

## 充填豆腐検品の革命

**Takai** のオリジナル技術により、  
非接触で凝固不良を  
瞬時に検出、除去します。



- 1 非接触、非破壊検査です。
- 2 全数検査のため検査抜けがありません。※1
- 3 コンベアラインに組み込むことができます。※2
- 4 カラータッチパネル採用により操作が簡単です。
- 5 豆腐をはじめゲル状食品の包装製品に適用できます。※3
- 6 データ蓄積が可能のため大豆や製造条件の管理に役立ちます。
- 7 すべての製品のデータが保存可能となりHACCPの推進に役立ちます。

本体寸法 W:1900mm D:660mm H:1150mm  
(突出部および制御盤は除く)

重量 100kg  
電源 AC200V  
消費電力 0.6kW  
処理能力 2,000~3,000丁/H  
(パックサイズ等によります)

### 導入メリット

#### 不良品出荷の未然防止

不良品（未凝固）の出荷を最小限に抑えることができます。※1  
不良品を出荷した場合のクレーム処理や多額の損害賠償など突発な経済的負担を軽減します。

#### 品質管理の精度向上

抜き取り検査だけでは検査抜けや人手による判断ミスを避けることができません。  
豆腐検品装置は検査にかかる人的負荷を軽減します。  
また抜き取り検査を併用することでより確実な検品作業が行なえます。

#### 製品ロスの軽減

抜き取り検査による試料品のロスやあいまいな判断によるミスが少なくなります。  
ホット充填豆腐などでは直ちに製造条件にフィードバックし不良品を最小限に抑えることができます。

※1:工場環境、包装フィルムなどの条件により、検品精度に差が出ることがあります。このため、検品結果を100%保証できるものではありません。  
※2:充填豆腐検品の場合、装置の設置個所は通常ボイルクール槽の出口以後になります。  
※3:被検査製品の包装材料の一部分にバック・フィルムなどの光透過性の材質部が必要です。  
本商品は被検査品の形態や必要な能力などにより仕様や価格などが異なります。詳細につきましては別途ご相談ください。  
また、本商品は改良などのため予告なく仕様などを変更することがあります。

## 株式会社 高井製作所

● 本社 〒921-8564 石川県石川郡野々市町稲荷1丁目1番地  
TEL:076-248-1355(代) FAX:076-248-5457  
ホームページ URL <http://www.takaitofu.com/>  
E-mail [info@takaitofu.com](mailto:info@takaitofu.com)

● 札幌出張所 〒005-0005 札幌市南区澄川5条6丁目1-14  
TEL:011-823-2929 (FAX兼用)  
● 関東出張所 〒350-0804 埼玉県川崎市大字下広谷328-1  
TEL:0492-34-0682 FAX:0492-34-0791  
● 大阪出張所 〒533-0012 大阪府大阪市東淀川区大道南3丁目8-13  
TEL:06-6328-7340 (FAX兼用)