



なんつねブース ファクトリーホスピタル



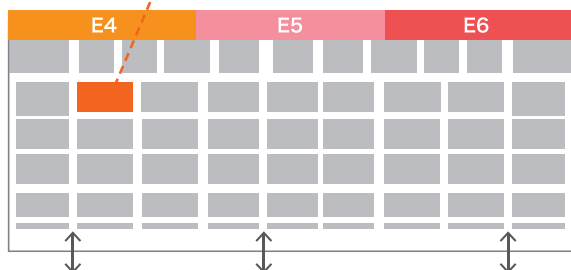
工場の健康 視えてますか？

この度、弊社は「FOOMA JAPAN 2018」に出展いたします。
食肉加工に関する、工場から商品開発までのご提案をいたしますので、ぜひご来場の程よろしくお願いたします。



FOOMA
JAPAN
INTERNATIONAL FOOD MACHINERY
& TECHNOLOGY EXHIBITION
2018国際食品工業展

6/12 (TUE) ▶ 15 (FRI)
AM 10:00 — PM 17:00



東京ビッグサイト
東 4 ホール
ブース No. 4R-10

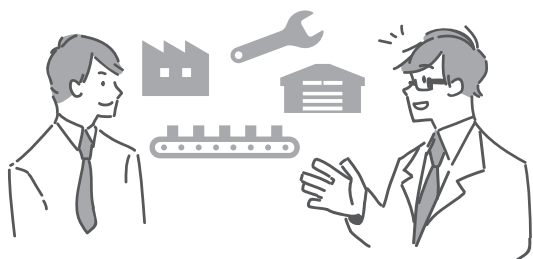
開院

まずは受付にお越しください。皆様の工場の
健康状態のお悩みをお伺いたします。



① 診断

工場の新規建設、リニューアルの計画から設計施工など
細部まで診断。効率の悪いライン(機械配置や動線)の検査を
行い、健康な工場作りのお手伝いをいたします。



② 処方

加工方法ごとに多くの機械を取り扱っており、
ご来院された皆様に合った機械を処方いたします。
また、当院の知識を活かし、新店舗、新商品の
製造や販売方法の検討などのサポートもいたします。



出展機械

① 開封・脱水科	■ エアー鶏＋ロボットシステム	⑥ 加工食品科	■ ビゼルバ高速定量スライサー A-650W ■ ビゼルバオートマチックスライサー VSI -T Light
② 折り曲げ科	■ 豚バラ折り曲げ機 "オリオン"＋ジュピターII		■ 真空包装機 卓上フラットチャンバー ■ 真空包装機 フラットチャンバー ■ 真空包装機据置 Wチャンバー
③ 定量科	■ 3D定量スライサー リブラ165C	⑦ 包装科	
④ 冷凍科	■ チョップカッター ポセイドンII ■ ミートロボ クロノス ■ 冷凍スライサー レアAD ■ 高速切断機 I ONE-420 ■ 高速角切り機 IKSC-300	⑧ 商品企画科	■ ミートチョッパーアルゴス 22 ■ フードスライサー HBC-2S ■ ビゼルバミートテンダーライザー S-121 S-011 S-021(4mm) ■ マインカ ツイストリンカーPR-360 ■ マインカ 油圧スタッパーFC-12 ■ 手回しアンティーク調スライサー ■ エスベック熟成庫 ■ SPAKO スモークハウス
⑤ チルドフレッシュ科	■ ハイクリーンミートスライサー ヘルメスS		

※ 出展機は変更になる場合がございます。

プレゼンテーションセミナー

開催日時 会場

セミナー日時

6月13日(水)13:10～13:55

セミナー会場

会議棟6階「608」会議室

ラウンジ利用時間

13:55～14:40(10分前より入室準備頂けます)

ラウンジ会場

会議棟6階「610」会議室

告知内容

発表テーマ

プロセスセンター・食肉加工場の自動・省人化の今とこれから

対象分野

食品製造・加工(食肉・水産物)

内容

加工機械単体の性能は進化していますが、なぜか生産能力が上らないという悩みを抱えている現場は多いのではないのでしょうか?「人手がかかる」工程の省人化無くして、悩みの解決はありません。現在できる自動化と将来の省人化の可能性につき、弊社の機器も含めてご紹介いたします。

講師情報

株式会社なんつね/マーケティンググループ エンジニアリングチーム/木下 真範