

2023年9月29日

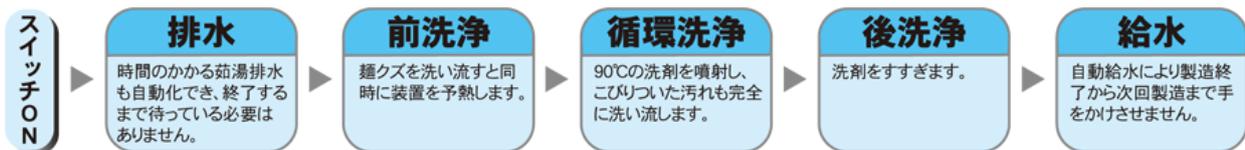
新製品

“可動式 CIP※ノズル”を設置し、洗浄範囲の拡大により洗浄性能が大幅に向上
「CIP 洗浄強化型自動茹麺装置」の開発および発売のお知らせ

株式会社ソディックは、自動洗浄機能が付いた CIP 自動茹麺装置の新製品として、可動式の CIP ノズルを設置し洗浄力を強化した「CIP 洗浄強化型自動茹麺装置」を開発、9月より発売を開始いたします。
 ※CIP：Cleaning In Place（定置洗浄）。装置を分解することなく内部を自動的に洗浄するシステム。

当社は、調理麺・LL 麺・冷凍麺を主軸に、幅広いニーズに対応する多様な自動製麺機のラインアップを取り揃えています。国内外で高いシェアを誇り、大手食品メーカーやコンビニエンスストアなど、多くの導入実績を持っています。

なかでも「CIP 自動茹麺装置」は、自動洗浄機能が付いた「高効率」「清潔」「簡単メンテナンス」の茹麺装置として高い評価を得ており、当社の主力の製麺機となっています。

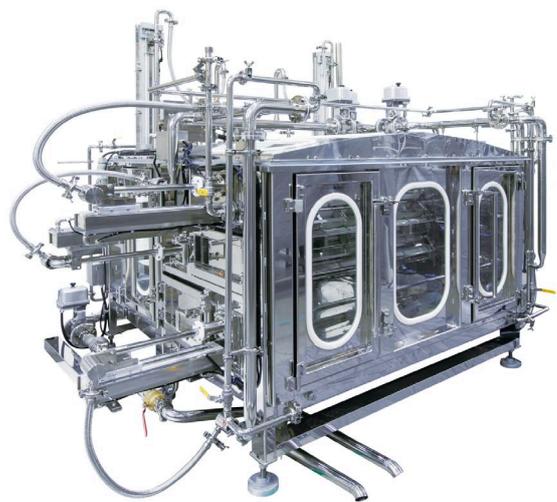


今回発売する「CIP 洗浄強化型自動茹麺装置」は、茹槽部分の CIP 洗浄能力の向上を図るべく、麺を茹でる際の溶質物付着度が高い茹槽移載部に、“可動式の CIP ノズル”を設置することで洗浄力を強化したものです。

従来、固定式だった CIP ノズルを可動式に改良。ノズルの移行を可能にすることで従来の定置洗浄に比べ洗浄範囲が拡大し、洗浄性を大幅に向上させました。

側面方向と上下方向に“可動式の CIP ノズル”を搭載しており、シリンダーが収縮しながら茹槽移載部全体をくまなく洗浄することにより、人手作業による後洗浄の負担を軽減します。

弊社では、本新製品の開発・発売開始を機に、全世界で拡大する製麺設備市場に向けて拡販を積極的に展開していきます。



CIP 洗浄強化型自動茹麺装置

■ CIP 洗浄強化型自動茹麺装置の仕様



従来の CIP ノズル (固定式)

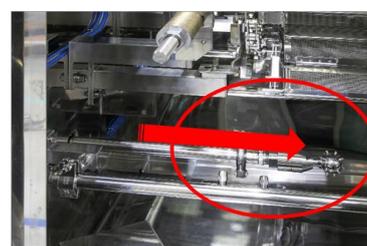
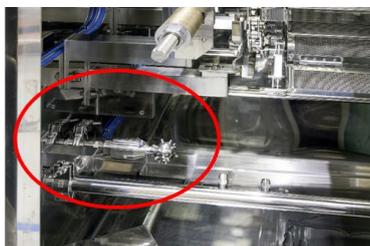


新型 CIP ノズル (可動式)

シリンダーが可動することで、くまなく洗浄できます。

縮んだ状態

伸びた状態



茹槽CIP洗浄能力向上：

汚染度が高い茹槽移載部に対して、可動式ノズルを採用し
洗浄シャワーボールの移行が可能。

→従来の定置洗浄よりも洗浄範囲が拡大し、洗浄性がUPしました。

■ CIP 洗浄強化型自動茹麺装置の洗浄効果 (スプロケット部)

<洗浄前>



<洗浄後>



■ 販売価格 (税抜)

金額：見積ご相談

販売(生産)目標台数：従来型 CIP 装置 (200 台納入実績) の更新機会及び新規受注開拓