

報道関係者各位

2018年12月14日
株式会社マスダック

MOBAC SHOW 2019 に出展

必見！新型機・新システム多数出品！！

株式会社マスダックは、2019年2月20日(水)～23日(土)の4日間、幕張メッセ(千葉県美浜区)で開催される「2019 モバックショウ(第26回 国際製パン製菓関連産業展)」に出展する。

- 小間番号： 8ホール 829
- 出展小間数：50小間
- コンセプト： **新製品・新サービス・新技術で課題解決**
- 出展のポイント

人手不足対策・生産性向上・異物混入対策・労働環境改善など生産現場の抱える課題の解決、消費者の嗜好の多様化への対応・新商品開発・美味しさアップ、これらを両立する為の新製品・新サービス・新技術を紹介します。

- 出品機一覧

1. シュークリームライン

シュークリームの生産を全自動で実演。生地充填機と中味充填機を刷新。生地絞りは新型ライン用充填機「ユニバーサルデポリー」で行う。充填時の同調方式が進化し、充填種類がより多様化。また、従来よりも清掃性が向上し、省スペース化も実現。中味絞りは単列式の新型ライン用仕上げシステム「ライトデポリー」で行う。装置を小型化、脱着部品も小型軽量化し製品切替や清掃時間の短縮等、生産性の向上につながる。焼成を行う電気式のバンドオーブンは炉内が見やすい構造。更に、IoT 技術を使ったオーブン予防保全システム「MPM システム」で、安定生産の仕組みづくりも提案する。

2. 全自動どら焼機

異物混入や労働災害リスクを低減し、使いやすくリニューアル。日々の生産を安定して行うために各装置を刷新し、操作性を一段と向上。製品切替の時間を短縮する構造により生産性を向上。プロダクトゾーン上の部品を大幅に削減し異物混入や労災リスクを低減した。生産能力1時間あたり2,400個の機種でバターどら焼を実演。中味充填機を2台搭載し、商品の付加価値アップ、バラエティ化も図れる。

3. 小型どら焼機

どら焼はもちろん、口金や焼型の交換によりワッフル、鮎焼き、あん巻をはじめとした定番商品から季節商品、オリジナル商品等、一年を通して幅広くお使いいただけるコンパクト機。どら焼を実演。

4. 万能製菓機「システムワン」

コンパクトな本体にタルト生産の3工程を凝縮、効率の良い生産ができる。安全性と視認性の高い安全カバーを装備。軽量コンパクトな各装置で製品切替や清掃も容易で、作業者にも優しい充填成型機。タルトケーキを実演。

5. ユニット式充填成型機「システムデポリー エボリューションⅡ」

単体機としても、ユニットを組み合わせたシステムとしても、また、オープンラインの前後工程といった幅広い生産シーンで活躍する充填成型機。生地にあわせて選べる充填機構、豊富な種類の口金で多品種生産に適応する。3つのユニットを連結したタルトシステムとしてブラウニータルトを実演。

6. ファインアップ ボックススチーマー

蒸し菓子の品質向上、ロス低減に高い評価をいただいている、独自技術の「超低圧二次蒸気発生装置」を組み込んだ、ボックスタイプの蒸し機。新温度制御システム「FSC システム」を搭載し、蒸し製品の品質がより向上、ロスをより低減する新型機を初出品。

<p>【会社概要】 株式会社マスダック（本社：埼玉県所沢市） 代表取締役社長 増田 文治 設立　　：　1957年（昭和32年）3月 資本金　：　1億円</p>	<p>【お問い合わせ先】 株式会社マスダック 企画広報室　リーダー 星野 謙一 電話番号　04-2948-0162 FAX 番号　04-2948-3212 E-mail　：　info@masdac.co.jp</p>
--	--