

「硬い油脂ブロックのカット作業」から現場を解放 衛生面を強化した食品温調庫 リニューアル発売

エムケー精工株式会社(本社:長野県千曲市、代表取締役:丸山将一)は、製菓・製パン工場で使用されている食品温調庫の衛生面を強化し、10月1日から受注開始します。



食品温調庫(TA-173CSD-0)

製菓・製パン工場では、バターやマーガリンなど(以下、油脂類)を冷凍・冷蔵保存された硬いブロックの状態で行入るため、仕込み前にカットや融解する必要があります。この工程は作業負担の増加につながるほか、油脂類の柔らかさが均一でない場合は製造機械への負担やダマの発生を招き、廃棄ロスの原因にもなります。

こうした問題に対応するため、2021年に当社として初めて食品温調庫を発売しました。この製品は、油脂類をブロックのまま保存し、仕込みのタイミングに合わせ計画的に温め融解します。油脂類が均一に柔らかくなり、下作業なしで製造機械に投入できるようになるため、現場の作業負担が軽減できます。2台目、3台目と追加注文いただくお客さまもおり、高い評価を得ています。

油脂類を加温する機能(最高50℃)はそのままに、ホコリなどの混入を防ぐカバーを追加し、より衛生的にお使いいただける製品にリニューアルしました。

【製品特長】

1. 【新機能】衛生面を強化

ホコリなどから本体を守るため、天井面と背面部をフルカバーにしました。また、庫内のダクトにステンレス製のメッシュ網を追加し、庫内への異物混入リスクを低減しています。

2. 【新機能】冷却ユニットをノンフロン化

従来の代替フロン(R134a)から「ノンフロン冷媒 R600a」を採用した冷却ユニットに変更し、GWP 値(地球温暖化係数)を削減しました。エネルギー効率の高い設計により、当社従来品と比較して保冷時の消費電力を約 30%※削減しています。

※所定の試験条件において、保冷時の消費電力量を測定・比較した結果です。実際の消費電力量は、使用環境、設定温度、使用条件等により異なる場合があります。

3. 庫内を一定の温度で保存できる

周囲温度に左右されず、2～50℃の範囲で庫内を均一に保ちます。庫内にあるファンが空気を循環させ、油脂類などの材料を均一に温めて柔らかくします。



庫内の空気を循環させる

以上

【参考資料】

【本件に関するお問い合わせ】

エムケー精工株式会社 コミュニケーションデザイングループ
お問い合わせはこちらの[お問い合わせフォーム](#)からご連絡ください。

■製品情報

商品名	食品温調庫	
タイプ	1200L タイプ	1730L タイプ
品番	TA-120CSD-0	TA-173CSD-0
内容量	1201L	1729L
製品サイズ (幅×奥行×高さ)	1327×930×1911mm	1407×1060×2111mm
製品質量	約 173kg	約 209kg
可変棚	4 枚	5 枚
電源	単相 100V(50Hz/60Hz)	
定格消費電力	加温 540W 冷却 160W(50Hz)/196W(60Hz)	
電源コード長さ	約 4m	
設定温度範囲	2～50℃(1℃単位で設定可能)	
付加機能	メモリーキー(4 コース)/タイマー機能(1～99 時間)	
付属品	シリンダー錠用のキー(2 個)	
受注開始日	2026 年 10 月 1 日	

■その他特長

- ・タイマー機能で、仕込み時間に合わせた加温の開始が可能。
- ・油脂類をブロックのまま保存できる大容量。
- ・5cmピッチで調節できる、大型で丈夫なステンレス製の可変棚を標準装備。
- ・2～50℃の範囲で温度調節ができ、冷却・加温の両用途に対応。
- ・可変棚(別売)の増設が可能。



油脂類をブロックのまま保存している様子

■従来製品を購入いただいたお客さまからの声

- ・以前は月曜日の朝から作業に移れるよう、前日に出社して油脂類を温める手間をかけていましたが、この製品を導入してからはタイマー機能があるため、休日出勤の必要がなくなりました。
- ・油脂の柔らかさが一定になり、冷凍油脂のカット作業が簡単になりました。
- ・これまでは作業の前日から油脂ブロックをエアコンで温めた部屋に置いて柔らかくしていましたが、導入後は衛生的かつ電気代も抑えられるようになりました。

■製品紹介ページURL

<https://www.mkseiko.co.jp/product/ls/professional/food/products/onchoko/>