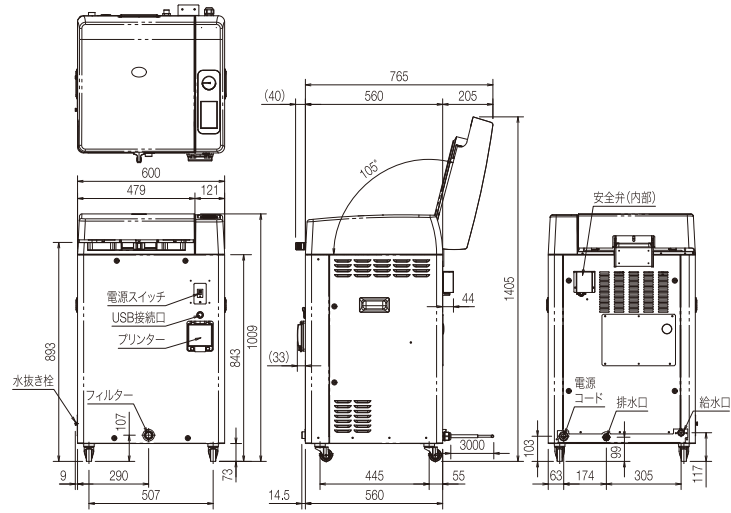


寸法図

FCS-KM77



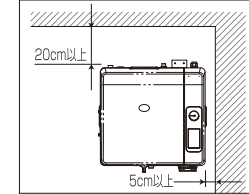
仕様

外形寸法	W600×D560×H1009 mm
電源	単相200V 50/60Hz 30A推奨
消費電力	4 kW
製品質量	104 kg(付属品含む)
定格内容積	75 L
寸法	φ370×635 mm(蓋含む有効深さ695 mm)
種類	小型圧力容器
材質	ステンレス鋼板(SUS304)
温度調節範囲	70~125°C(96~100°C不可)
温度計	デジタル表示
F値	測定表示(芯温センサー付)
最高使用圧力	0.235MPa
圧力計	0~0.4MPa(アナログ式)
注水方式	自動給水(水道圧0.25~0.75MPa)
排水方式	自動排水(排水口:R1/2)
冷却水	水道蛇口より耐圧ホースで給水
プリンター	内蔵(サーマル印刷式)
プリンター用感熱紙	紙幅58mm、ロール紙径40mm以下(高保存タイプ)
警報保安機能	圧力安全弁、蓋インターロック、過圧防止、温度過昇防止、空焚防止、漏電ブレーカー
付属品	ステンレス製バスケット3個、ステンレス製網棚15個、給水ホース(2m)1本、給水フィルター1個、芯温センサー用コネクター1個、ヒーターカバー1個、芯温センサー用ゴムパッキン100個、プリンター用感熱紙1ロール
消耗品	給水フィルター、ふたパッキン、芯温センサー、芯温センサー用コネクター、芯温センサー用ゴムパッキン ※消耗品については保証期間内でも有償になります。
台脚	キャスター脚

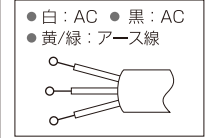
設置に関する確認事項

- 本機は、必ず水平で堅固な場所に設置して、キャスターは四輪ともロック(ON)にしてください。
- 次のような場所には設置しないでください。故障の原因になります。
直射日光が当たる場所、湿度の高い場所、水滴のかかる場所、埃の多い場所、傾斜した場所(空焚き検出がしくくなります)、塩分・硫黄分などを含んだ空気に触れる場所、室温が5°C以下または35°C以上になる場所。
- 設置スペースは右図をご参照ください。壁に密着すると、本機内部に熱がこもり、故障の原因になります。
- 本機背面の排気口からは蒸気が出ます。コンセントや電気機器のある場所は避けてください。
- 標高が0m~3000mの間で設置してください。

■設置スペース図



■電源コードの端末形状



※電源コードは配線用遮断器に接続する。(単相200V・30A推奨)

■危険・警告・注意ラベル
機器には、使用上の安全を旨とした各種ラベルを貼っています。ラベルの表示内容を確認のうえ、機器を使用してください。(剥がし取り禁止)

安全に関する
ご注意

- ご使用前に「取扱説明書」をよくお読みの上、正しくお使いください。
- 労働安全衛生法施行令別表第1に定められた爆発性物質・酸化性物質・引火性物質・可燃性ガスは、爆発の恐れがあります。本機に入れたり、近くに置いたりしないでください。
- 電源は、必ず専用ブレーカーを備えた専用回路を使用してください。分岐ソケットや二股ソケット、または延長コードを使用すると、事故の原因になる恐れがあります。
- 異常時は、運転を停止して電源を遮断し、お買い上げの販売店にご相談ください。
- アース接続を確実に行ってください。故障や漏電の場合、感電する恐れがあります。
- 運転終了直後、食材を取り出すときは、耐熱性皮手袋などをしてください。火傷をする恐れがあります。
- 加熱中に蓋を開けないでください。チャンバー内圧力が「0」になり、完了表示が点灯した状態を確認してから蓋を開けてください。高温高圧の蒸気と湯が出て、火傷や事故の原因になります。
- 表示された電源・電圧でお使いください。

定期点検

- 小型圧力容器では「労働安全衛生法第45条」、「ボイラーおよび圧力容器安全規則94条」により、年1回の定期自主検査が義務付けられています。検査内容などについては、製品に添付されている「小型圧力容器自主検査記録」に従ってください。
- 当社では、機器の定期点検を旨とした「達人釜・メンテナンス制度」を設けております。ご利用をおすすめします。

保証書に関するお願い

- 機器には保証書が付いています。お買い上げの際保証書を必ずお受け取りいただき、お買い上げ年月日と店名が記入されているかお確かめください。
- 修理または、サービスの依頼には、保証書が必要です。大切に保管してください。

その他使用上のご注意

- 加熱用水には、水道水など飲用適の水を使用してください。アルコールなどの薬品類・井戸水・塩水は、絶対に使用しないでください。



パナソニックグループは環境に配慮した製品づくりに取り組んでいます

詳しくはホームページで
panasonic.com/jp/sustainability



省エネ

省エネを徹底的に追求した製品をお客様にお届けし、商品使用時のCO₂排出量削減を目指します。

省資源

新しい資源の使用量を減らし、使用済みの製品などから回収した再生資源を使用した商品を作り、資源循環を推進します。

■パナソニック産機システムズ株式会社 営業拠点

北海道支店 〒060-0031 札幌市中央区北1条東7-1-8 ☎(011)211-0647	近畿支店 〒541-0059 大阪市中央区博労町3-5-1 ☎(06)6125-2608
東北支店 〒981-3133 仙台市泉区泉中央3-8-3 ☎(022)739-7534	中四国支店 〒733-0833 広島市西区商工センター4-9-9 ☎(082)279-8770
首都圏営業部 〒131-0045 東京都墨田区押上1-1-2 ☎(03)6364-8882	九州支店 〒812-0016 福岡市博多区博多駅南4-6-23 ☎(092)472-3400
中部支店 〒460-0002 名古屋市中区丸の内1-17-19 ☎(052)209-6460	

●商品・お取扱い・修理・工事などのご相談・お問い合わせは、お買い求めの販売店・工事店へ。

パナソニック産機システムズ株式会社

〒131-0045
東京都墨田区押上1-1-2
©Panasonic Commercial Equipment Systems Co., Ltd.
本書からの無断の複製はかたくお断りします。

このカタログの記載内容は
2022年9月現在のものです。

Panasonic

小型高温高圧調理機

達人釜



小ロット対応のコンパクト設計。 幅広い食材のレトルト食品製造に対応。

小型高温高圧調理機 “達人釜”とは?

「101℃以上の温度帯での真空調理」が可能な高温高圧調理機。限りなく滅菌に近い状態まで調理できるため、“常温保存・常温物流”が可能なレトルト食品を手軽に製造できます。お客様の新たな販路拡大に「達人釜」が貢献いたします。



達人釜 FCS-KM77

レトルト加工する メリット

1 オリジナル商品の開発

小ロットの商品テストや試作時に。

2 販路拡大

お店の味をお土産やネット通販などへ展開可能。

3 食材の廃棄ロス低減

規格外品を加工して無駄なく有効活用。

4 常温保存で物流コスト削減

常温で保存・輸送でき、冷凍・冷蔵設備不要で物流コストも削減。

5 衛生性の向上

パウチのままの高温高圧殺菌で、二次汚染のリスクを軽減。

達人釜の作業工程

レトルト食品／常温保存食品の製造工程の一例



※達人釜でのレトルト食品製造には、真空包装機による真空包装が必要です。

さまざまなシーンで活躍しています

- 飲食店** お店自慢の味をご家庭で
- 食品加工** テイクアウト用・通販用商品の製造や下ごしらえ用
- 病院・老健** 食べやすいメニューの開発、提供用
- 六次産業** 端材や規格外品の加工用
- 道の駅** 地域の特産品の製造・加工用
- 教育機関** 実習や研究など

おまかせください!! 充実の導入サポート

機材の使用・調理サポート等

24時間365日受付のメンテナンス対応

小型高温高圧調理機「達人釜」の特長

使いやすいさをプラスした気配り設計

F値※測定

芯温度計(標準装備)で、食材の中心温度を計測し、食品を管理。
※F値はレトルトの安全性を示す、殺菌値のこと。
F値1=食品の中心温度が121℃1分

NEW F値制御モード 搭載

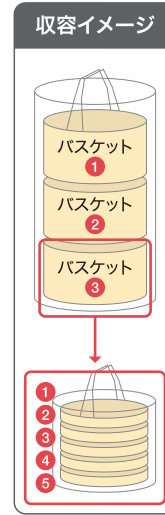
試作時に加熱温度とF値を設定し、加熱条件の目安を付けることができるモードを搭載。

特別な資格不要

ポイラーや圧力容器の資格は不要。ただし年1回の自主点検が必要です。

マイコン制御による全自動運転

各設定後にスタートを押した後は、終了まで全自動で運転。



NEW タッチパネル仕様

操作部はタッチパネル仕様。一度に複数の情報が確認可能なディスプレイ。

NEW メモリ登録

よく使う運転コースを12パターンまで登録できます。

NEW プリンター内蔵

食品温度、庫内温度、調理時間、圧力、F値などが印字可能です。

NEW USBポート搭載

データの外部出力(CSV形式)が可能となり、パソコンで運転時の時間や温度の推移が確認できます。

よくあるお問い合わせ

1回の稼働時間・製造量は?

すべてのセットが完了して、スイッチをONにしてから約60~90分ほどかかります。

製造量のめやす

袋サイズ(パウチ)	250~300cc	400~500cc	1000cc
最大容量	30~45袋	15~30袋	15袋

最大処理量は中に入れる食材により異なります

どんな設備が必要?

- 単相200Vが必要です。(要アース)
- 給・排水が必要です。給水は専用蛇口が必要です。必要水道圧0.25~0.75MPa

水道圧が低い場合は水道工事店にご相談ください。排水終了後、圧力により、配水管が動くことがあるので、必ず固定してください。

作業記録を保存できる?

■内蔵プリンターで印字出来ます。運転後に印刷。次のスタートまでに再度印刷も可能です。

※レトルト食品を販売する場合には、食品・添加物の規格基準(昭和34年12月厚生省告示第370号)容器包装詰加圧加熱殺菌食品の製造基準により、自己温度計による記録を3年間保存しなければなりません。

***** 印字例 *****			
日付 2022.04.06			
品名			

加熱モード	高温1 (17コース)		
加熱工程	時間	庫内温度(℃)	芯温(℃)
	19.7	0.0	
所要時間	25分		
殺菌工程	時間	庫内温度(℃)	芯温(℃)
	5:54	121.0	97.3
	5:55	120.6	101.2
	5:56	121.3	104.9
	5:57	121.8	108.1
	5:58	122.2	110.9
	5:59	122.6	113.7
(実測値)	15分		
(実測時間)	15分		
F値	12.08		

ロール紙:幅58mm×直径40mm以下、高保存タイプ推奨

推奨品

●真空包装機 [(株)TOSEI 製] V307GII

チャンバー式で使いやすい傾斜型。
●お問い合わせは (株)TOSEI TEL.0120-002-490



●包装材 [明和産商(株)]

Rタイプ	加熱殺菌(120℃×30分) 透明性・耐油性に優れた、衝撃耐久強力包装
BRタイプ	加熱殺菌(120℃×30分) 透明性・耐油性に優れた、バリアー性の高い包装(脱酸素剤使用可能)

※スタンディングタイプ、アルミ箔使用タイプ(130℃)もあります。
●お問い合わせはパナソニック産機システムズ(株)各支店へ

作業記録の外部出力は可能?

■USBポートがありますので、お手持ちのUSBメモリなどに保存可能です。出力データファイルは「CSV形式」です。

1回のランニングコストは?

電気代
1回当たり4.8kWの電気量(単相200V)
(業務用電力(東京電力)で試算 16.38円/kWh)

水道代
1回当たり使用水量0.12m³(上下水道(東京都) 366円/m³)

電気代・水道代 合わせて1回当たり
(4.8×16.38) + (0.12×366) = 122.54 約123円
<算出条件>温度121℃ 時間30分 パウチ1000cc×15袋

メンテナンス契約

達人釜をより適切にご利用頂くためには、日常のお手入れ・保守管理が非常に大切です。当社では保証期間後も定期点検を実施するメンテナンス契約をご用意しています。

- メリット1** 故障時の出張料、技術料は無料です。修理発生時は部品代のみ有料です。
- メリット2** 年2回の点検で故障の予防・保全
- メリット3** 優先訪問、迅速修理します

別途契約が必要です。内容と料金については、当社・営業担当に詳細をお尋ねください。

全国に広がるサービス網が迅速に対応。24時間365日受付の万全な体制で、お客様のビジネスをサポートします。