

レトルト殺菌装置



機種名

(株) サムソン
SGC(MC) 60/10D

特徴

- レトルト食品、瓶詰め、缶詰食品などの幅広い食品の調理と殺菌を同時に行えます。
- パウチに食材と調味液を入れ、殺菌と同時に調理が可能です。

【使用例】

【主な仕様】

- ・全容量：280 L
- ・台車数：1 台
- ・1 台車内容積寸法：420×740×340mm
- ・1 回の処理可能量：パウチ 60 個
(一段 12 個×5 段)
- ・加熱温度：60℃～130℃



突き刺しセンサーにより
芯温を測定します



測定温度から算出した
F 値をモニタリング可能
です



最大 5 段まで試作可能
です

料金等

使用料金：1,400 円／1 時間

※原材料、消耗品は利用者のご負担になります。

ご利用申し込みは実施日の3日前までをお願いいたします。