

New Products Information



新製品・新規取扱い・キャンペーン情報を定期的にお届け!

モデル
チェンジ

噴霧型加湿機 NEBULE Ver.2 / (株)空間洗浄Lab.

カビのシーズン到来!この時期こそ“空間洗浄”を
ミストを素早く拡散するため、少量の液剤でも大きな空間の
除菌・消臭が可能です!

空間洗浄は、直接洗浄の効果を維持するために必要となる重要な洗浄の考え方です。エアコンを含めた空調設備は空間汚染の原因となっており、この問題を改善することも空間洗浄の概念です

食品工場やオフィスで活躍!



推奨液剤「食添・ピースガード」

「食品添加物殺菌料」として
認証されており、安全性
が認められています。弱アルカリ性なので、金属腐食の心配がありません。



バージョンアップしました

新製品

食品・医薬品・包装機械のための ハイジエニックファミリー / 鍋屋バイテック会社 衛生・クリーン対応/異物混入対策に。

安全・衛生対策が不可欠な食品・医薬品・包装機械の課題を、NBKのハイジエニックファミリーが解決します。



ハイジエニックデザインとは

ハイジエニックデザインは、EHEDGの認証取得、またはEHEDGのガイドラインに準拠している商品です。ハイジエニックデザインは右記の基準をもとに、清掃性、耐蝕性に配慮した設計がなされています。

EHEDGとは

European Hygienic Equipment Design Group

EHEDG(欧州衛生工学・設計グループ)とは、安全な食品製造のため、衛生的な設計基準とガイドラインを提供する団体です。国内及び国際的な法規に準拠しており、食品が直接接触する装置に対して、基準を満たしたのものには認証を発行しています。

EHEDG設計基準

- ・表面粗さRa0.8未満
- ・ボルト箇所を塞ぐシーリング
- ・シール部は異物や液体の侵入を防ぐこと
- ・コーナー部はR6以上
- ・耐蝕性にすぐれたステンレス製

ちょっと一息
ものづくり
Quiz

Q.

じめじめしたこの時期、気になるのが“カビ”ですよね。食パンやお餅に発生したカビ…。カビを取り除いたら安全でしょうか?

- ①安全。カビを取り除いたら問題なし! ②危険、食べてはダメ!

答えと解説は裏面で

新製品 透過型エッジセンサ TD1シリーズ / オプテックス・エフエー(株)

あらゆるワークのエッジ位置の測定に。

レーザ並行光によりワークのエッジ(端面)位置および位置変化を高精度に測定できる透過型のレーザ変位センサ

- エッジ測定と幅・すき間測定に対応
- 設置に便利な光軸調整機能
- 見やすいアンブユニット 別売: CDA-DM

シート・フィルム材の蛇行制御・エッジ測定・ボトルキャップの浮き検査など
素材・半導体・電池・電子部品業界などの製造現場でご使用いただけます。



新製品 IO-Link対応・ハイレベル自己診断 セルフモニタリングセンサ / パナソニック(株)

データ分析の負担を軽減、SmallStepで始めるIoT。

IO-Link対応 センサレベルのデータを収集

「予防保全」や「稼働監視」のため、収集・蓄積される現場のデータ。そのデータの分析には高度なノウハウや時間が必要となり、生産現場の負担となっています。パナソニックの『セルフモニタリングセンサ』は、センサのデータをIO-Linkで上位に送り、さらにセンサ自身の「状態」も上位に伝えますので、収集するデータ量を削減し、データ分析の負担を軽減することができます。

ハイレベル自己判断

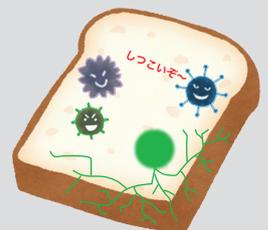
正常・注意・異常の3段階プラス“通知情報”でセンサ状態をお知らせします。



ちょっと一息
ものづくり
Answer

A. ②危険、食べてはダメ!

カビはカビ毒という有害な毒素を作り、食品内部まで汚染します。目に見えるカビを削っても、中に毒素が残っている可能性もあります。もったいないからと言って、カビの生えた食品を食べるのは大変危険です。



お見積りやカタログ請求、その他お気軽にお問い合わせください!

回 覧					



New Products Information
のバックナンバーを
ご覧いただけます