SHINWA

上海神和机械有限公司

株式会社新和机械 SHINWA KIKAI CO., LTD

企业理念

“MAKE ALL HAPPY”
如能带给他人幸福，自己也自然会幸福。

古川制作所集团公司的共同理念是「MAKE ALL HAPPY」（如能带给他人幸福，自己也自然会幸福）。在这个理念下，愿和客户共同发展，成长。1967年创业以来，发挥了多年积累的丰富经验和成果，以满足消费者的【安心安全】为理念，在严格的品质管理下，不断进行技术改革，自我完善，以最大化实现客户愿望为公司的使命，不断创新产品。

自创业以来，以“勇于挑战”的精神，迅速应对社会的变化和发展，不断满足消费者多样化的需求，按照客户的期望向包装系统研发，制作迈进。

VENTUREMIND

事业内容简介

先进的包装系统，
来制造满足客户需求的商品。

包装系统，生产线的开发设计制造

- 封口机
  - 封口机立体包装系统
    - 标准充填封口机
    - 高速充填封口机
    - 封口机—S系列
    - 圆顶盖专用气体置换封口机
    - 手动，半自动封口机
    - 选配装置
- 新和式分装托盘炊饭系统
- 长期保存的技术
  - 冷藏长期保存的技术
  - 常温容器杀菌包装技术
  - 意大利面长期保存的技术

PROFESSIONAL

新和机械一直以“力争具有创新意义的成果”为行动指南。例如，对应生活消费者饮食生活分食化，多样化的需求，用前所未有的独特想法，专业的技术，开创了无菌包装米饭系统。为现代社会开创了具有划时代意义的新领域，已引起了世界范围内的广泛重视。

此外，对于甜点生产线和特殊机械的客户要求，也采用“量体裁衣”的方式，最大限度地倾听客户的细微要求，来进行研发和制作工作。

产品简介

新和机械的技术结晶，经过多年的研究和开发，构筑了优质的品质和客户的信赖。

封口机立体包装系统

开发了新一代封口机自动化生产线

新和封口机的特点（标准型・高速型通用）

对新和机械的封口机进行技术革新，使封装性能大幅度提高。
在「温度」，「压力」，「时间」的3大要素的基础上，独特的加入「位置」，「面」的精度上进行提高，构成了“新和封口机的5大要素”。使精度更高的封口机变为现实。

- ■采用两次热封装方式，实现更高精度的封口。
- ■自动求芯装置（D装置）使封口位置，切割位置精度提高。
- ■自动求面机械构造能够打造出封口表面均匀，平整的完美封装。

充填封口机

真正的实力，超群的安定性和耐久性

创业以来，是我们公司最有代表性的封口机。
多年来的技术革新，使这台卓越的设备的封口，切割的稳定性，机械的安全性和耐久性达到了更高的水准。并可以搭载所有新和品牌的各项装置，也能对接其他品牌的充填系统装置。

高速充填封口机

精准的封口和切割性能提升了高速度化。

封口装置等 实现了托板的连续传送方式。
防止液体滴漏的高速封装机，不仅保持了新和特有的高速化，添加了新和独特的封口性能。同时满足高精度的充填功能。自开始销售以来，在国内外销售业绩稳步增长，深受客户的一致好评。

TECHNOLOGY

封口机—S 系列

用简洁的构造彻底追求低成本

多年来技术革新的成果，达到了客户的高性能，低成本的要求。

新和机械的开发理念，广泛普及的系列机械，对提高客户的竞争力做出了贡献。

圆顶盖专用气体置换封口机

在成长的HMR市场，提供了具有划时代意义的封口机。

这种采用专用气体置换方式的封口机。

使用成型的圆顶盖，准确的容器供给，高性能的密封，实现抑制食品酸化的封口机。

- 采用新的专用气体置换方式，抑制酸化。
- 用圆顶盖进行保鲜陈列。
- 减少损耗，缩减循环配置以降低成本。
- 在设计中，充分考量环境保护，减少污染。

无托架封口机

为了减少薄膜的损耗和适应不同规格的需要，开发了无托架封口机。

无托架就是取消下面的托盘平台，根据不同的规格，封口切割组合可以直接更换。在封口的同时，由于采用了特殊的传送薄膜构造，减少了薄膜的浪费。另外，把封装切割组合改变成为横间距的模式，更有利于配套组合的交换。

其他

半自动封口机 SN-1 SN-2S

移动时液体不会滴漏的测试封口机，可以和气体置换装置配套使用。

半自动气体置换封口机 N2C-1

在真空室内抽真空后，再充入置换的气体封口。最适合作为测试机械来使用。

带容器储料器的供给装置

一次性放置60-100个容器，进行自动排列，缩短作业时间。

新和机械的创新成果
把握机遇，面对挑战，开创全新未来。

新和式分装炊饭系统

在世界有40个以上的生产线流水线交付使用。在整个世界，可以吃到由日本技术生产制造的米饭。

分装炊饭系统，在品质上达到了安全性，稳定性，口感佳，生产性能高的要求，在这高标准下完成的生产设备,是原来的锅煮饭（煤气煮饭）无法代替的。「无菌米饭的成功」，「节省了空间，节省了设备成本和整个运作成本」，开辟了「系统的多用途应用（多品种的生产）」。

①加压杀菌装置

②蒸汽炊饭装置

③封口机

加压加热处理过的米饭，松软美味。

新和式分装炊饭系统开发加压加热处理的新方式，通过短时间的杀菌处理，消灭耐热菌变为无菌化。在米的表面，通过高温蒸汽间歇式的处理，把对米的内部组织的破坏控制在最小范围。这样，就最大限度的让人们品尝到了米饭的最佳风味。

④焖饭冷却装置

⑤干燥机

试验炊饭机

能简单的直接加热，密封，杀菌。即使换气也能在无尘环境下实施，能够进行高密度的测试。

省空间，省能源，省力，有利于环境

无菌化技术（PAT）省去了脱酸素剂，可以大幅度的消减材料成本。新和式分装炊饭系统使用多段式悬挂，热源是来自于蒸汽，这样就可以把精力用到以节省为主题的生产上，制造出值得信任的商品。

INNOVATION

长期保存技术

新和机械分装炊饭制作方法（无菌包装米饭技术）的运用制造系统。

◆ 冷藏长期保存技术

不含防腐剂长期保存的理由：低温下（10度以下）杀死繁殖的细菌。

冷藏长期保存家常菜・便当（容器内烹调杀菌）

材料前处理 → 充填到容器
调味液体调配 → 充填到容器
精米 洗米 浸泡 → 炊饭水的调配 → 充填到容器
充填到容器 → 容器内烹调杀菌炊饭 100度 → 气体置换封口 → 蒸煮冷却 → 成品

◆ 常温容器杀菌包装技术

新和封口机拥有全套加压加热的包装工艺技术，使食品可以在常温下储藏。
通过加压加热杀菌在常温下把菜，米饭，意大利面等像罐装一样采用分盒式容器。
分盒式容器，直接代替了餐具。

新和式常温包装加压加热杀菌米饭

在加压加热用的设备中最有业绩的封口机。
新和机械提供最佳方案，使其形成一体化生产流水线。

精米 洗米 浸泡 → 容器里充填米 → 充填炊饭用水 → 前处理蒸煮 → 密封封口 → 加压加热杀菌 → 成品

◆ 意大利面保存期长的技术

◇通过独特的「加压加热」长期保持食物的口感
◇通过无菌包装技术，能做到常温下保存6个月—1年的食用期限
◇无菌包装技术全自动化，实现生产高效率

干意大利面煮好冷却 → 浸泡pH调整 → 容器里面充填面油脂 → 加压加热 口感提升!! → 蒸煮杀菌 → 气体置换无菌封口 清洁室 → 蒸煮冷却 → 成品

◆ 其他关联产品・常温寿司饭・寿司饭团技术

完全实现了分装煮饭和调配技术・无菌包装技术。

新和机械的无防腐剂长期保存技术，用低成本的系统，生产出可以在常温条件下的寿司饭，
可以使日本的寿司分销到世界各地！

新和机械在无菌包装米饭的技术上开展「无防腐剂长期保存技术」。
即安全放心又减少浪费和损耗。

公司概要

我们承诺：新和机械与合作方
共同开发具有现代化的新时代包装系统。

新和机械至创业以来，以品质第一为理念，具备了CAD_CAM的先进设备和一系列的设计体制，由经验丰富的熟练的技术人员，来精心制造设备。对已交付的机械提供定期检查和技术指导。在现场，通过成套设备质量控制循环体系（PDC），持续改善产品质量，深得客户的信赖。因为这个关系到整个包装系统的技术革新。通常是客户先购买一台，二台，三台，直到引进生产流水线，与客户的这种长期交往会一直延续下去。

公司名称	株式会社新和机械
公司名称	会长　古川 雅章 社长　井上 裕二
設立年月	1968年10月18日（创业1967年9月）
代表者名	1. 食品用机械的制造以及销售 2. 包装机械的制造以及销售 3. 产业用机械的制造以及销售 4. 各种点心，米饭的制造以及销售 5. 以上这几项附带的一切业务
资本金	1,000万日元
决算期	1月31日
主要交易银行	三井住友银行・春日部支店　中国银行・三原支店
所属团体	日本包装机械工业会 / 日本包装技术协会 / 日本食品机械工业会

株式会社 新和机械

PIONEER COMPANY

公司发展历程

1967年9月	前会长影山源三郎创业制造销售「乌冬，面包用」的简易包装机
1968年10月	开发豆腐用半自动包装机
	资本金300万日元， 成立有限会社新和机械制作所
1969年8月	开发豆腐用自动包装机
1971年1月	在宫代町新设工厂
1971年6月	向韩国出口豆腐用自动包装机10台
1972年12月	开发手打面机【名人】,开始制造销售
1973年2月	开发空气式自动包装机【NT-502】
1974年7月	开发带切割装置的封口机【NT-2500】
1974年10月	资本金1000万日元 更名株式会社新和机械
1975年10月	大阪营业所开设
1977年3月	开始向美国出口
1978年1月	投入力量开发各种充填机，谋求充填，封口机的综合化
1982年11月	开发方便面用充填封口机
1983年2月	各种充填机 开始向东南亚地区出口
1984年2月	作为总部工厂，在幸手工业区内确立厂房
1988年9月	开发容器用换气封口机【N2C-1】
1989年8月	开发容器成形充填封口机 【F.F.S】
1990年2月	开发成形盖用封口机【DN-1】
1992年3月	开发带切割的高速机【KNAED-2Y2-5000-II】
1992年5月	开发不带切割的高速机【KN-1-3000】
1992年12月	开发多段式全自动锅炉杀菌，开发冷却机
1993年1月	开发无菌包装米饭系统
1996年7月	向韩国第一制糖出口无菌袋装米饭制造设备
1997年5月	开发毛坯成形机
1998年6月	开发圆顶盖气体置换封口机
2003年6月	开发新和式薄膜炊饭饭团机
2003年11月	开发无菌袋装意大利面制造包装系统
2005年4月	开发冷藏・长期保存・制造包装系统
2005年7月	开发新和式薄膜成形充填封口机
2008年6月	开发封口机-S系列
2008年9月	开发无菌袋装寿司，寿司饭团制造系列
2009年10月	开发无托板封口机
2010年6月	开发自动果肉充填机
2012年9月	樱井奈绪就任社长
2013年6月	开发具有自动计量修正功能的充填机
2014年8月	成为株式会社古川制作所集团企业
	古川雅章就任会长
	近藤博就任社长
2018年4月	井上裕二就任社长
2020年1月	总部MIRAI工厂成立

我们公司是古川制作所集团的一个成员

OLD RIVERS®

株式会社 **古川製作所** http://www.furukawa-mfg.co.jp/

提供快速服务的网络

为了实现即时应对体制，在日本全国遍布网点。
也积极进军亚洲以及全世界。

■东京总公司
邮编：140-0014 东京都品川区大井 6-19-12
TEL：(03) 3774-3311 FAX：(03) 3774-2110

■总部，广岛工厂
邮编：729-0492 广岛县三原市沼田西町小原 200-65
TEL：(0848) 86-2100 FAX：(0848) 86-6340

■台北事务所
台北市信义路五段五号台北世界贸易中心展览大楼 7C-07
TEL：(+886) 2-2725-3429 FAX：(+886) 2-2723-2030

■OLD RIVERS (THAILAND) CO.,LTD
6th Floor,165,165/1 SOI SUKHUMVIT 93 (PHUNGMI)
SUKHUMVIT ROAD, BANGCHAK PRAKANONG,
BANGKOK 10260 THAILAND
TEL：(+66) 2-331-8905 FAX：(+66) 2-331-8906

上海神和机械有限公司

邮编：200125 上海市浦东新区杨高南路 1998 号 4 号楼 108 室
TEL：(+86) 21-6831-3500 FAX：(+86) 21-6831-3330

株式会社 **新和机械** http://www.shinwa-kikai.co.jp

■总部・MIRAI 工厂

■总部：MIRAI 工厂
邮编：306-0308 茨城县猿岛郡五霞町 GOKAMIRAI 17 番地
TEL：(+81)-280-23-6048 FAX: (+81)-280-23-6084

■大阪营业所
邮编：567-0034 大阪府茨木中穗积 3-1-23
TEL：(072) 648-5985 FAX：(072) 648-5986

■羽生工厂
邮编：348-0016 琦玉县羽生市大沼 2-30-3
TEL：(048) 565-3331