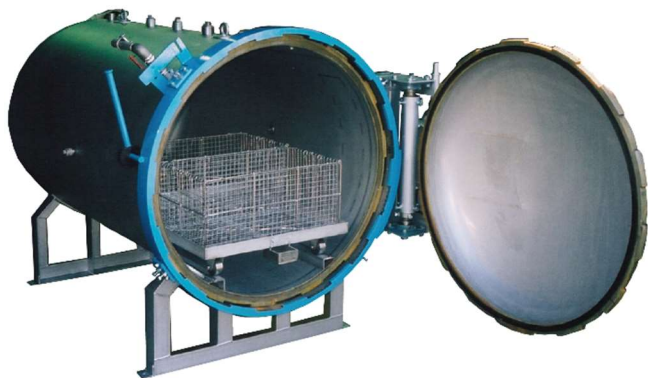


7. 圧力殺菌釜(横型レトルト) HC-VA 型 HORIZONTAL RETORT



<蒸気挿入式のみ>
※ガス直火式はありません



- 缶詰を100℃超の温度で加圧殺菌(蒸気挿入式)する第一種圧力容器です。
- クーラーに缶詰を並べ、レトルトカーにのせてレトルト内に送りこみ、ドアを密閉して蒸気により加圧殺菌します。殺菌後、ドアを開き、トランスファーカーで冷却水槽に運んで冷却します。
- 自動温度調整装置は不含(=釜内の温度調整は蒸気挿入バルブの開閉に伴う手動操作)。
- 当機ではレトルトパウチ袋入り食品は加圧殺菌する事は出来ません。(冷却装置が付いていない為)
- レトルトカー、トランスファーカー、金網、計器類、付属品一式付(自記温度計が必要な場合は別途ご発注)

★仕様

- 釜内寸法： ①600φ×900mm (6号缶で220缶収容)
②750φ×1,200mm (6号缶で320缶収容)
③900φ×1,200mm (6号缶で600缶収容)
④1,050φ×1,500mm (6号缶で1000缶収容)
その他、御希望の寸法で製作致します。

★規格：

- 第一種圧力容器
(事前届出・落成検査・(今後年1回)の定期性能検査が必要)

- ※「ドア開閉インターロック方式安全装置」付き
- ※耐圧検査証付き
- ※鉄(SS400)製 or ステンレス(SUS304)製選択
- ※クラッチドア(ドア開閉仕様)
- ※オプション追加(別料金)：自記温度計(P25)
- ※別途ボイラー(蒸気供給)必要
- ※上部に排換気設備必要、耐熱・耐水の床壁環境必要、設置時アンカー固定必要

8. 圧力殺菌釜(たて型レトルト)HC-U-S 型(蒸気挿入式) VERTICAL RETORT HC-U-G 型(ガス直火式)



- 缶詰を100℃超の温度で加圧殺菌する小型圧力容器です。
- 蒸気式とガス直火式を選択出来ます。
- 自動温度調整装置は不含(=釜内温度調整は使用者による人的手動操作)
S(蒸気式の場合)…蒸気挿入バルブの開閉に伴う。
G(ガス直火式の場合)…ガスバーナーの火量調整に伴う。
- 当機ではレトルトパウチ袋入り食品は加圧殺菌する事は出来ません。(冷却装置が付いていない為)
- 圧力計、安全弁、温度計、排気弁、内かご付(自記温度計が必要な場合は別途ご発注)
- 小規模工場、研究室、試験場、学校等に好適

★仕様

- 釜内寸法： ①400φ×450(高)mm (4号缶で約50缶・6号缶で110缶収容)
②500φ×500(高)mm (4号缶で約100缶・6号缶で200缶収容)
③600φ×600(高)mm (4号缶で約200缶・6号缶で400缶収容)

★規格： 小型圧力容器(今後定期自主検査が必要)

- 内寸法その他御希望寸法により製作致します。
ガス直火式にはバーナー付属。
※耐圧検査証付き
※鉄(SS400)製 or ステンレス(SUS304)製選択
※蝶ネジ or クラッチドア選択(ドア開閉仕様)
※オプション追加(別料金)：自記温度計(P25)、
※蒸気式は別途ボイラー、直火式はガス熱源(都市ガス or プロパン)が必要
※直火式(ガス)は給排換気留意の充分な対応(天蓋フード)が必要です。(法的規制あり)
※上部に排換気設備必要、耐熱・耐水の床壁環境必要、設置時アンカー固定必要

