

ナオミのサービス

01

全国に営業所・ショールームがあります

ナオミには、全国に6つの拠点があります。
各拠点から、全国のお客様のもとへすぐに駆けつけます！



02

無料充填テストを行います

お客様ご希望の充填物でテストを行い、
ぴったりの充填機をご提案いたします。



03

納品後はメンテナンスチームがサポート

納品後のメンテナンスなどのサポートは、専任のメンテ
ナンスチームにおまかせください。



小型充填機のNo.1企業

NAOMI 株式会社 ナオミ

ご用命・お問い合わせは 0120-24-3616 平日 9:00~17:00
(昼休み12:00~13:00 土日祝は除く)

各拠点にショールームを併設しております。見学をご希望の方は、一度お問い合わせください。

- | | |
|---|---|
| ■ 本社・関西営業所 〒562-0031 大阪府箕面市小野原東1-2-83
TEL: 072-730-2703 FAX: 072-730-2777 | ■ 関東営業所 〒331-0814 埼玉県さいたま市北区東大成町2-218サンライトヒル1F
TEL: 048-767-6899 FAX: 048-652-4466 |
| ■ 北海道営業所 〒007-0842 北海道札幌市東区北42条東9-2-1 1F
TEL: 011-299-3960 FAX: 011-299-3963 | ■ 中四国営業所 〒720-0045 広島県福山市宝町3-5 1F
TEL: 084-999-0703 FAX: 084-999-0709 |
| ■ 東北営業所 〒981-3117 宮城県仙台市泉区市名坂字御釜田147-2
TEL: 022-352-7038 FAX: 022-352-8250 | ■ 九州営業所 〒812-0004 福岡県福岡市博多区榎田1-8-31
榎田ビジネススクエア102号室
TEL: 092-292-1470 FAX: 092-292-1512 |

Web サイトで最新情報を発信しております。



コーポレートサイト

充填動画や最新のお知らせは、
こちらからご覧ください。
<https://www.naomi.co.jp>



弊社製品をご検討いただく前に
注意事項をお読みください
<https://www.naomi.co.jp/attention/>



ナオミの多連充填機



NAOMI

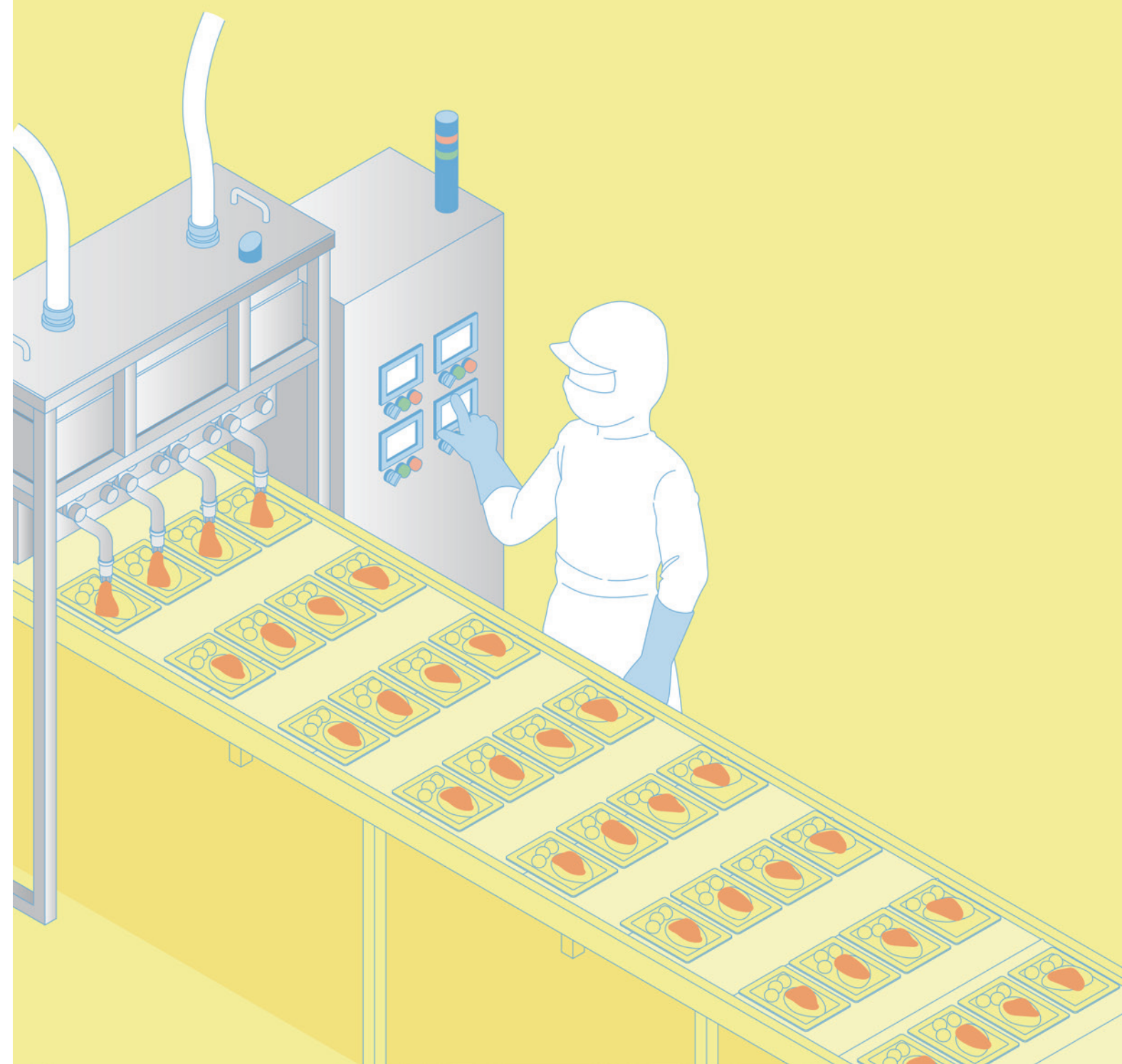
ライン生産用の充填機は ナオミにおまかせ



ナオミのライン生産用の多連充填機は、既設のコンベアラインに、後から追加して設置させることが可能です。

従来の機種では、流れてくる容器がタテ・ヨコに整列していることが絶対条件でしたが、ポンプが充填口と同じ数だけ独立しているタイプもあるので、ヨコのラインさえ整列させれば、タテはバラバラに流れてきても対応できます。

さらに省スペース設計なので、狭い工場ラインへの設置もお任せください。

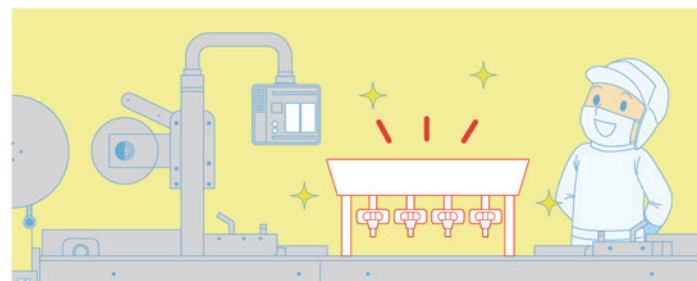


ナオミの多連充填機とは？



深絞り機、カップシーラーとの連動もスムーズ！

既存の自動包装機ともスムーズに連携し、自動充填が可能になります。



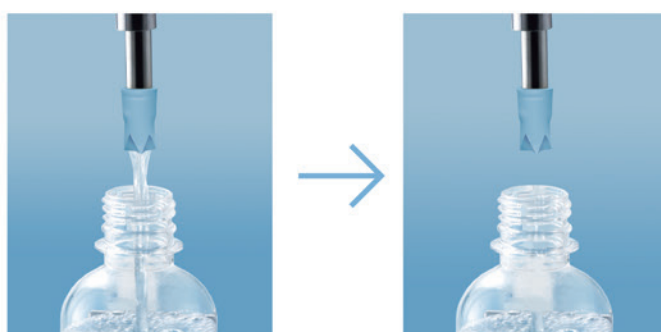
ワンタッチで精度調整！

ラインを長時間止めずに調整できます。



液ダレシャットアウト！

液ダレをピタリと止める魔法のノズル。



100℃の充填物も充填OK！

100℃でも安全な耐熱用のチューブを使用。熱々な充填物もラクラク送り出します。

部品点数が少ない！

シンプル構造で部品点数が少ないので、毎日のお手入れも手軽に行えます。



MHK

接液部はチューブだけなので洗浄はカンタン！
チューブ式タイマー制御

詳細・図面情報はこちら

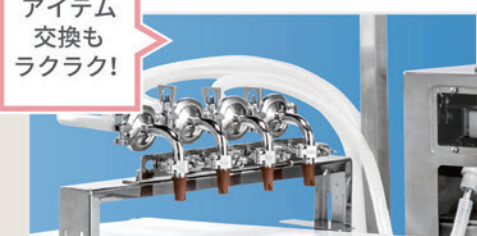


洗浄カンタンなチューブ式

充填物はチューブの中だけを通る構造です。チューブ洗浄のみで、本体の分解洗浄は不要。洗浄のための専任スタッフを配置する必要もありません。



アイテム交換もラクラク！



※コンベアは付属しません。

レイアウト変更にも即対応！

キャスター付きで移動可能

置きたい場所に自由に移動できるので、設置場所の変更がカンタンです。

主な充填物



ソース／ゼリー／液卵／プリン／カラメルシロップ／果汁／油／寒天／さば味噌／あげだしのたれ／中華だれ／ドレッシング／たれ全般

対応連数

4連～12連まで

※上記以外の連数についてはご相談ください。

オプションノズル

シャット弁

特許取得製品

ノズルに取り付けるだけで、液だれを98%カット！液だれによる原料のムダや、シール不良などを解決します。

- 充填物温度100℃まで対応
- 短い洗浄時間でお手入れが楽に
- ライン充填用の金属探知機対応仕様もあります





MPS

省スペースの高精度ピストン
ピストン容積制御(チャッキ弁仕様)

詳細・図面情報はこちら



MRX

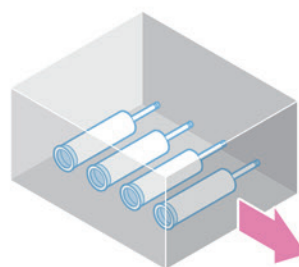
限られたスペースでも後付けOK!
ロータリー式タイマー制御

詳細・図面情報はこちら

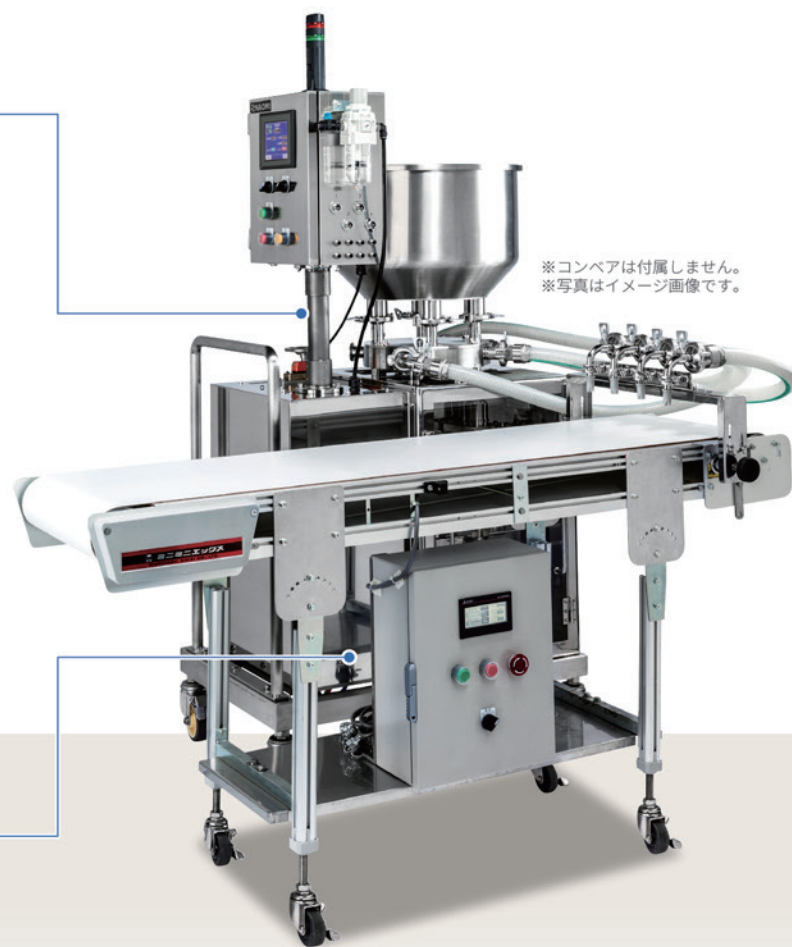


4式シリンダーなのに省スペース

縦型シリンダー採用により機体の省スペース化を実現。シリンダーは4式ついており、4カ所同時充填が可能です。



横型より
省スペース



※コンベアは付属しません。
※写真はイメージ画像です。

シリンダー4本が独立調整可能

4本のシリンダー部がそれぞれ微調節可能なので、高精度の充填ができます。



調整ノブ

主な充填物



ソース/ゼリー/液卵/プリン/
キャラメルシロップ/果汁/油/
寒天/さば味噌/あげだしのたれ/
中華だれ/ドレッシング/たれ全般

対応連数

4連

※上記以外の連数については
ご相談ください。

オプションノズル

エアシャッター



充填物の特性に応じて、4タイプのノズルをご用意しています。
どのような充填をご希望か、お気軽にご相談ください。



Aタイプ:
標準仕様



Bタイプ:
少量充填に



Cタイプ:
ふんわり充填に



Dタイプ:
糸引く充填物に



MRX

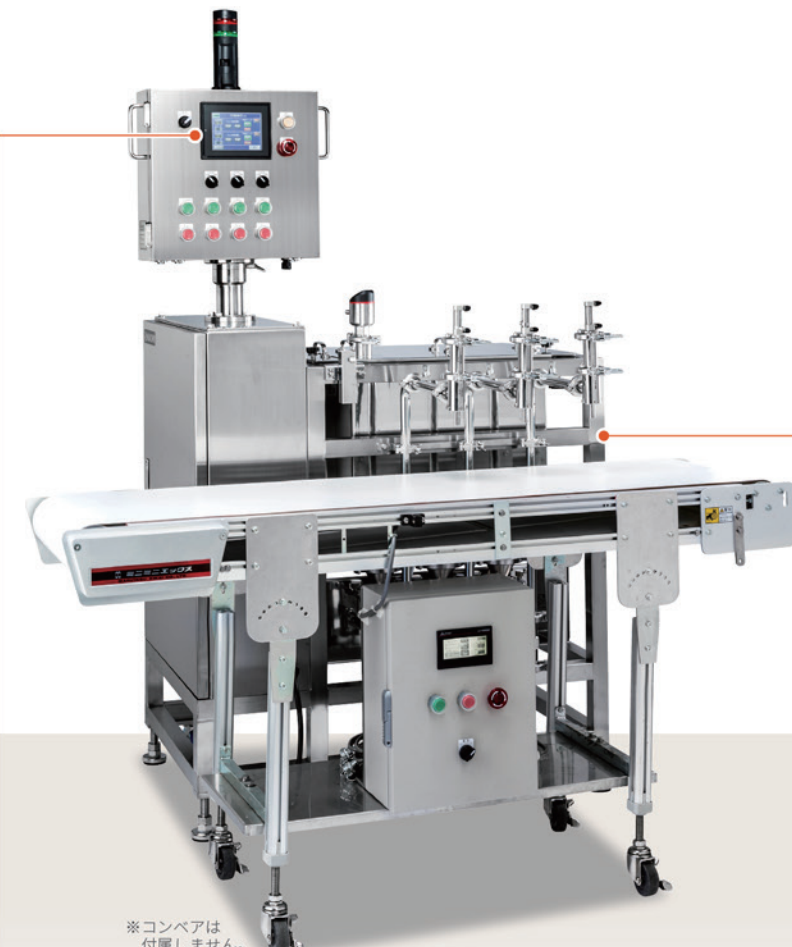
限られたスペースでも後付けOK!
ロータリー式タイマー制御

高精度充填ロータリー

トロツとした粘性の高い充填物をタイマーで制御し、精度良くしかもスピーディに充填します。



固形物が
入った
粘体もOK!



※コンベアは
付属しません。

カンタン操作タッチパネル

直感的な操作が可能です。機械が苦手な方でも、ラクラク設定&操作できます。



主な充填物



ジャム/バツタ液/調理みそ/
マドレーヌ/塩麴/パラ子/
栗きんとん/スフレ生地/
岩のり/わらびもち/はちみつ/
カスタードクリーム/
洗顔クリームなど化学系

対応連数

4連~6連まで

※上記以外の連数については
ご相談ください。

オプションノズル

平型ノズル



充填物を薄く平らに塗るイメージで充填することができます。
卵サンドの具材や中華丼のあんかけなどに最適です。



卵サンド



味噌だれ



栗きんとん