

# A-CIP全自動茹麺装置

自動洗浄機能が付いた「高効率」「清潔」「簡単メンテナンス」の茹麺装置です。



## 特徴

### ①他の設備環境を気にしません

茹で上げから水洗冷却まですべて  
インライン化されていますので  
大切な麺製品を汚染から守ります。

### ②周囲を汚さず衛生的な ドライ環境

高圧洗浄で周囲を汚すことがなく工場内  
を衛生的でドライな環境に保ちます。

### ③高い冷却効率

冷却ゾーンが密閉されていますので  
環境の影響を受けにくく  
冷却効率がアップします。

### ④高度な洗浄工程

排水から前洗浄、循環洗浄、後洗浄、  
給水までを全自動化。  
製造終了まで待機の必要がなく、次回  
製造時まで手をかけることもありません。

### ⑤簡単A-CIPタッチパネル画面

洗浄は「全自動」の他に、設定画面から  
「半自動」「手動」が選択でき  
汚れの強弱や切り替え時間の都合など  
状況の変化にも細かい対応が可能。

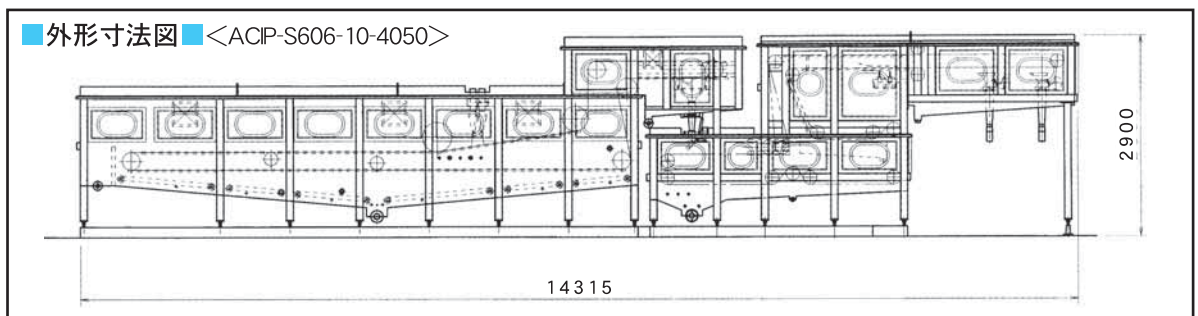
### ⑥優れたA-CIP洗浄効果

噴射・洗剤・熱エネルギーを組合わせた  
「循環運動」で、頑固な不溶性のタンパク  
質やでんぷんの汚れを洗い流します。

## 仕様

製造装置	主アイテム	生産能力	ゆで時間
CIP S-808-11-8000	うどん	8,000食/時	11分
CIP S-606-18-2250	太打ちうどん	2,250食/時	18分
CIP S-606-8-3600	細うどん	3,600食/時	8分
CIP S-606-3-3000	和そば	3,000食/時	3分
CIP S-1206-3-2000	6割子そば	2,000食/時	3分

## 外形寸法図 <ACIP-S606-10-4050>



### 【横浜事業所】

〒222-0033  
神奈川県横浜市港北区新横浜1-5-11F  
TEL.045-478-4514  
FAX.045-478-0604

### 【名古屋事業所】

〒465-0092  
愛知県名古屋市中東区社台3-31  
TEL.050-2403-1175  
FAX.050-2403-1176

### 【白山工場】

〒924-0004  
石川県白山市旭丘1-14  
TEL.076-275-7411  
FAX.076-275-7889

### 【九州事業所】

〒816-0904  
福岡県大野城市大池1-7-31  
TEL.092-513-9196  
FAX.092-504-1884

### 【関西事業所】

〒564-0053  
大阪府吹田市江の木町27-3  
TEL.06-6330-8700  
FAX.06-6330-8778

### 【北京事務所】

中国  
北京市西城区東交民巷10号  
石化賓館707号

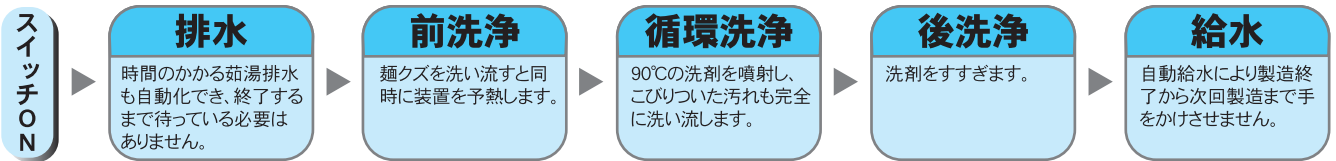
特許第3193899号  
「茹麺装置及其の洗浄方法」

トムのCIP茹麺装置は  
上記の特許製品です



## A-CIPは洗い残しがなく高度な製造条件で製造できます！

### A-CIP全自動茹麺装置の洗浄工程



### A-CIPタッチパネル画面

洗浄運転は、「全自動」の他に設定画面から「半自動」「手動」が選択でき、汚れの強さ・切り替え時間の都合など状況の変化にも細かく対応できるように設計されています。



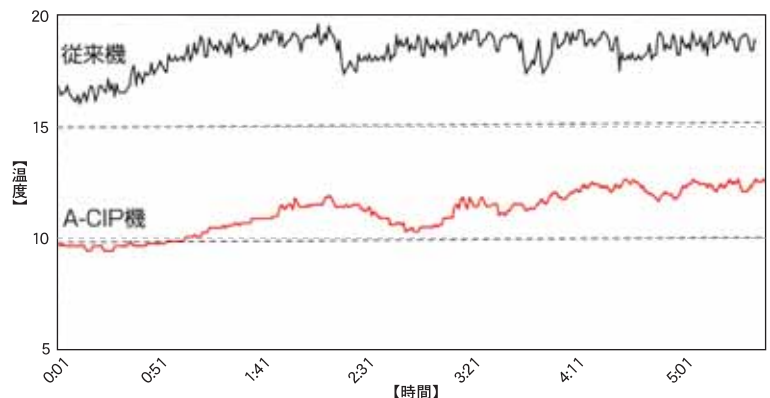
### 冷却槽の温度保持効果

A-CIP機全自動茹麺装置では、製品経路をすべてパネル密閉構造としたことで優れた温度保持性を得ることが出来ました。

《測定条件》

測定部位: 水洗槽包装部チェーンルール下段横  
測定時間: 製造開始から終了まで  
測定装置: マイクロバックデータトレーサー

従来機	17.8℃
A-CIP機	10.4℃
環境温度	25℃



### A-CIPの清浄度

(従来機とA-CIP機における洗浄前後の拭き取り検査の結果)  
※数値はコロニー数/100cm<sup>2</sup> TNTCは多すぎてカウント不可能の意味

	従来機	A-CIP機
チェーン	600→検出せず	いずれも洗浄前後で検出せず
シャワーパイプ	12000→2000	
移載部フレーム	TNTC→10000	
水槽裏	検出せず→40	
包装部チェーンルール	TNTC→TNTC	
洗浄方法	高圧洗浄及び次亜浸漬	高温洗浄剤を用いた循環洗浄