

タカハシガリレイ新型スパイラルフリーザー SPIN SHOCK®TYS 初号機を株式会社イズムに納入

タカハシガリレイ株式会社(本社：大阪市西淀川区、代表取締役社長 鳴田 友和)は、新型スパイラルフリーザー「SPIN SHOCK®TYS」の初号機を冷凍パン生地メーカーである株式会社イズム様(本社：大阪市西淀川区)へ納入しました。



株式会社イズム様に納入した「SPIN SHOCK®TYS」

株式会社イズム様はパン生地冷凍用のスパイラルフリーザーを、1998年製の既存機から当社の新型スパイラルフリーザー「SPIN SHOCK®TYS」へと更新いただきました。これにより、洗浄時間および凍結時間をともに約50%短縮するなど、製造現場の効率化を大きく後押しするものとして高く評価されています。

■導入の背景

株式会社イズムは、1998年に導入した他社製のスパイラルフリーザーを長年使用しており、冷却性能の低下や洗浄の困難さが課題となっていました。特に洗浄作業においては、時間が長く掛かる上に排水性が悪いという問題を抱えており、今回の更新計画では、洗浄性能の改善を重視していました。その過程で、FOOMA JAPAN 2023のガリレイブースにて「タカハシガリレイ製スパイラルフリーザー」の存在を知り、候補の1社として検討を開始されました。

各社製品を比較検討した結果、冷却性能、運用性、そしてメンテナンス対応能力の高さが評価され、当社製品の導入が決定しました。同時に進行していたトンネルフリーザー導入計画についても一社でまとめて対応可能な効率性や、ガリレイグループによる組織的なサポート体制の信頼性が、導入の最終的な決め手となりました。

■導入後の成果

- **洗浄性の向上**：シンプルな構造に加え、ベルトを覆う風向調整板がないため、庫外からベルトへのアクセスが容易になり、衛生管理がしやすくなりました。また、観音扉の設置により見通しが良く、作業性が向上しています。さらに、高圧洗浄によりベルトの裏側まで隅々を洗浄できるようになり、従来と比較して洗浄作業時間が約半分に削減されるなど、洗浄効率が大幅に改善されました。
- **凍結時間の大幅短縮**：冷風循環にこだわった高度な設計により、凍結時間の大幅な短縮が実現しました。既存機で約 50 分を要していた凍結時間を 23 分まで短縮しています。
- **省スペース**：冷却機が従来の横設置からスパイラルコンベア上部へ配置したことで省スペース化を実現し、既存機と比較し機械巾が 2m 以上コンパクトになりました。また、搬出口の高さが既存機と比較すると約 1m 低くなったため、高所での作業が減り、安全性も高まっています。

■お客様からの評価

「商談から導入、アフターサービスまで、タカハシガリレイの経験豊富なスタッフによる組織的な対応が非常に頼もしかったです。細部にまでこだわった設計によって、洗浄効率の向上や凍結時間の短縮となり、従業員からも『扱いやすい』、『洗浄しやすい』、という声が上がっています。」(株式会社イズム 常務取締役 勇智之 様)

■技術設計者の声

「商品の凍結効率を高めることに重点を置き、風の循環に関する設計を徹底的に検証しました。さらに部品配置の最適化など試行錯誤を重ねた結果、商品に冷風が効率的に当たる構造を実現し、凍結時間を短縮することができました。今回ご採用いただいたスパイラルフリーザーが、製造現場で役立つことを願っています。」(技術・設計本部 技術部 設計二課 課長 萱原)

■FOOMA2026 への展示

本製品のデモ機を 6 月 2 日(火)から 5 日(金)の 4 日間、東京ビッグサイトで開催される FOOMA JAPAN 2026 に展示します。また、本件導入事例の動画もモニターにて公開します。ぜひ会場へお越しください。

名 称：FOOMA JAPAN 2026 国際食品工業展
会 期：2026 年 6 月 2 日(火)～5 日(金) 10:00～17:00
会 場：東京ビッグサイト 西展示棟 1～4 ホール／東展示棟 1～3・7・8 ホール
主 催：一般社団法人 日本食品機械工業会
ガリレイグループブース：西ホール W2-11-24

■価格・納期・問い合わせ

本機は受注生産で対応します。生産量・仕様・設置条件に応じて最適な仕様を提案いたします。また、機器の見学も可能です。取材ご希望の方は下記までご連絡ください。

お問い合わせ先 タカハシガリレイ株式会社 (担当：価値創造部 販売促進課)
〒555-0011 大阪市西淀川区竹島 2-6-18 TEL：06-6471-0851 FAX：06-6471-8646
メールアドレス：eikikaku@galilei-tm.co.jp