

クレオ FOMA JAPAN 2014に出展

最新の洗浄テクノロジーを紹介 省エネ・コスト削減・衛生管理向上

食品工業における洗浄機メーカーのクレオ(門脇清和社長は、先ごろ東京ビッグサイトで開催された「FOMA JAPAN 2014 国際食品工業展」に出展。省エネ大賞を受賞した容器洗浄脱水機をはじめ、かがやき・スーパーツインなどを展示し、注目を集めた。

創立以来、クレオは食品システムも充実させている。Tの見える化と省エネを追求

加工業の「美感・衛生・環境」をテーマに、顧客のニーズに応える洗浄装置・洗剤などのハード、洗浄課題を解決する手法やノウハウなどさまざまなソリューションを提供。それを維持して行くためのメンテナンス「かがやき」③洗浄・TAC装置は、容器を乾燥させる



「FOMA JAPAN 2014 国際食品工業展」に出展し、ハードからソフトまで総合ソリューションを提案

工程において、熱風による乾燥にかえて高速回転の遠心力で容器の表面の水滴を振り落す遠心脱水方式を採用。洗浄水、すすぎ水の熱源にはヒートポンプにより加温した熱媒体による熱交換器を採用し、従来型の熱源分、および電気使用量を大幅に削減することに成功。従来機と比較し、エネルギー消費量の(ボイラー使用で)65%ダウン、(ヒートポンプ使用で)75%ダウンする。

また、洗浄におけるメンテナンスでは①コスト削減②節水や洗浄温度・時間の最適化、定期点検による機械の保全③衛生セナ、デモの実施④約600種類の豊富なラインアップ⑤地域密着のサポート体制など、総合的なソリューションをそれぞれのユーザーに対して提案している。

メンテナンス体制では、専門のサービスマンによるメンテナンス網の充実を図るとともに、地域の担当者が無償の定期点検を行うことで、適正な機械運用の維持をサポート。プリメンテナンスによる早期の修理対応を行っている。