



鮮食設備を選び、新鮮な食品を生産
化学添加物を削減、天然の健康を注入

Choose FreshFood Equipment, Produce fresh foods
Reduce chemical additives, Infuse natural healthiness

パシフィック洋行株式会社

東京都中央区八丁堀2-21-6 八丁堀NFビル7F

TEL: 03-5542-0898 FAX: 03-5542-8035

www.pacificyoko.com

鮮食設備

鮮食設備とは、生鮮食品の製造に特化した機械装置を指します。その真髄は原料加工の根源から関与し、食品変容プロセスにおける潜在的な汚染リスクを制御することで、食品を天然の純粋な状態に限りなく近づけ、真の意味での「鮮度の美学」を具現化することにあります。

従って当社の鮮食設備は、工業デザインから製造プロセスに至るまで、微生物コントロールと汚染防止を中核に据えた設計思想を貫徹。ヒューマンエラーを排除した無人化システムと無菌化技術の融合により、食品加工業界の未来像に向けた一大パラダイムシフトを推進しています。

「時流を読む力」は事業安定化の出発点、「新潮流を創る胆力」は成功への里程標。我々は鮮食インテリジェント製造を、人類の食文化における静かなる革命として昇華させます。イノベティブなグリーンテクノロジーで伝統の食品加工術を再構築し、五千年の食文明に時代の息吹を吹き込む所存です。

より多くの企業に先進の鮮食設備を、より多くの人々に本物の新鮮食品を。この志を灯として、食の新時代を共に切り拓いてまいります。

Fresh Food Equipment epitomizes machinery specifically engineered for premium fresh food production. Its essence lies in intervening from the very origin of food processing, meticulously controlling potential contamination risks during ingredient transformation. This technological marvel bridges the gap between industrial production and nature's purity, redefining the authentic meaning of "freshness" in modern food manufacturing.

Our industrial design philosophy and manufacturing processes therefore concentrate on microbial management and contamination prevention. By integrating unmanned automation with sterile processing technologies, we're pioneering a revolutionary paradigm that reshapes the future landscape of food processing - where precision engineering meets biological safety in perfect harmony.

Reading industry trends marks the starting point for stable entrepreneurship, while creating new trends becomes the milestone towards success. We aspire to elevate intelligent fresh food manufacturing into a quiet revolution within human dietary culture. Through innovative green technologies that reinvent traditional food processing methods, we aim to breathe contemporary vitality into five millennia of culinary heritage.

Empowering more enterprises with advanced fresh food solutions, nourishing more lives with genuinely fresh produce. Guided by this vision, we march forward to co-create a new era of culinary excellence where technological innovation and natural freshness coexist in perfect balance.



ディレクトリ

CATALOGUE

鮮食真空冷却機 Fresh Food Vacuum Cooler	04
鮮食自動冷却ライン FreshFood Automatic Cooling Line	06
食材洗浄機 Ingredient Washer	08
容器滅菌洗浄機 Container Sterilizing Washer	10

鮮食真空冷却機



真空無菌急速冷却技術

Vacuum Aseptic Rapid Cooling Technology

高出力デュアル複合真空システムと無菌チャンバーにより、焼きたて製品を4～6分で包装適温に冷却。微生物活性温度帯の滞留時間を最小化し、外部汚染を完全遮断。鮮度保持期間を延伸するとともに配送頻度依存を低減。

High-Performance Dual-Stage Vacuum System with High-Integrity Chamber delivers rapid, contamination-free cooling: Freshly baked goods reach packaging temperature in 4-6 minutes, minimizing exposure to microbial active temperature ranges. Complete isolation from external contamination extends freshness duration while reducing reliance on frequent distribution.

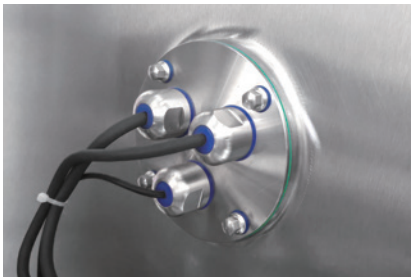


真空マッサージ成形技術

Vacuum Massage Shaping Technology

生態系サーボ制御で真空度を精密調整し、膨張-復元-収縮を秩序制御。細胞分子レベルの状態保持と微細構造再構築を両立し、冷却促進・形状保持・気孔均一化を実現。

Equipped with an eco-servo control system that precisely regulates vacuum levels, it orchestrates orderly transitions between expansion-recovery-contraction states. This preserves cellular and molecular integrity while dynamically restructuring micro-architectures, accelerating cooling while maintaining structural rigidity and uniform pore distribution.



IP69K衛生保護システム

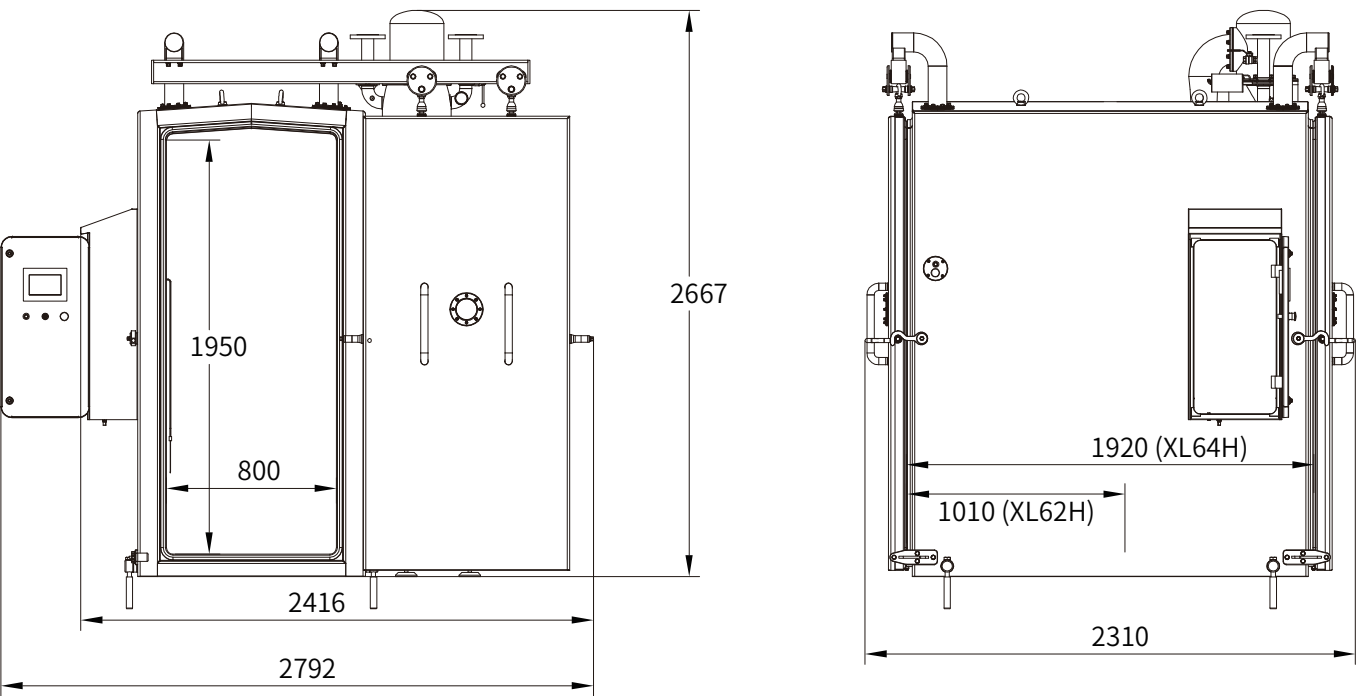
IP69K Sanitation Protection System

当社独自のIP69K設計が防水・防塵・防湿を達成。分解容易性を備え、高圧洗浄・薬液洗浄・蒸気殺菌に対応。設備の持続的清潔性を確保し食品汚染を防止。

Our proprietary IP69K-rated design provides complete water/dust/humidity resistance with easy disassembly. Supports high-pressure washing, chemical cleaning, and steam sterilization to maintain equipment hygiene and prevent food contamination throughout production cycles.

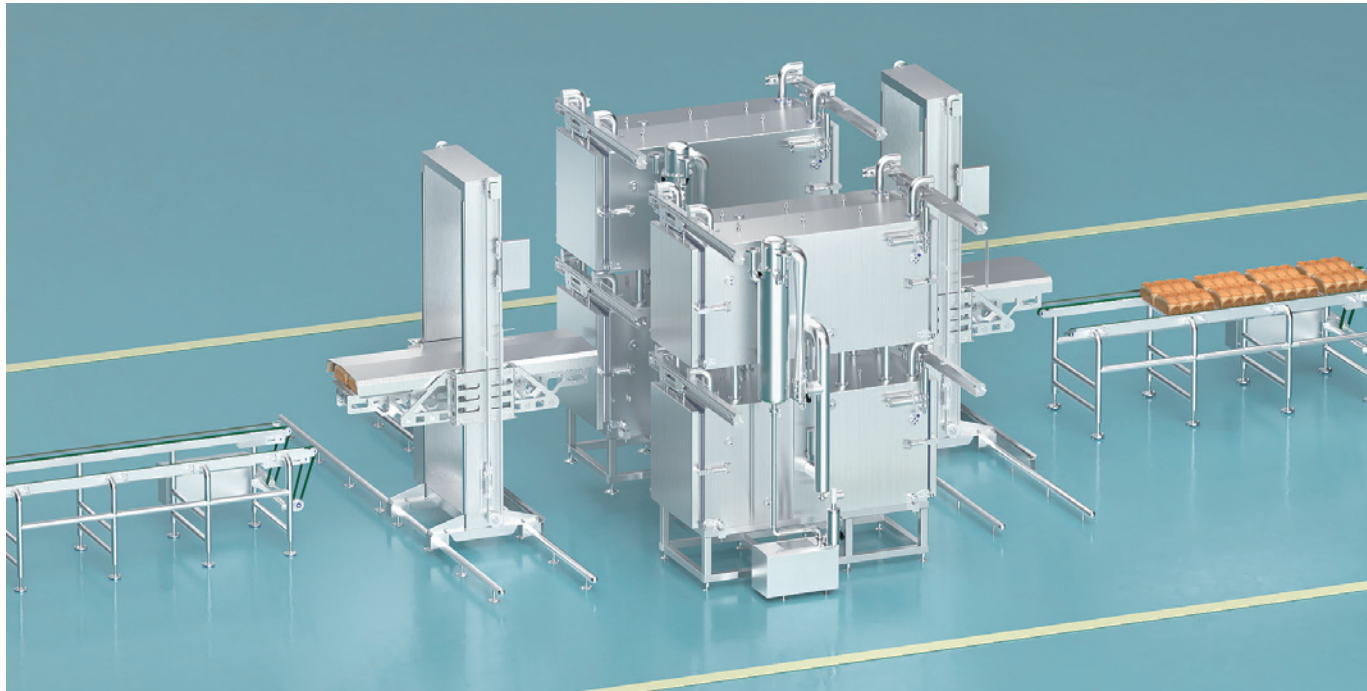


技術パラメータ

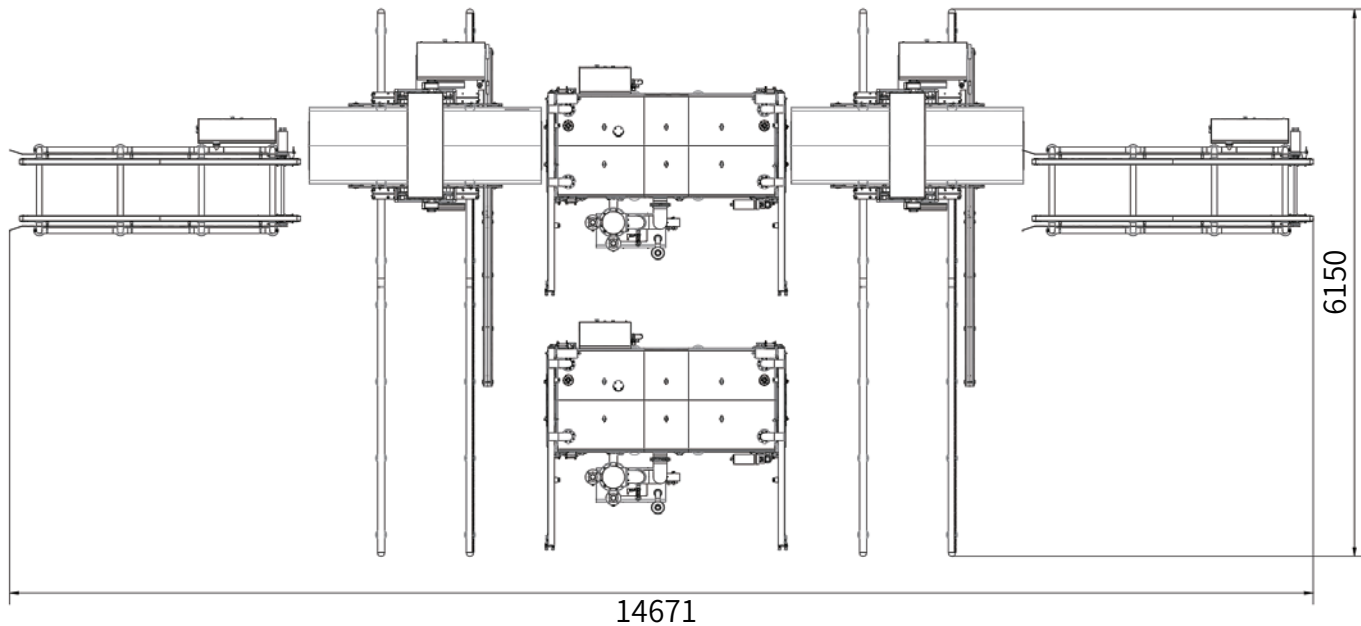


型式 Model	XL62H	XL64H
容量 Capacity	1.5m ³	3m ³
積載量 Loading Capacity	2Trolleys/batch	4Trolleys/batch
効率 Efficiency	4~10 min/batch(Final Temp. 40°C)	
電源 Power Supply	AC380 50/60Hz (TN-S)	
電力 Power Rating	5.5kw	7.5kw
保護等級 IP Rating	IP69K	
備考 Remarks	食品の構造・密度・含水率の差異により、単回積載量及び処理時間が変動します Variations in food structure, density, and moisture content cause fluctuations in single-load capacity and processing time. 最適冷却効果を得るため、食品種別に応じ専用プロセスパラメータ曲線の調整が必要です To achieve optimal cooling effect, customized process parameter curves must be adjusted per food type.	

鮮食自動冷却ライン



技術パラメータ



AI深層分析に基づく工業設計

AI-Deepened Industrial Design

構造力学・空間トポロジー・バイオニクス応用のAI解析により、装置形態と機能構造を最適化。自動化プロセスの最適経路を導出し、生産ラインの合理性・効率性を向上。設定性能向上、故障低減、サイクル短縮、寿命延伸を総合的に達成。

Utilizes intelligent AI for structural mechanics, spatial topology, and bionic applications analysis to optimize equipment morphology and functional organization. Identifies optimal automation pathways to enhance structural rationality, operational efficiency, and process flows, achieving comprehensive improvements in configuration performance, failure reduction, cycle acceleration, and lifespan extension.



コスト削減型自動化プロセス

Cost-Smart Automation

人工作業の機械的再現から自律制御・適応パラメータ調整までを統合し、高精度量産を実現。人件費削減、誤差最小化、省資源化、省エネルギー化により生産性を強化。

From mechanical replication of manual operations to autonomous program execution and adaptive parameter control, this system delivers rapid-response precision manufacturing. Reduces labor dependency while intensifying productivity through minimized errors, material conservation, energy optimization, and reduced human-machine interactions.



未来対応型柔軟生産モード

Future-Proof Flexible Production

製品特性・設備条件・環境要因に応じて生産ラインをカスタマイズ。多機能互換性・高耐障害性・拡張性を備え、多様な製品/工程に柔軟に対応。アップグレード機能で将来の変化にも対応可能。

Customizes production line configurations, functions, and parameters based on product specifications, facility conditions, and environmental factors. Features multifunctional compatibility, high fault tolerance, and scalable adaptability to flexibly accommodate diverse products and processes while retaining upgradability for evolving demands.

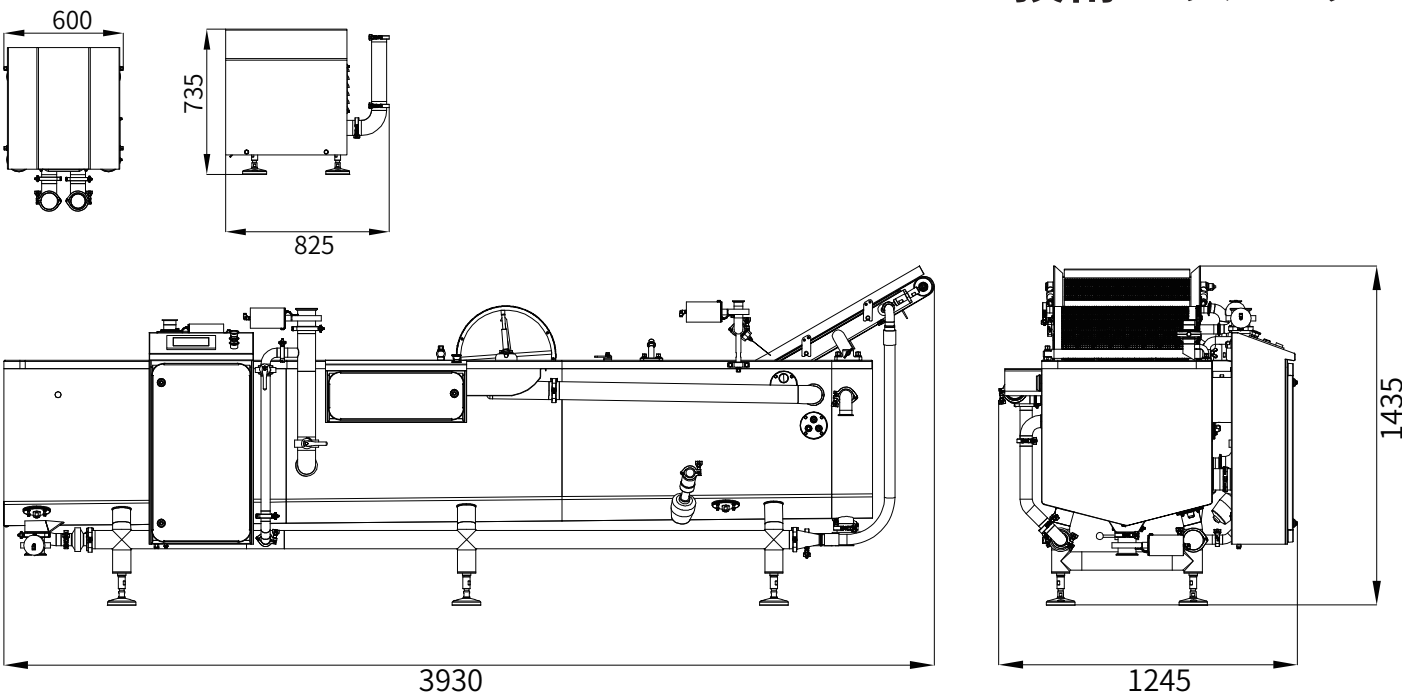


効率 Efficiency	1000~1500kg/h
搬送コンテナ寸法 (w×h) Carrier Size	800mm×600mm; 600mm×400mm
設置面積 Floor Space	90㎡
エネルギー種別 Energy Type	電源・水道水・圧縮空気・蒸気 Power/Water/Compressed Air/Steam
電源 Power Supply	AC380 50/60Hz (TN-S)
電力 Power Rating	30.6kw
保護等級 IP Rating	IP69K
備考 Remarks	実稼働生産量は食品種類及び冷却プロセス仕様により異なります Actual production capacity varies depending on food type and cooling process specifications.

食材洗浄機



技術パラメータ



多目的食材洗浄ソリューション

Versatile Food Cleaning System

主要食材と異物特性に応じた洗浄構造を設計。野菜・果物・肉類・水産物に対応し、繊維質(毛髪/糸屑)・浮遊物(葉片/虫)・沈殿物(土砂)を層別除去。拡張可能なスチーム加熱・オゾン殺菌ユニットを標準装備。

Engineered with adaptive cleaning structures targeting mainstream ingredients and common contaminants. Compatible with vegetables, fruits, meats, and seafood, it systematically removes fibers (hair/threads), floatables (leaf fragments/insects), and sediments (soil/sand). Features modular ports for optional steam heating and ozone sterilization.



純物理洗浄技術

Pure Physical Cleaning Technology

コアンダ効果とキャビテーションを応用した流体力学で付着物を物理分解。上方からの乱流で食材を三次元攪拌し、凹凸面まで均一に洗浄。表皮保護と化学物質ゼロを両立。Leveraging fluid dynamics through Coanda effect and cavitation to dismantle stubborn residues via mechanical energy. Top-down airflow creates turbulent aquatic tumbling, ensuring omnidirectional force application on all surfaces and crevices. Achieves thorough cleansing with zero tissue damage and chemical-free operation.

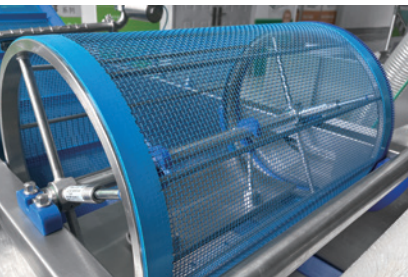


IP69K防護&洗浄容易設計

IP69K & Self-Cleaning Design

工具不要の分解構造とフレキシブル接続を採用。シームレス溶接・角穴加工・シングルベンド配管により洗浄死角を排除。IP69K準拠で高圧洗浄/薬液洗浄/蒸気殺菌を短時間で実行可能。

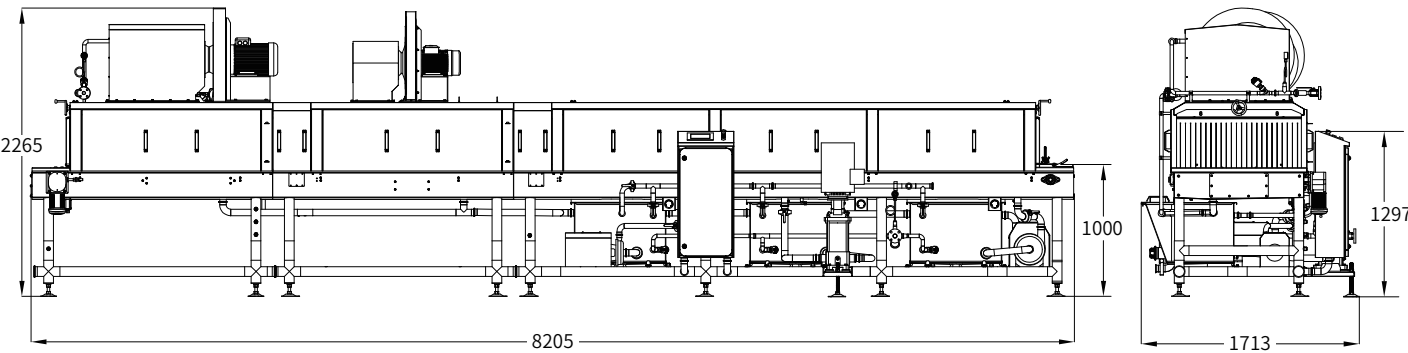
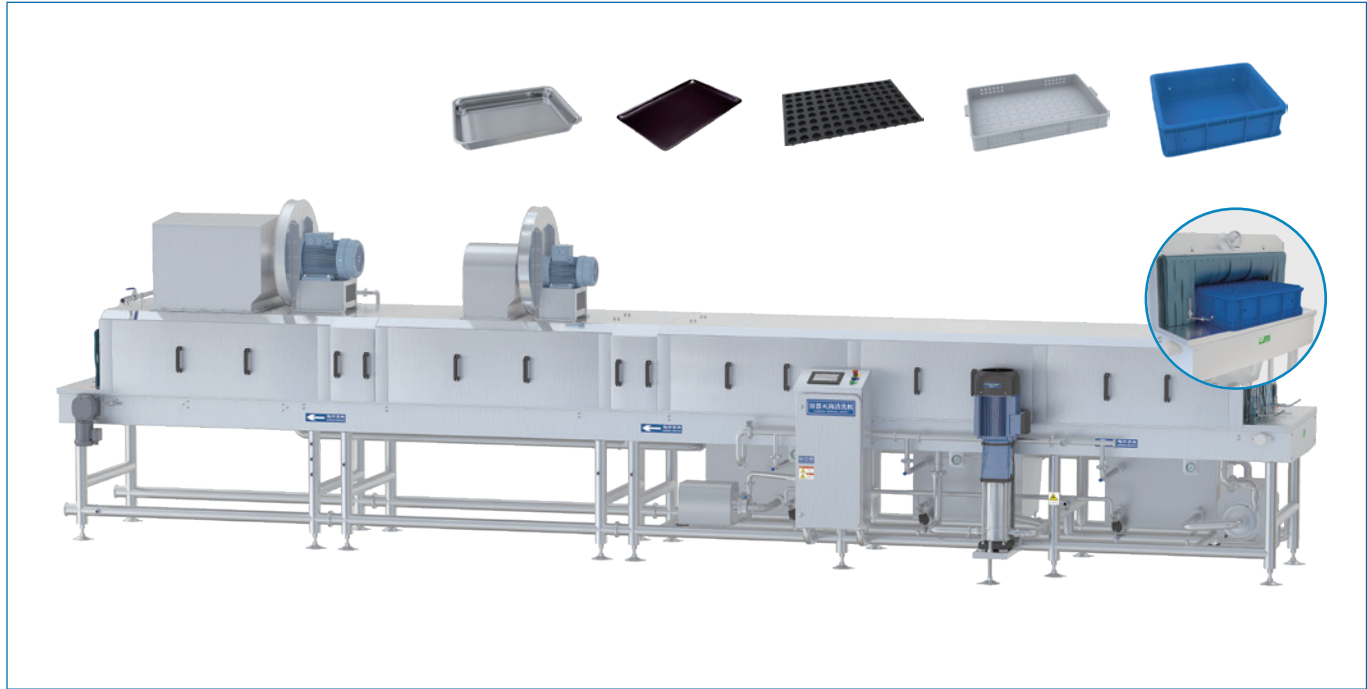
Featuring tool-free disassembly with flexible couplings for focused sanitation. Seamless welds, corner-drilled panels, and single-bend piping eradicate cleaning dead zones. IP69K certification enables high-pressure spray, chemical wash, and steam sterilization with minimal operational effort.



型式 Model	XXJC800	XXSG1500	XXRS1800
適用対象 Applicable Subject	野菜 Vegetables	果物 Fruits	食肉 Meat
効率 Efficiency	800kg/h	1500kg/h	1800kg/h
容量 Capacity	900L+350L (Water Tank)		
ろ過精度 Filtration Accuracy	2mm		
重量 Weight	800kg		
電源 Power Supply	AC380 50/60Hz (TN-S)		
電力 Power Rating	5.6kw		
オプション Optional Item	蒸気加熱、オゾン殺菌 Steam Heating, Ozone Sterilization		

容器滅菌洗浄機

技術パラメータ



多機能コンテナ洗浄システム

Multi-Functional Container Cleaning System

自動連続式コンテナ洗浄システム。サイズ調整可能なトンネルがカゴ・トレイ・ケースに対応し、乾燥モジュールで残留水分を除去。洗浄後即時再利用可能で、コストと予備容器数を削減。

An automated continuous system for cleaning containers. Features an adjustable tunnel compatible with baskets, trays, and bins, paired with drying modules to remove residual water. Enables immediate reuse, reducing production costs and spare container inventory.

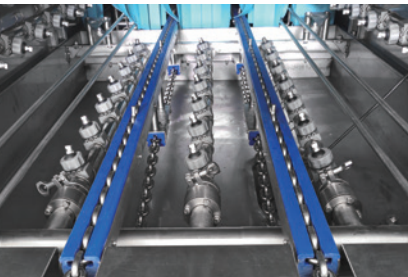


化学洗剤不要の滅菌洗浄

Chemical-Free

周囲配置ノズルからの高温高圧水流で頑固な汚れを除去・滅菌。4段階高速洗浄＋循環浄水＋乾燥を連携させ、洗剤不使用で食品接触基準を達成。

High-pressure hot water jets through circumferential nozzles thoroughly clean and sterilize containers. Combines rapid 4-step washing, water recycling, and drying, eliminating chemical use while ensuring food-contact safety.

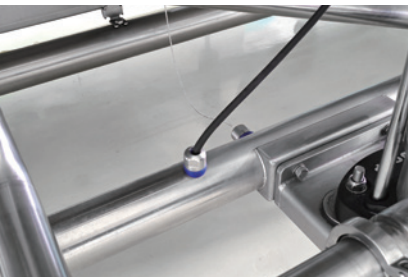


分解・洗浄容易設計

Easy Disassembly & Cleaning Design

1人で分解可能、ゴムパッキンによる隙間防止、IP65+保護等級で全面水洗・局所高圧洗浄・蒸気殺菌に対応。

Single-person disassembly, sealed rubber joints to prevent residue buildup, and IP65+ protection allowing full water rinsing, localized high-pressure cleaning, and steam sterilization.



型式 Model	RMK5260FH	RMK5460FH
効率 Efficiency	200~1200個/時	
最大許容寸法 (w×h) Maximum Acceptable Dimension	650mm×260mm	650mm×460mm
最高水温 Maximum Water Temperature	92℃	
水圧 Water Pressure	0.3~0.7Mpa	
電源 Power Supply	AC380 50/60Hz (TN-S)	
電力 Power Rating	24.9kw	
備考 Remarks	生産効率は容器サイズに依存し、洗浄速度は手動調節可能です Production efficiency depends on container size;Cleaning speed is manually adjustable	