
(東証第一部 コード 6143)

新製品

2軸の攪拌軸に独自の軸シールとエアパージ機構を採用 衛生性・耐久性が格段に向上し高品質な即席麺やチルド麺などのミキシングに適した 大型2軸ミキサ「TM-350W」の開発および発売のお知らせ

弊社では、高品質即席麺やチルド麺などの混練工程に対応する大型2軸ミキサの新製品「TM-350W」を開発し、2020年8月より発売を開始しています。

「TM-350W」は、麺生地を2軸攪拌することで練り性能を向上でき、1回の練り量は小麦粉350kgと、大型ラインの大容量生産に適応します。攪拌軸のシール部には、独自の軸シールとエアパージ（空気追い出し）を採用することで、ドラム内部の気密性を高め異物侵入を防ぐとともに、麺生地の品質向上につながるドラム内の真空性能を長期間維持できます。さらにシール部にOリングを使う方式と比べメンテナンス頻度も大幅に削減できます。

「TM-350W」は、多様なオプションを設定しており、真空式と常圧式の2種類をラインアップするとともに、ドラム内部を高圧で自動洗浄し全体の洗浄作業時間を75%も短縮できる（弊社従来機比較）CIP※機能や加温・冷却ユニットなど、顧客の製造ラインのニーズに合わせて幅広く対応可能です。

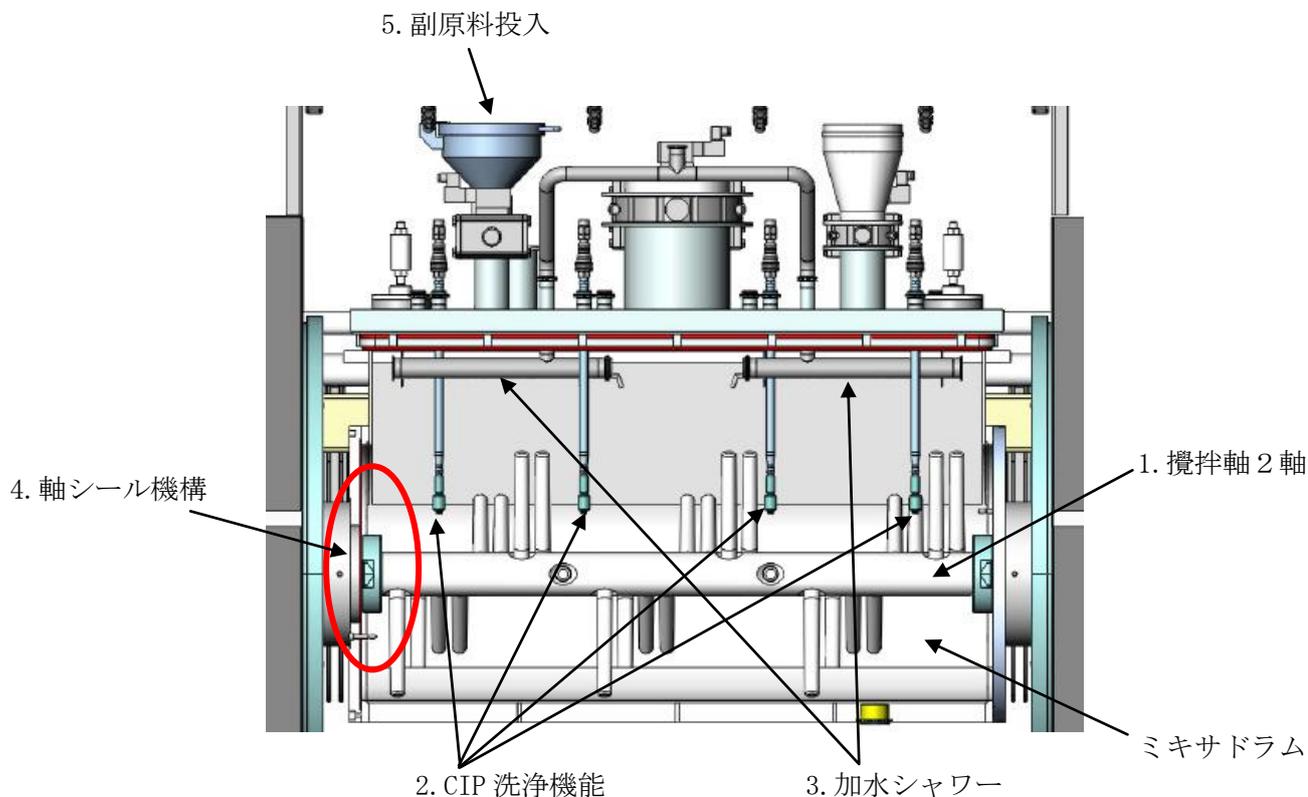
※Cleaning in Placeの略「定置洗浄」

即席麺の市場は、海外、特にアジアにおける消費量が増加しています。日本国内でも単身世帯の増加、高齢化といった社会構造の変化により、即席麺（カップ麺、個売り袋麺）の消費が伸びており、自然災害や新型コロナウイルスの影響により、備蓄用食品としても関心が高まっています。これにともない即席麺メーカー各社も生産体制を強化する動きがみられ、なかでも混練工程を担うミキサの処理能力向上が重要で、1食分100gの即席麺を毎時20,000食製造する際に使用する小麦粉量は2,000kg、ミキサ2台を各3回、計6回稼働すると仮定した場合、1台で300kg以上混練可能な大型ミキサが必要になります。

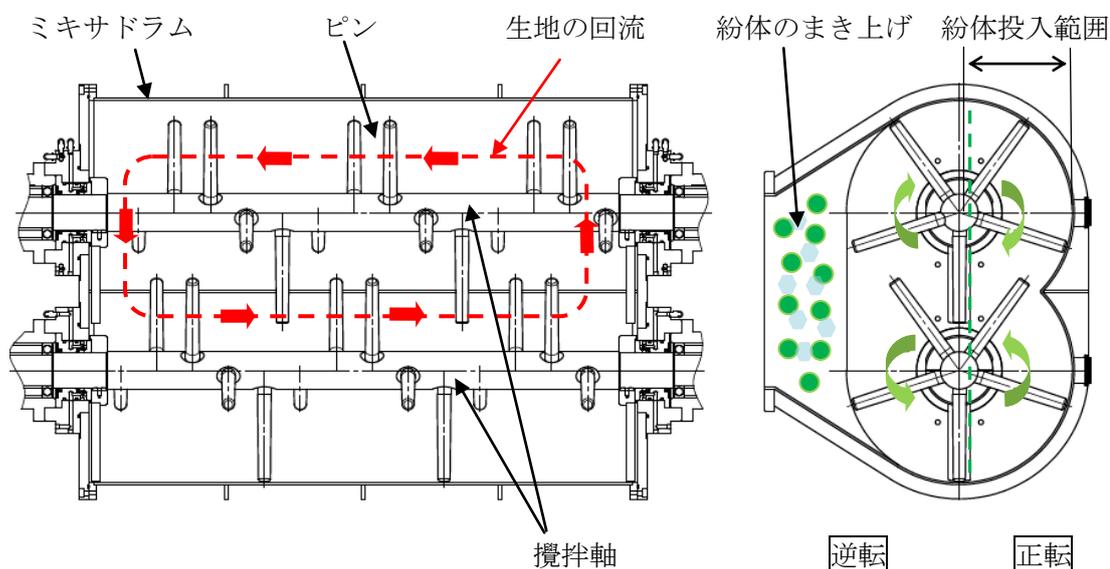
今回、弊社が開発した大型2軸ミキサの新製品「TM-350W」は、1回の練り量は小麦粉350kgと即席麺の大型ラインの大容量生産に適応。2本の攪拌軸は「正転・逆転機能」を持ち、加水時には、2本の攪拌軸にて生地をまき上げることで水分の偏りを無くし、混練時には逆転させることで回流を起こし、生地の水分分布を均一にします。軸の周りに配置したピンの径を太くすることで、生地の押込み量を強め“コシ”など麺質の向上を図るとともに、ドラムとピンとのすき間も従来値より狭くすることで壁付近の生地も残さず回流させ練りムラを解消します。これにより食味に優れた高品質な麺生地を大量に混練可能です。なお、今回、筐体には、防錆と色彩を兼ね備えた黒色酸化被膜を施したステンレスを採用、衛生的かつ重厚感のあるデザインとしました。

弊社では、本新製品の開発・発売開始を機に、市場が拡大する即席麺市場に向けて食品機械事業を積極的に展開していきます。

■ 「TM-350W」の装置機能



< 攪拌軸 2 軸の構造 >



① 攪拌軸正転・逆転機能

正転：粉体への加水。2本の攪拌軸にて生地をまき上げる。水分の偏り無し。

逆転：生地を混練。2本の攪拌軸にて生地を回流を起す。生地の水分布が均一。

② 混練性能向上

ピン径を太くし、生地を押し込み量を多くすることで、麺質が向上。

ミキサドラムとピンとのすき間を従来値より狭くすることで、壁付近の生地を回流させる。

■ 「TM-350W」の外観



■ 「大型2軸ミキサ TM-350W」の仕様

寸法 (WxDxH)	3,640 x 1,830 x 2,363 mm
攪拌能力	350 kg (14 袋) 投入
生産能力	150kg/h
攪拌軸	2 軸
定格電力	3 相 200 V 2.7 kW
オプション	CIP 自動洗浄/ジャケット式ドラム (加温・冷却) 等

■ 販売価格 (税抜き)

TM-350W : 3,275 万円

■ お問い合わせ先

株式会社ソディック 食品機械事業部
住所：石川県加賀市宮町 1-1
TEL : 0761-75-7411

以 上