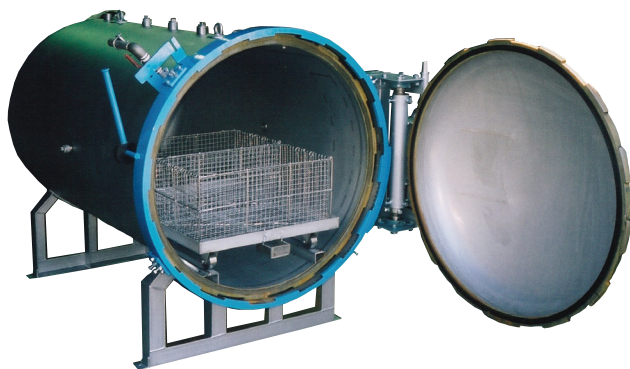
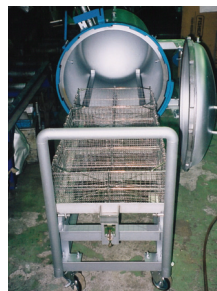


## 10. 圧力殺菌釜(横型レトルト) HC-VA 型 HORIZONTAL RETORT



〈蒸気挿入式〉  
※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。
- 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

- 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。

※「ドア開閉(クラッチドアの場合)インターロック方式安全装置(弊社特許)」付き

※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)、自動温度調整装置

※別途ボイラー(蒸気供給)必要

※上部に排換気設備必要

## 11. 圧力殺菌釜(たて型レトルト) HC-U 型 VERTICAL RETORT



〈A 蒸気挿入式〉



〈B ガス直火式〉

- 缶詰(レトルト食品)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(=釜内温度調整は手動操作)。  
A(蒸気式の場合)…蒸気挿入バルブの開閉に伴う。  
B(ガス直火式の場合)…ガスの火量調整に伴う。
- 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。
- 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

- 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)

内寸法その他御希望寸法により製作致します。

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)、自動温度調整装置(蒸気式のみ)

※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が必要

※上部に排換気設備必要

