

レトルト殺菌装置

平成21年度ものづくり試作加工支援センター事業により導入



性能及び仕様

製造所:(株)サムソン製

型式:小型調理殺菌装置クックボーイCB-40

導入年度:平成21年度

仕様

- ・高温調理殺菌:110~130℃
- ・高温真空殺菌:95~110℃
- ・低温真空殺菌:65~90℃
- ・加熱処理は熱水スプレー方式
- ・3段階温度上昇プログラム化可能
- ・殺菌評価F値を表示可
- ・処理槽0.1m³
- ・パウチサイズ(130x170x20)の袋50以上収納可
- ・液体充填機装備

用途:高温高圧処理により、長期保存可能なレトルト食品を製造する。