



シンギ包装機械カタログ

それ、
シンギが
解決
します！

製造・生産工程の
お困りごとは
お任せください。

04 環境衛生

お見積もり・ご相談など
お気軽にお問い合わせください。

03 出荷梱包

株式会社シンギ

本社	〒730-8662	広島県広島市中区南吉島2丁目1番24号 TEL.082-241-5194/FAX.082-241-4238
東京支店	〒130-0014	東京都墨田区亀沢4丁目15-5 TEL.03-5608-8211/FAX.03-5608-8210
大阪支店	〒564-0043	大阪府吹田市南吹田5丁目18-2 TEL.06-6338-0841/FAX.06-6338-2370
仙台支店	〒984-0011	宮城県仙台市若林区六丁の目西町6-21 TEL.022-288-8281/FAX.022-288-8539
名古屋支店	〒465-0068	愛知県名古屋市名東区牧の里1丁目705 TEL.052-709-2651/FAX.052-709-2653
広島支店	〒730-8662	広島県広島市中区南吉島2丁目1-24 TEL.082-241-5713/FAX.082-246-4357
福岡支店	〒815-0031	福岡県福岡市南区清水1丁目14-1 TEL.092-551-1566/FAX.092-511-0118
札幌営業所	〒060-0014	北海道札幌市中央区北14条西18丁目1-31 TEL.011-717-2310/FAX.011-717-2102
金沢営業所	〒920-0025	石川県金沢市駅西本町1丁目12-21 TEL.076-224-7701/FAX.076-224-7703
横浜営業所	〒222-0033	神奈川県横浜市港北区新横浜1丁目2-1 新横浜ファーストビル102 TEL.045-477-3128/FAX.045-477-3129
静岡営業所	〒437-1124	静岡県袋井市富里443-1 TEL.0538-23-7790/FAX.0538-23-7791
京都営業所	〒601-8342	京都府京都市南区吉祥院東前田町44-1 TEL.075-694-1727/FAX.075-694-1728
神戸営業所	〒651-0071	兵庫県神戸市中央区筒井町3丁目1-6 グランハイツかすかの3F TEL.078-265-5862/FAX.078-265-5883
岡山営業所	〒701-0221	岡山県岡山市南区藤田2009-2 TEL.086-239-0017/FAX.086-239-0018
高松営業所	〒761-8077	香川県高松市出作町588-1 TEL.087-888-5911/FAX.087-888-2272
(株)沖縄シンギ	〒900-0001	沖縄県那覇市港町4丁目3-26 TEL.098-867-6120/FAX.098-867-6121

01 製造

02 充填包装

05 販売



このカタログに掲載されている商品は、当社が取り扱う商品のほんの一部です。
その他にも数々の商品をご用意しております。
商品ごとのカタログもございますので、お気軽に営業員にお問い合わせください。



01

シンギのお悩み解決
製造

充填機
プロトン凍結機
解凍機
プレハブ冷凍庫
簡易レトルト殺菌機

Q1. 手充填って、時間もかかるし
人によって充填量に差が出てしまう・・・



A1. 誰でも簡単かつ安定した作業ができる
“充填機”がおすすめ!

製造ラインの効率化をお考えなら、充填機の導入がおすすめです。充填機を導入して自動化すれば作業効率が飛躍的に高まります。



POINT

時間短縮・人員削減

充填効率が大幅アップし、作業員の削減も可能。



02

シンギのお悩み解決
充填・包装

ガス置換トップシール機
真空包装機
ピロー包装機
カップシール機
ベルトシーラー機
ラベラー
検知器

Q1. 商品の袋詰め作業が
間に合わない・・・



A1. 包装の自動化
“ピロー包装機”がおすすめ!

ピロー包装機を使うことで、大量生産が可能なおうえ、パッケージコストも削減可能。毎日使う人のことを考えて作られた使いやすい機能設定搭載で、無理なく作業をして頂けます。



Q1. 余った食材をロスしてしまう
人手不足で時間に追われている・・・



A1. 高品質の凍結ができる
“プロトン凍結機”がおすすめ!

プロトン凍結は食材の細胞の破壊を防ぎ、おいしさを保ちます。余った食材は凍結保存が可能。また、計画生産が可能になり人手不足の解消、時間管理に役立ちます。

POINT

仕込みの効率アップ・廃棄ロスの軽減

一度に大量調理。一ヶ月分をまとめて調理し小分けにして冷凍保存。仕込みの効率アップと廃棄ロスの軽減にお役立ち。

POINT

仕入れコストの削減

旬の食材を安定価格で仕入れ、プロトン凍結で大量保存が可能。



Q1. 新たな販売形態を考えたい・・・
今のやり方では賞味期限が短い・・・



A1. 酸化による食材の劣化が抑えられ
袋のまま販売もできる
“真空包装”がおすすめ!

袋の中の酸素を無くすことにより、酸化を抑えます。また冷凍保存時の冷凍焼けやにおい移りも防ぐことができます。

POINT

コスト削減

トレイなどの容器包装や加工コストの削減。

POINT

鮮度維持・保管品質の向上

酸化による食材の劣化・変色・カビなどの発生を抑える。

POINT

テイクアウト・ネット販売など新たな展開が可能

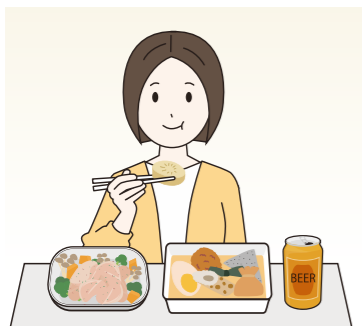


Q1. おいしい料理の賞味期限が延ばせないかな・・・



A1. ロングライフ化が可能になる“ガス置換トップシール機”がおすすめ!

容器内の空気を、食材が劣化しにくいガスに置き換えることで、食材の鮮度が保たれ賞味期限を延ばすことが可能です。



POINT
トレーへのトップシールで中身の保形性が高くそのまま食べることができる

POINT
ガス置換と温度管理で賞味期限を延長

03

シンギのお悩み解決
出荷・梱包

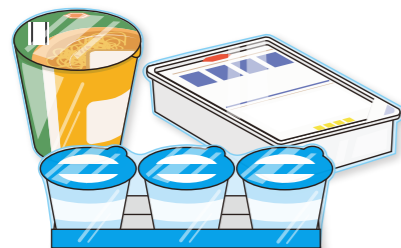
シュリンク包装機
上包み機
帯掛け機

Q1. 販売時に異物混入がありパッケージに困っている・・・



A1. 変わった形状でも包むことができる“シュリンク包装機”がおすすめ!

商品全体をフィルムで包むため商品の保護、異物混入防止に効果があります。また、開封のバーजन性も確保できます。



POINT
異物混入を防げる
開封したことが分かるのでバーजन性を確保。

POINT
異形状でも包むことが可能

04

シンギのお悩み解決
環境・衛生

生ごみ処理機
コンテナ洗浄機

Q1. 生ごみ処理とごみ問題を何とかしたい・・・



A1. 運ばず・燃やさず・その場で処理“生ごみ処理機”がおすすめ!

実例/カット野菜の生ごみに毎月約30万円の産廃費用が発生していたが、シンクピア導入により保守点検費用3万+電気水道代1万円、月4万円に削減できた。(宮城県・S社)



POINT
地球環境に優しい
焼却時や運搬時のCO2を削減。また稼働による消費電力を大幅に削減。

POINT
簡単操作
生ごみを投入するだけで、原則取り出しは不要。生ごみを移動する作業者の負担も軽減。

05

シンギのお悩み解決
販売

ラベルプリンタ
自動販売機
解凍機
冷凍ショーケース
冷凍ストッカー



Q1. 賞味期限の表示間違いでトラブルになってしまった・・・



A1. 設定した日付を印字してくれる“ラベルプリンタ”がおすすめ!

設定した商品呼び出し、印刷するだけの簡単なプリンタで、内容表示、賞味期限も一台で解決です。



POINT
賞味期限の表示間違い防止

Q1. 販売時間を増やして売上アップを図りたい・・・



A1. 24時間販売が可能な“冷凍自動販売機”がおすすめ!

24時間、無人で販売が可能。冷凍商品のため製品ロスも抑えられます。



POINT
食材ロスの軽減
冷凍のため、ロスを抑えることができる。



POINT
営業時間外の売上拡大
24時間購入できる家庭消費ニーズに応え、深夜早朝の閉店時でも売り上げを確保。