

## セントラルキッチン・給食センター

非接触ポンプで  
食の安全を守る



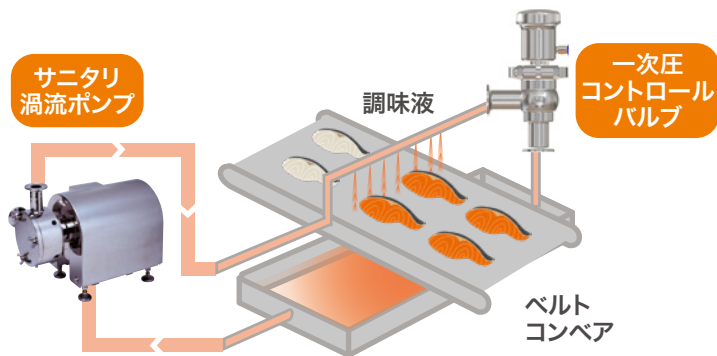
### 下処理室～上処理室

みじん切りした食材の移送 : 食材を壊さず送れる



### 揚物・焼き物・蒸し物調理室

加工食品の着味工程 : 安定圧力でむらなく滴下



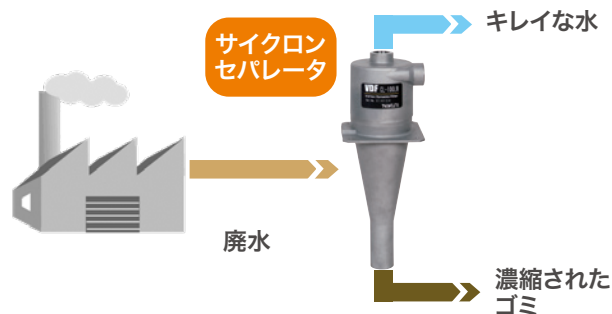
### 炊飯室

浸漬させたお米の移送 : 優しく送れる



### 廃水処理

廃水に含まれるゴミを除去 : 産廃の削減



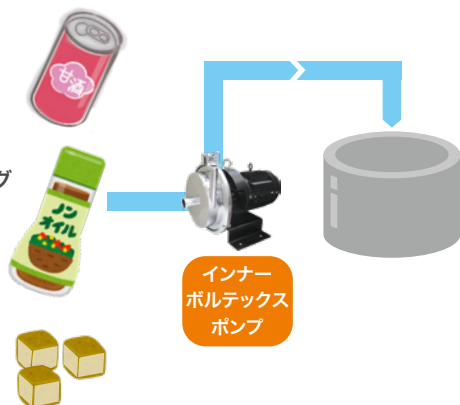
その他にも多数に実績がありますので、ぜひご相談ください。

### 飲料・ドレッシング・原料

甘酒  
果実入り  
ドリンク

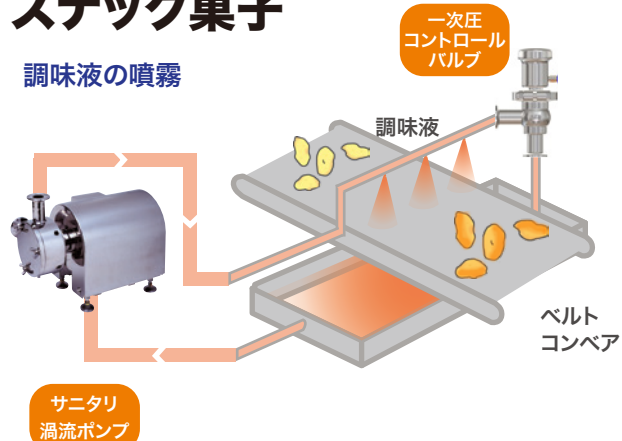
ドレッシング  
パスタ  
ソース

加工食品  
原料



### スナック菓子

調味液の噴霧



※他にも、フライヤー油のろ過にも!

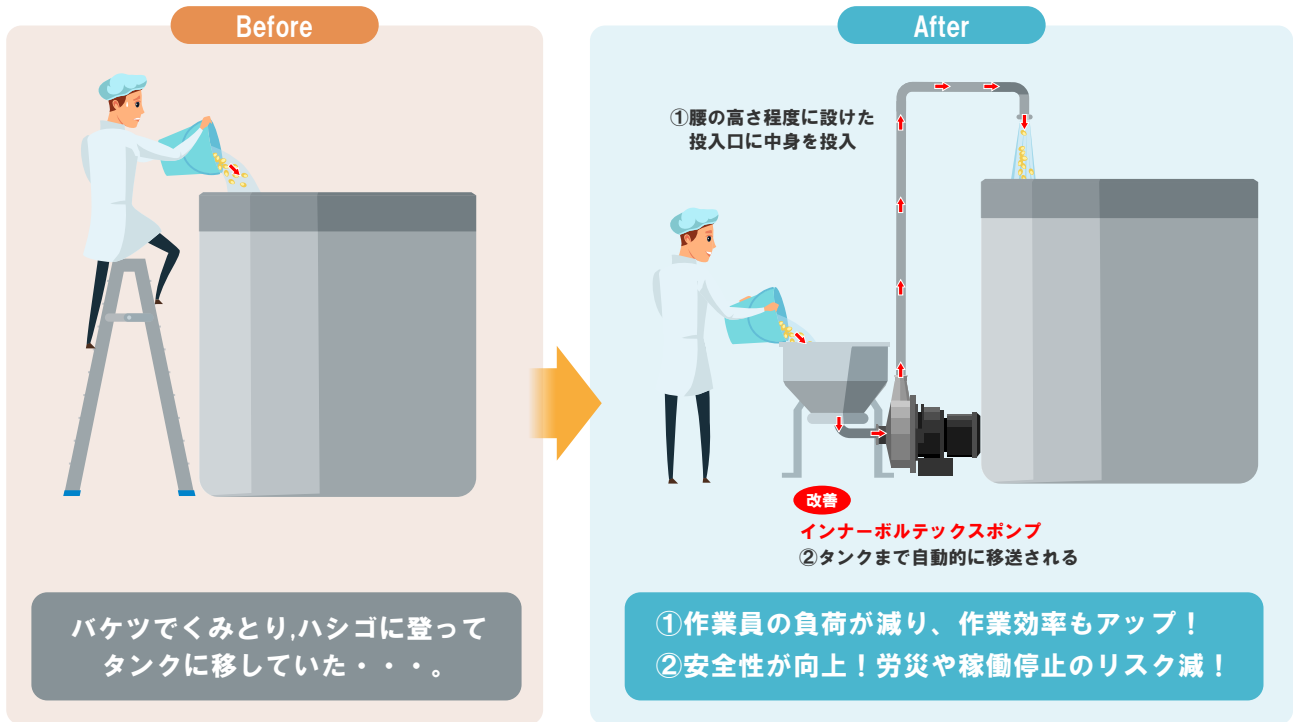
## 食材の移送を、まだ人手でおこなっていませんか？

やわらかい食材や固形物が入った高粘度の液体をタンクへの移送するのは機械では難しく、いまだに人手でおこなっている場合も多い現状です。スマートファクトリーに向けた自動化を進めたいが品質を保てるか不安。

そんな方々に是非ご紹介したいのが、**ニクニの食品用インナーボルテックスポンプ**！

カットフルーツやナタデココのような壊れやすい食材もやさしく移送することができます。

重い容器で移送する危険からも解放され、作業コストも大幅に削減されます。



柔らかな固形物も壊さずに液体と一緒に送ることができる「インナーボルテックスポンプ」を使った食品メーカーの事例をご紹介します。カットフルーツやナタデココのような崩れやすい固形物を含んだ食品の製造工程で、これらのタンクへの移送は人手で行っていました。作業員は、固形物が入った容器を持ってタンク脇のはしごを上り、投入口があるところで容器を持ち上げて傾けて移し替えていました。この作業は、容器が重い上に、段差を上って危ないということもあり、現場の作業員にはとても不評でした。それを何とかしたいという相談を受けて提供したのが“固形物を壊さず優しく移送出来る”インナーボルテックスポンプを使ったソリューションです。

タンク脇にポンプを設置し、タンク投入口まで配管で接続。ポンプ側の投入口は人の腰の高さ程度のところに設け、容器を少し持ち上げてポンプに投入すればタンクまで自動的に移送されるというシステムを構築しました。これによって作業員の負荷が減った上に作業効率も上がったととても喜ばれました。また段差を上る必要もないので転倒や転落の危険性も少なくなり、安全性が上がって労災や稼働停止のリスクを減らすことができました。




インナーボルテックスポンプ

### 導入実績

- 茶葉移送用
- ナタデココ移送用
- ドレッシング移送用
- パスタソース移送用
- ダイス状ジャガイモの移送用
- 豆乳移送用(豆の欠片・皮など含む)
- 米移送用(炊飯器への米の移送用)
- タレの移送用
- 液卵移送用
- メンマ移送用
- 甘酒移送用

製品HP

インボル 

で検索

動画HP

カットフルーツの移送

