



6段式

8. 電気式脱気箱（差込式）HC-B2 型

EXHAUST BOX

- 缶詰・びん詰の脱気に使用するものです。
- 缶詰・びん詰類の 100℃以下での製品殺菌にも使用します。
(100℃以上には上がりません)

- 下段内部の水槽水（18ℓ/自動給水）を電熱ヒーターで煮沸することで、上部庫内に熱蒸気を送ります。
- 自動温度調節装置付き。
- 自記温度計取付可（別料金）。[低温殺菌機として使用する場合]

★仕様

電 気……………3 相 200V 9.0kw (30 アンペア必要) *ヒーター
単相 100V 0.2kw *自動温度調節装置管理

能 力……………アルミパンチングセイロ
(390×490×70 (深) mm)
5～7 段選択 (びんの大きさでの選択)
有効寸法 (高)
5 段: 123 mm (入るびん高 120 mm迄)
6 段: 103 mm (入るびん高 100 mm迄)
7 段: 84 mm (入るびん高 80 mm迄)

寸法 (ドアオープン時) ……940×1004×1686 (高) mm

※給排水工事が必要

※上部に排換気設備が必要、耐熱・耐水の床壁環境が必要



詳しく解説



9. 蒸気式脱気箱（差込式）HC-B 型

EXHAUST BOX

- 缶詰・びん詰の脱気に使用するものです。
- 缶詰・びん詰類の 100℃以下での製品殺菌にも使用します。
(100℃以上には上がりません)

- 蒸気挿入式（別途ボイラー必要）
- 自動温度調節装置は不含有（=温度調整は蒸気挿入バルブの開閉に伴う人的手動調整・操作）
- ステンレス製 (SUS430)
- 自記温度計 (P25) 取付可（別料金）。[低温殺菌機として使用する場合]

★仕様

能 力……………4 号缶 96 缶収容

寸 法……………750×420×1,232 (高) mm

バスケット (310×360×120 (深)) 8 台付き

※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



トマトジュース
製造過程



詳しく解説