

包装機対応プリンター

サーマルダイレクトプリンター

CPS-60・300シリーズ

CPS-64Pro・60Pro・60 CPS-304・302

製造・発売元



本社営業本部 〒110-0016 東京都台東区台東2-5-2 ニュー関東ビル5F
TEL.03-3831-3921(代) FAX.03-3831-7541

U R L <http://www.mcci.or.jp/www/shinmei/>
E-mail info@co-shinmei.com

■営業本部 / 〒110-0016 東京都台東区台東2-5-2 ニュー関東ビル5F・6F・7F
TEL.03-3831-3921(代) FAX.03-3831-7541
URL <http://www.mcci.or.jp/www/shinmei/>
E-mail info@co-shinmei.com

■大阪営業所 / 〒540-0023 大阪市中央区北新町3-11グランドールビル501
TEL.06-6942-7212(代) FAX.06-6946-8398
E-mail snm.o@themis.ocn.ne.jp

■名古屋営業所 / 〒454-0927 名古屋市中川区打中2-9
TEL.052-354-1014(代) FAX.052-354-1024
E-mail snm.na@themis.ocn.ne.jp

■九州営業所 / 〒818-0051 福岡県筑紫野市二日市中央5-2-1佐々木ビル1F
TEL.092-924-2081 FAX.092-924-2087
E-mail snm.k@themis.ocn.ne.jp

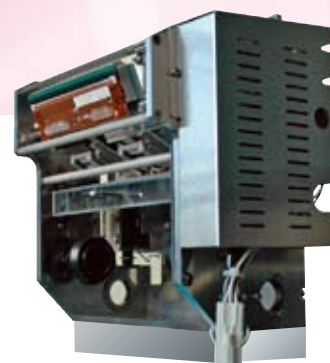
■東北営業所 / 〒982-0804 仙台市太白区鉤取4-5-1
TEL.022-307-6003 FAX.022-307-6004
E-mail snm.toh@ceres.ocn.ne.jp

■新潟営業所 / 〒951-8142 新潟市中央区関屋大川前2-4-12
TEL.025-266-1519(代) FAX.025-233-2225
E-mail snm.ni@themis.ocn.ne.jp

■松本営業所 / 〒399-0003 長野県松本市芳川野満535-3
TEL.0263-25-2111(代) FAX.0263-25-2553
E-mail shinmei@po.mcci.or.jp



60Pro(2inch)



64Pro(4inch)

■代理店

縦ピロー・横ピロー包装機、深絞り真空包装機、カップシーラー、製袋機などの自動包装機上で多彩な印字ができます。
無地フィルムにも対応します、「光電管マーク」の印字も可能です。
QRコード・各種バーコードに対応

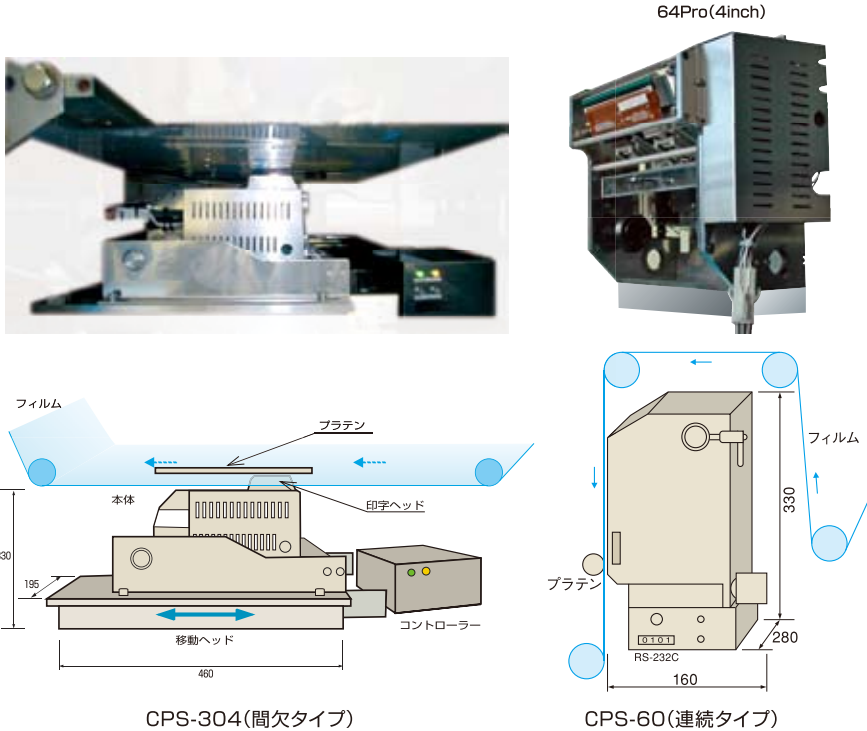
■対応フィルム

一般フィルム、加熱殺菌用フィルム、冷凍食品用フィルム、電子パーツ用フィルム等。(多彩なワーク条件に対応)



タッチパネル対応
コントローラー

JT-5000



CPS-304(間欠タイプ)

CPS-60(連続タイプ)



●CPS-60・300シリーズ本体部仕様

	連 続 式			間 欠 式	
製品名・型式	CPS-64Pro	CPS-60Pro	CPS-60	CPS-304	CPS-302
ワークサイズ	包装用フィルム[ナイロンポリ・PETポリ・ALポリ(表面PET)・OPCP・PE・PS]その他				
印 字 方 式	サーマルリボン熱転写方式				
ドット密度/総数	4"12dot/mm 1280dot/line	2"12dot/mm 640dot/line	2"8dot/mm 448dot/line	4"12dot/mm 1280dot/line	2"12dot/mm 640dot/line
文 字 種	Winフォント・バーコード・OCR・線・QRコード		ANK・漢字・バーコード・OCR・線	Winフォント・バーコード・OCR・線・QRコード	
文字サイズ	Winフォント		縦・横拡大(1～4倍)	Winフォント	
バーコード	ITF、JAN(13.8)、NW7、CODE39、CODE-128、CODE SUBSET A、B、C、EAN128、RSSコード、QR(ダイレクト工房) [バーコードナンバリング可(JAN,QRを除く)]				
印字エリア	106×200	53×200	56×200	106×200	53×200
印 字 位 置	自由設定（一部のエリアにおいてはデッドゾーンがあり、印字不可能な位置があります）				
文 字 方 向	0° / 90° / 180° / 270°				
印 字 速 度	約80～300mm/秒(印字品質により設定値が異なります。)				
処 理 枚 数	約100ショット/分(MAX) データ長により変化します			約30ショット/分(MAX)	
コントロール	パソコン(専用ソフト・オーダーソフト・ダイレクト工房) タッチパネルコントローラー(JT5000)				
インターフェイス	USB1.1・シリアル(RS232C)				
IO	出力 リボンエンド・リボン切れ(CPS-60は除く)・レディー			入力 印字信号	
外 形 寸 法	160×330×280			460×330×195	
電 源	AC100V・120W・50/60Hz (パソコンは別途)				
重 量	8kg(架台重量制)	6kg(架台重量制)		15kg(ユニット異動装置含む)	
オプション	編集ソフト・JT5000(タッチパネルコントローラー)・エンコーダー・取付ブラケット				

※外形寸法 W・D・H 単位 mm ※印字エリア W・L 単位 mm
※この仕様は、すべてのワークフィード及び印字を保証したものではありません。正確なワークフィード・印字品質を得る為にはノンパウダー自動給袋機仕様の袋を使用することをおすすめします。
一部のワークについてフィード・プリントが不可能な場合があります。
※仕様等は改良のため予告なく変更することがあります。

CPSで大幅なコストダウン

シンメイのサーマルダイレクトプリンターは大きなエリアに

最大106巾200mm長の大きなデータを表現できます。

- 多彩な印字がフィルムのアイテムを減らし、リサイクルマーク・一括表示等パソコンで作成したデータの印字が可能です。
- らくらく操作のパッケージソフト(ダイレクト工房)を用意しました。
- カレンダー機能がミスと時間を節約。
- ハンマーホットプリンターと違い、ピンホールの心配がありません。

今お使いの包装機に取り付けが可能。

ラベルを貼らない食品表示

ダイレクトサーマルプリンター

CPS-354Pro

幅106mm送200mm印字可

いろいろばた



品名 えび風味ソース

原材料名 野菜(ねぎ、にんじく、しょうが)、オイスターソース、醤油、植物性油脂

栄養成分表 (100gあたり)

内容量 1000g

賞味期限 2007. 6. 23

製造者 株式会社 シンメイ
東京都台東区台東
TEL 03-3831-XXXX

http://www.scci.or.jp
E-mail: shinmei@po.scci.or.jp

包装日

2007-06.09 09:35:49

CCDコード

EhHzHo+Fn2ZT

埼玉県産野菜の
おつけもの
はくさい



親子丼

まだら

名称	海鮮ちや
原材料名	鶏肉100g、秋田子(鶏肉、ホウロウ、イースト、卵、液糖、食塩)、野菜(ごぼう、にんじん、しょうが、オニオン)80g、アンコ、味噌スープ、チキンガラス
内容量	具416g、ちや
賞味期限	枠外記載
保存方法	要冷蔵(-18℃以下)
凍結前加熱の有無	加熱してあります
加熱調理の必要性	食前に加熱してください
製造者	株式会社 シンメイ 東京都台東区台東

1. 鍋に600ccの水を加え沸騰
2. 凍ったままの白菜、ネギ、
3. 温まったら出
4. 最後に好み

本品の賞味期限は

はい貝ぐれ

とスピードアップを実現!!

情報を表現できます。バリエーションに富んだ印字パターン。

原寸の印字見本です。



ちゃんこ鍋 (ちゃんこ味噌スープ付)

鯖切身 (秋鯖・食塩) 4切 100g
小麦、澱粉 (小麦、馬鈴薯)、パン粉 (小麦)、乳化剤 (大豆、植物油脂 (大豆))、
五香、人参、大豆たん白、砂糖、食塩、コウ4個 80g、ポイルホタテ4個 50g、味噌 (大豆: 遺伝子組換えでないもの) 120g、
スープ、砂糖 > 120g

ちゃんこ味噌スープ 120g

℃以下) 使用方法

ません。

て下さい。

ンメイ

台東2-5-2 ニュー関東ビル6F TEL 03-3831-3

c ~ 70.0cc

させます。

具材を入れ火が

春菊、きのこの

来上がりです。

により冷飯等

は-18℃以

ものです。

が大きい場合

内であっても

上がり下し

鶏肉袋:

スープ袋:

さわらの生姜煮

(冷凍食品)

名 称	煮魚
原材料名	さわら、しょうゆ(大豆、小麦)、酒(米、米麹、醸造アルコール)、砂糖、生姜
内容量	50g
賞味期限	枠外右部に記載してあります。
保存方法	-18℃以下で保存してください。
凍結前調理の有無	加熱してあります。
加熱調理の必要性	加熱してお召し上がりください。
販売者	(株)シンメイ 東京都台東区 2-5-2 TEL03-3831-3921

調理方法

沸騰したお湯で約5分間湯せんするか、中身をお皿に移しラップをかけて、500W 電子レンジで約2分30秒加熱して、お召し上がりください。

こ 注 意

- ・解凍後は、保存ができませんので使い切ってください。
- ・加熱後は、やけどにご注意ください。
- ・一度解凍した製品を再凍結すると品質が変わりますのでお避けてください。



賞味期限 08
製造年月日

野菜カレー

お召しあがり方



ボイル

封を切らず袋のまま沸騰したお湯のなかで約3分間あたためてください。



電子レンジ

電子レンジをご使用の場合は必ず他の容器に移し、ラップをかけてあたためてください。

◆鍋に移してあたためる場合は焦げないように弱火にしてください。

お気づきの点がございましたら、下記までお知らせください。

(株)シンメイ

〒110-0016 東京都台東区台東2-5-2 ニュー関東ビル
TEL.03-3831-3921(代) FAX.03-3831-7541



※ごみの分別は、自治体の区分に従ってください。

栄養成分表示 1袋(200g)当たり	
エネルギー	000kcal
たんぱく質	00.0g
脂 質	0.0g
炭水化物	00.0g
ナトリウム	0000mg
塩分相当量	00g
カルシウム	00mg

名 称	惣菜(野菜カレー)
原材料名	じゃがいも、人参、大根、牛肉、チキンスープ、玉ねぎ、トマト、バター、小麦粉、トマトケチャップ、醤油、ソース、カレー粉、食塩、香辛料
殺菌方法	気密性容器に密封し、加圧加熱殺菌
内 容 量	200g (1食分)
賞味期限	枠外上部に記載
保存方法	直射日光を避け、常温で保存してください。
使用上の注意	開封後は冷蔵庫に保管しお早めにお召し上がりください。
製 造 者	(株)シンメイ 東京都台東区 2-5-2



◆レトルトパウチ食品です。※表の写真は盛り付け例です。
食品添加物、化学調味料は使用していません。安心して召し上がりください。

20%増量中

海鮮ちゃんこ

SFC-2000印字カラー見本



ブラック レッド ブルー グリーン ホワイト* グレー イエロー ブラウン

※白文字印字も可能です。

※実際の色は、印刷によって異なる場合がございます。