スチールベルトで省力・効率化

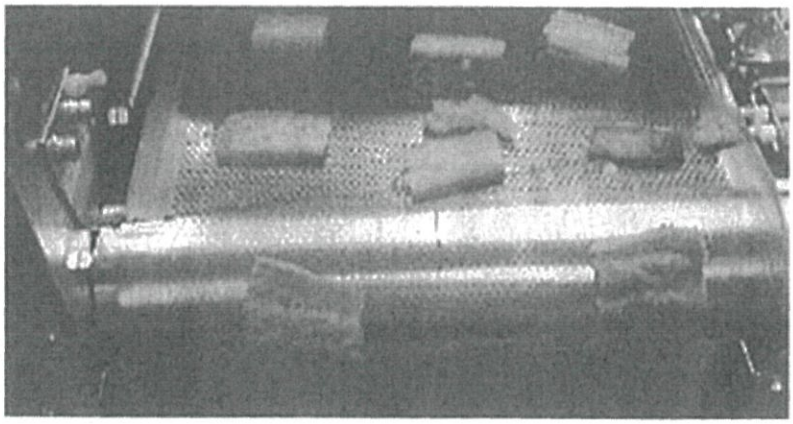
「インライン型脱水乾燥機」販売開始

ヒューコン

ステンレススチールベルト機器の製造・販売を行うヒューコン（横浜市西区、大藤潤代表）は、半導体や電子部品製造現場など発塵が許されない現場でのスチールベルト販売実績があり、クリーンな環境を維持する機器供給で強みを持つ。人手不足とＨＡＣＣＰの義務化に伴い、自動化が求められる中、クリーン性能と生産性向上のノウハウを基に、食品工場の省力化を提案する。スチールベルトを使用することで、従来の樹脂ベルトに比べ、清掃・洗浄、乾燥などの効率化、異物混入のリスク低減など様々なメリットが生まれる。

同社は4月1日、食品生産ライン用「インライン型脱水乾燥機」の販売を開始した。新型乾燥機では、脱水機能を加えることで作業効率を向上した。ステンレスベルトに水分を落とすための穴が開けられており、食品をベルトの上に載せローラーで加圧、その後温風を当てて乾燥を行う。乾燥時間の短縮を図ることができ、しみ込みがなくふき取りが容易で食品が付着しづらいステンレスベルトの特長から、清掃が短時間で行える。

これらの特長に加えて、従来の樹脂製のベルトに比べ、食品の水分がベルトに浸透しないため、臭い移りにより風味が損なわれない。また、欠損など異物混入リスクが減少するなどの利点もある。万が一欠けが発生した場合にも、金属探知機による検出が可能となる。



「インライン型脱水乾燥機」によって加工されて搬送されるゴボウ

ローラーによる圧力は、食品によって変更することが可能で、加圧フリーにすることもでき、1台で様々な食品に対応できる。

そのほか、ステンレスベルトの穴は、食品に応じて変更することもできる。

同社は、ステンレスベルトの食品工場での導入提案に積極的に取り組んでおり、食品業界での装置販売としては初の投入、加工、包装までの全工程を一括しての受注を行う。導入しやすさに配慮したユニットでの販売にも取り組んでいる。新製品の乾燥器のように、扱う食品の特性に応じて穴あきのベルトを使用するなど、ニーズに即した対応が可能だ。