

製造業のビジネスチャンスが見える  
モノづくり最新情報サイト  
じゃぱんお宝にゆ〜す  
<https://japan.otakaraneews.com>

# じゃぱんお宝にゆ〜す

モノづくり現場の未来を見つける  
製造業応援サイト  
じゃぱんお宝WEB新聞  
最新情報満載！好評配信中！

## Sodick CIP洗浄強化型自動茹麺装置開発

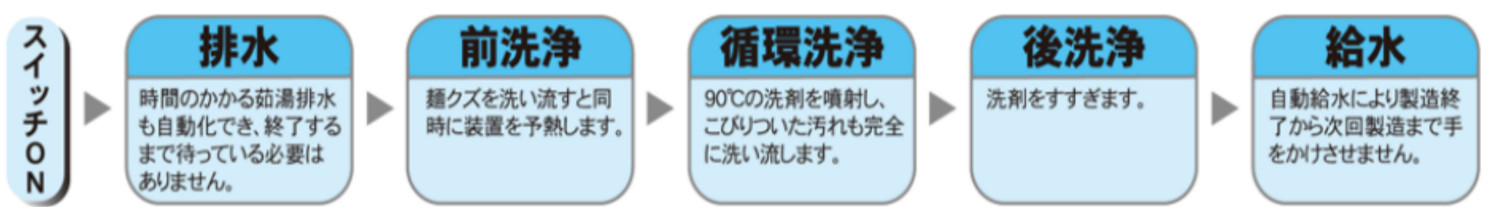
### “可動式CIPノズル”設置、洗浄範囲、性能が大幅向上 可動式定置洗浄ノズルシステムで装置内部を自動洗浄

#### 洗浄範囲が拡大 洗浄性能が向上

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、発売を開始する。新製品は可動式のCIP(Cleaning In Place=定置洗浄)ノズルシステムを装備し、装置を分解することなく内部を自動的に洗浄する。

#### 食品機械の主力製品 「CIP自動茹麺装置」

ソディックは、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る。同社の自動製麺機は国内外で高いシェアを堅持し、大手食品メーカーやコンビニエンスストアなど、多くの導入実績を獲得している。



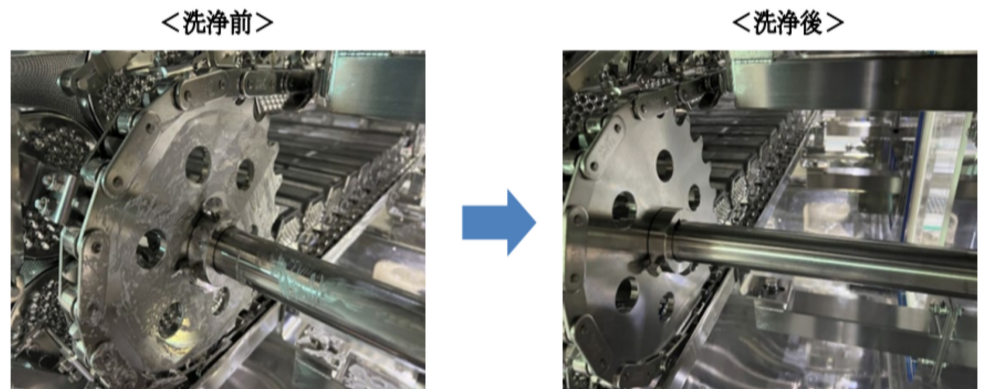
なかでも「CIP自動茹麺装置」は、自動洗浄機能が付いた“高効率”“清潔”“簡単メンテナンス”の茹麺装置として高い評価を得ており、同社の主力製麺機となっている。

CIP自動茹麺装置は、スイッチをONするだけで、排水、前洗浄、循環洗浄、後洗浄、給水の一連の動作を自動で行うもので、これにより清潔で、効率の良い可動を可能にする。

#### 可動式のCIPノズル 洗浄力が大幅に向上

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

#### ■CIP 洗浄強化型自動茹麺装置の洗浄効果 (スプロケット部)



洗浄力を強化した。

新製品は従来、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する。

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動が可能。これにより、定置洗浄よりも洗浄範囲が拡大したほか、

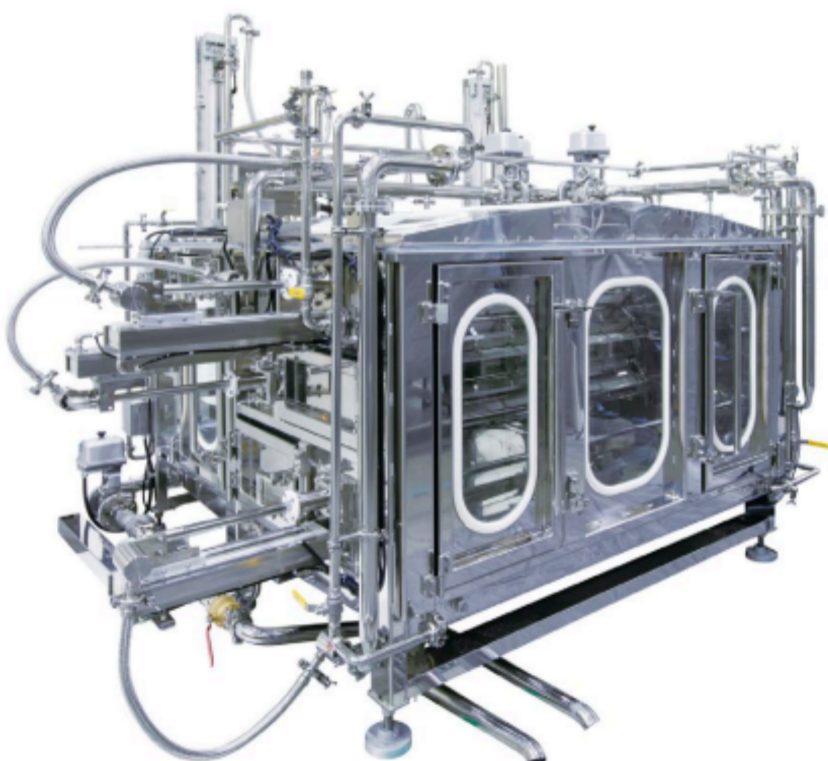
洗浄性が大幅にアップした。

同社では、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く。

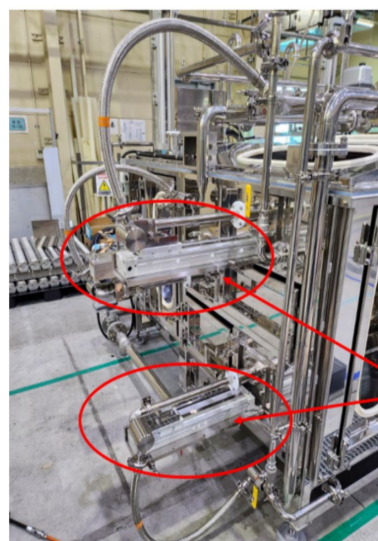
#### ■販売価格(税別)

- ◇金額：見積相談
- ◇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。

(※資料提供：ソディック)

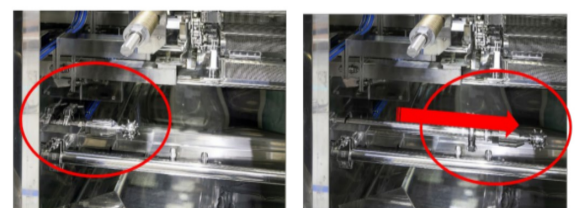


CIP 洗浄強化型自動茹麺装置



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。