

商品開発用・小型レトルト



商品開発用・小型レトルト



商品開発用・小型レトルト

本装置は、レトルト殺菌工程を研究室やパイロットプラント用のスケールで処理できるように設計されたものです。キャスター付本体は可動式で、蒸気設備を使用しませんので、研究室レベルでの商品開発が手軽に行えます。チャンバ温度、品温、F値、チャンバ圧力がリアルタイムで表示されますので、データ管理およびスケールアップが容易にできます。等差圧コントロール機能が備わっていますので、含気包装品の殺菌にも適しています。

おもな特徴

- ・ 蒸気設備不要
- ・ 熱水シャワー殺菌および水スプレー冷却システム
- ・ 少量サンプルでのレトルト生産
- ・ 製造現場での条件で新商品開発、スケールアップが可能です。
- ・ 多機能タッチパネル採用でプロセス操作および動作確認が容易に行えます。
- ・ 本体は可動式で、短時間で設置できます。
- ・ 全工程において温度・圧力・時間が任意に設定できるため、あらゆる食材・包装形態の試験に対応できます。
- ・ 殺菌タイマー制御は、サンプル温度センサー/チャンバ温度センサーの選択が可能です。
- ・ F値表示機能により充実したデータ管理ができます。
- ・ チャートレコーダー搭載
- ・ 最大加熱温度：135℃
- ・ 含気殺菌時全工程にわたり自動的に加圧制御を行う等差圧コントロールが可能です。
- ・ チャンバはサイトグラスおよび照明付ですから、工程中の観察ができます。
- ・ 欧州安全規格およびCEマーク適合
- ・ 必要ユーティリティーは、電源・エア・給水のみ



用途

- ・ レトルト食品、缶詰、缶飲料などの調理・殺菌・加熱試験。
- ・ レトルトパウチ、缶、PPボトルなどの各種包装材料の耐熱・耐圧・変形試験。

コントロール

温度コントロールは、内蔵された熱水循環装置(電気式)により熱交換されたチャンバ内の熱水温度を制御することにより行います。間接的加温のため、ボイラーからの清缶剤やサビによるサンプルの汚れがありません。

- ・ 加熱工程・冷却工程ともに3段階の設定(温度・圧力・時間)が可能。
- ・ 冷却工程のステップは温度・時間の選択が可能。
- ・ 運転中に加圧設定を0.001MPa単位で任意に設定変更可能なため、容器の耐圧試験を行うときに便利です(一定加圧制御選択時)。
- ・ すべての圧力は本体上にアナログ表示。
- ・ チャンバ内水位レベル調節システム、および圧力異常・安全システム完備。

操作

缶、ボトル、パウチなどをチャンバ内の棚にのせ、品温センサーを挿入固定します。チャンバ扉を閉じ、タッチパネル上のプログラムを選択しスタートボタンを押せば、自動的に工程が始まります。プログラムは5パターンまで入力可能です。

ユーティリティー

必要ユーティリティーは、電源200V、エア、給排水のみ。



〒335-0027 埼玉県戸田市氷川町2-5-10
Tel: 048-229-7830 Fax: 048-229-7831
E-mail: sales@pp2k.net