

三浦工業株式会社

本社／松山市堀江町7 〒799-2696

URL: <http://www.miuraz.co.jp>

発行日 2020年3月30日

パン専用真空冷却機「JBシリーズ」新発売

産業用ボイラのトップメーカーである三浦工業株式会社(本社：愛媛県松山市 社長：宮内大介)は、このたび、製パン業界向けのパン専用真空冷却機「JBシリーズ」を開発し、2020年4月より販売開始いたします。

【開発背景】

国内の製パン業界では、主に送風や自然冷却による冷却方法で行われていますが、海外では真空冷却方式による冷却が採用されており、日本国内でも真空冷却の導入が検討され始めています。そこで、ラックオープン市場^{*1}をターゲットとし、オープンで焼成後に、台車ごと投入可能な真空冷却機を開発しました。

弊社は国内の真空冷却機のシェア NO.1^{*2}を占めており、さらに幅広いお客様のご要望にお応えできるよう、ラインナップを追加いたしました。

【特長】

① 短時間冷却

焼成したパンを30℃まで約5分で冷却することが可能です。さらに真空冷却を用いることで食感の向上やケービング（焼成後のパンの凹み）の抑制なども期待できます。冷却プログラムは、ミウラ独自の真空冷却機の最新制御を流用し、徐冷・徐圧など様々な設定が可能です。

② 冷却槽の加温による結露防止機能

冷却槽の上部を加温することで、冷却時の結露の発生を抑制し、食材に水滴が落下することによる品質低下を防止します。

③ 衛生重視

サニタリー継手^{*3}を使用しており、工具を使用せずに真空配管内部の点検が可能です。また、洗浄性を確保するため装置下部のスペースを150mm以上設けるなど、衛生面に配慮した構造を採用しました。

④ 省スペース

従来コンベアなどを使用した自然冷却方式に比べ、機器の設置面積を約10分の1におさめることが可能です。

【販売目標台数】

20台/年

【販売機種】

JB-80PK（1台車仕様）、JB-160PK（2台車仕様）



▲パン専用真空冷却機「JB-80PK」

- ※1 **ラックオープン市場**…大手パン屋や工場では、パン生地を乗せた台車ごと投入して焼成するラックオープンが使用され、特に真空冷却の効果が高いデニッシュやクロワッサンなどはラックオープンで焼成されることが多いため、これらの顧客層のことをラックオープン市場と呼び、ターゲット層としています。
- ※2 自社調べ
- ※3 **サニタリー継手**…組み付け・分解が簡単で洗浄が容易な継手。工具不要で組み付け・分解ができるため、洗浄などで取り外しの多い部分に使用される。医薬、化粧品、食品関連などで使用されることが多い。

以上

▼お問い合わせ先
三浦工業株式会社 ブランド企画室
TEL : 089-979-7019 FAX : 089-979-7126
Mail: info_miuraz@miuraz.co.jp