

2022年3月3日

各位客户

横滨市都筑区仲町台 3-12-1  
株式会社沙迪克  
代表董事社长 古川 健一  
电话 045-942-3111（总机）  
（东证一部 代码 6143）

## 新产品

排除手工作业工序，减少杂菌及异物混入的风险  
延长商品的新鲜度，为削减食物损耗做出贡献

### 关于开发及发售调理面生产线用自动分面/调味机“Neomazaru”的通知

这次，敕公司对在调理面界拥有超 100 台交付实绩的分面机“Mazaru”进行了升级，开发出了调理面生产线用自动分面/调味机“Neomazaru”，并于 2022 年 3 月上旬开始发售。

在以往的调理面制作过程中，酱汁等调味液的添加和搅拌工序都依赖于手工作业，该新产品实现了这些工序的无人化，且减少手工作业工序还可减少杂菌及异物混入的风险。这使得延长调理面商品的新鲜度成为可能，有助于削减食物损耗，从而支持客户的可持续发展事业。此外，通过将“Neomazaru”与敕公司开发的分餐自动煮面装置相结合，可构建单人份的从煮面（意大利面等面条类）到添加和搅拌调味液的全程无人化生产系统（“高鲜度调理面生产线”）。

另外，对于意大利面等面种，还可灵活定制油和酱汁等固体以外的调味液的数量和种类，提供最适合客户生产线的整体解决方案。

敕公司将以这一新产品的开发和发售为契机，面向不断扩大的调理面市场积极扩大食品机械的销售。

#### ■ “Neomazaru”的主要特点

##### ① 通过延长新鲜度减少食品废弃

通过减少手工作业工序可以减少杂菌及异物混入的风险。这使得意大利面等调理面商品能够更长久地保持鲜度，有助于减少食物浪费。

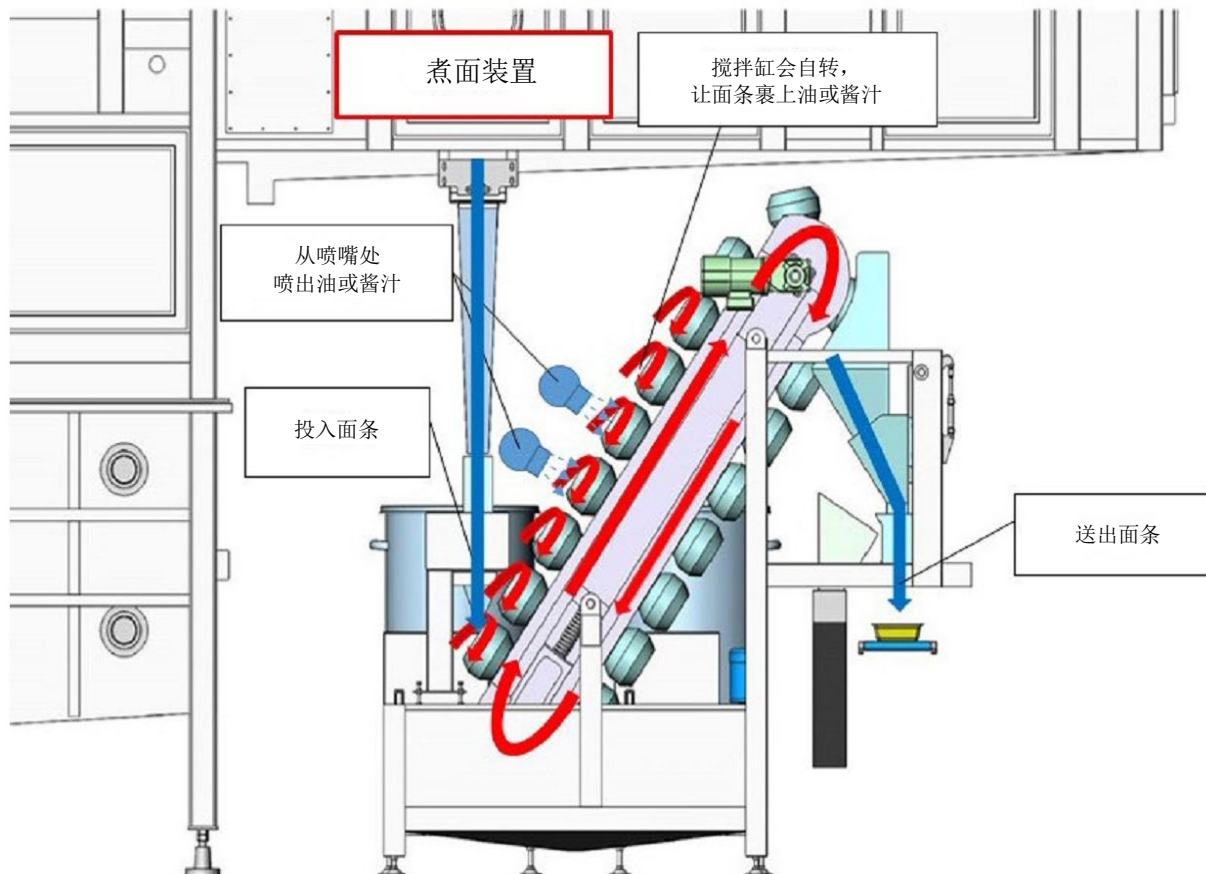
##### ② 通过节省人力大幅削减成本 **行业首次!**（敕公司调查）可在单份食物中添加和搅拌调味液等

可为每一份餐品均匀地自动添加和搅拌多种油和意大利面酱汁等，并将其供应到托盘中。通过与敕公司制的分餐计量装置组合，相比以往的批量生产，可以省去人工计量工序，解决劳动力短缺问题，有利于制造工序的合理化。

### ③ 实现高度清洁性

通过将敝公司独有的（敝公司调查）“非接触磁性传动式”技术用于搅拌缸旋转，使电机等电气零部件和搅拌缸等的机械部完全分离。此外，主体采用全不锈钢制，是完全防水规格。利用搅拌缸内侧的特殊涂层和配备喷头的煮沸清洗装置，还可实现缸内自动清洗。磁铁采用了本公司自主研发的工作机床用直线电机上用的磁铁。

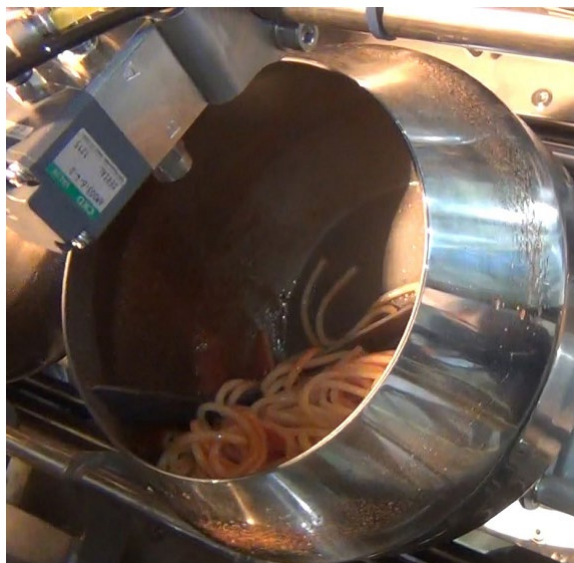
### ■ “Neomazaru” 的功能



## ■ “Neomazaru” 外观



## ■ 搅拌缸的放大照片



## ■ “Neomazaru” 的主要规格

尺寸	W1,800×D2,400×H2,340
重量	1,250kg
能力	3000 餐/H (750 餐×4 份)
规格	SUS 制搅拌缸铁氟龙涂层 4 个充填喷嘴, 2 个洗缸喷嘴 搭载 搅拌缸加热杀菌罐 搭载 排除滑槽机构
动能	驱动电机: 0.4kW×1 个 搅拌缸旋转电机: 40W×32 个, 非接触磁性传动式
其他设备	充填单元: 调味料×1, 油×1 共 2 组 容量 200L 0.4kW-4 元隔膜泵各 1 台

## ■ 销售价格（不含税）

主机 3000 万日元起

喷雾装置 200 万日元起

## ■ 联系我们

株式会社沙迪克 公共关系办公室

电话：045-942-3111（总机）

完