

レトルト殺菌器

小ロット生産用

研究開発用

RKZ-40II/RK-3030

RKZ-40IIはレトルトパウチや缶・瓶詰などの生産に最適

RK-3030はこれらに加え、破袋しやすいプラスチックケースにも対応可能
多種多様な条件設定ができる研究開発用としても使用可能です

HACCP ISO22000 FSSC22000 校正サービス



動画解説



RKZ-40II



RK-3030

なぜ今レトルトなのか

家庭環境の変化、気候変動による保存食品の在り方、コロナウイルスの世界的な蔓延による外食産業の再構築など、常温流通できるレトルト食品が改めて認識されており生産量も右肩上がりに増加しています。

加えて持続可能な開発目標 (SDGs) の重要課題として、食品の流通形態を見直してフードロス削減の取組みや、海洋資源を守るためのプラスチックに代わる包装資材の開発が盛んに行われています。

私たちはこれら新しい業態や研究開発を支援する装置をラインナップしています。

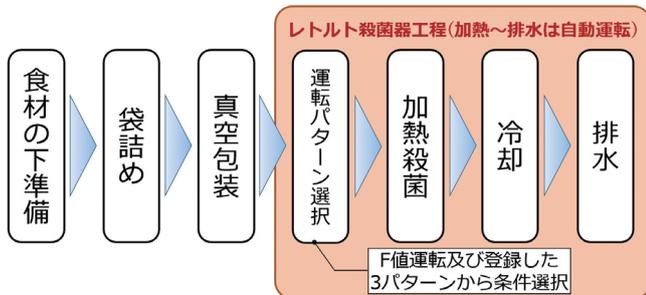


活用事例

- 食品関係
 - ・試食品の小ロット生産
 - ・プライベートブランドの小ロット生産
 - ・調理の仕込み時間短縮
- 美容関係
 - ・試供品の小ロット生産
 - ・サプリメント等の小ロット生産
- 医療・福祉関係
 - ・食材長期保存に最適
 - ・フードロスの最小限化
 - ・調理の仕込み時間短縮
- 包装資材
 - ・新資材の研究開発
 - ・バースト/印刷/溶出テスト



商品製造の流れ



F値運転を標準装備

標準付属の品温センサー&記録計を用い、品温センサーを食材(サンプル)に挿すことで、設定したF値で殺菌運転が可能です。よって確実な殺菌が可能です。

制御温度	缶内圧力	品温1	F値1
19.2 °C	0.000 MPa	16.8 °C	H 12.1
		H L	H



F値とは

殺菌強度を示す値であり、食品衛生法ではレトルト食品の場合、F値4以上で殺菌することが求められています。

社内デモ承ります。

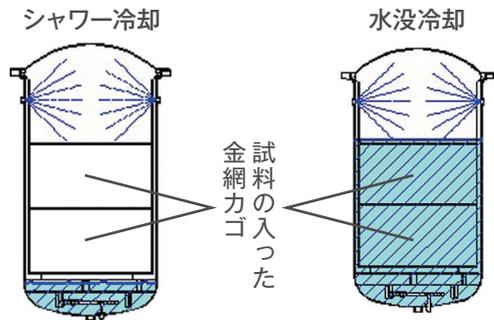
- 購入前に効果・風味の確認をしたい
 - 特殊なパウチのため、殺菌できるか不安
- その様な疑問に対してサンプルテストをお受けいたします。

RKZ-40Ⅱのメリット

冷却パターンが選べます

レトルト食品は、高温に晒される時間が長いほど食材の煮崩れや焦げ臭、変色が進み商品価値が下がるため、殺菌後は速やかに温度を下げる必要があります。そのため、殺菌後に冷却水で食材を急冷する機能を備えています。

通常のシャワー冷却に加え水没冷却も対応可能で、缶詰等の冷えにくい物も効率よく冷やすことができます。



「小規模事業」に適したサイズと処理量

食品の形態に合わせた様々なレイアウトが可能です。全て自動で行うため、運転中は別の作業が可能で時間を有効に使えます。運転1回あたりの最大挿入量は以下の通りです。

()内は包装サイズ



自立パウチ:60個
(180mm×140mm×30mm)



平型パウチ(平置き):60個
(180mm×140mm×20mm)



平型パウチ(縦置き):96個
(180mm×140mm×20mm)



缶詰:54個
(4号缶φ75mm×110mm)

オプション

- 給水圧送装置:水道圧が0.2MPa以下の場合に使用します。
- 排水冷却ユニット:耐熱の排水設備がない場合に使用します。
- 真空包装機:用途に応じたサイズ・仕様をご提案します。

RK-3030のメリット

観察窓・缶内照明

耐圧硝子越しに試料の状態を視認確認できます。主に容器の耐久テスト(破袋、変形、シワ、印刷状態)で役立ちます。



熱水殺菌運転が可能

標準の蒸気殺菌運転だけでなく、熱水殺菌運転が選択できます。熱水殺菌は、熱浸透性の低い食品(肉・魚・野菜のかたまり等)や包装物(缶詰、瓶詰、真空包装し水に浮かないレトルトパウチ等)を処理する場合に適しています。

食材を水没させるため、蒸気殺菌に比べ収納場所による温度ムラが抑制されます。

準備加熱により殺菌時間を短縮

缶内温度を準備状態(90℃…可変)にしてから食材を入れることで殺菌時間を短縮でき、食材の熱変性を抑えることができます。

多段圧力制御

殺菌工程・冷却工程で各2段階の加圧設定が設けられ細やかな処理が可能です。これによりパウチの変形を防ぐことができます。

この機能により、ゼリーカップやコンタクトレンズ等の容器が変形、破袋しにくくなります。



冷却用シャワーの温度設定が可能

冷却用水を常温~70℃で調整できます。

殺菌終了後の冷却シャワー開始時に、温水で冷却工程を行うことで、容器やパウチの急冷による変形や破袋を防ぎます。

オプション

- 観察窓・缶内照明:内容物の状態を観察できます。
- 排水冷却ユニット:耐熱の排水設備が無い場合に使用します。
- 真空包装機:用途に応じたサイズ・仕様をご提案します。

型 式	RKZ-40Ⅱ	RK-3030
缶内有効寸法/総容積	φ400×H650mm/96L	φ300×H450mm/37L
外寸法 / 重量	W920×D560×H1130mm/115kg(コンプレッサー重量除く)	W1050×D470×H1000mm/134kg(コンプレッサー重量除く)
殺菌温度(最高圧力)	60℃~121℃(0.200MPa)	80℃~140℃(0.370MPa)
殺菌時間	1秒~99分59秒	0~5時間00分
圧力容器種別	小型圧力容器	
安全装置	フタ締め確認装置・空焚防止装置・温度過昇防止機能・過圧防止装置 センサー断線検知・漏電ブレーカ・圧力安全弁・水位検知機能・コンプレッサー保護回路	フタ締め確認装置・フタ挟まれ防止機構・空焚防止装置・温度過昇防止機能・過圧防止装置 センサー断線検知・漏電ブレーカ・圧力安全弁・水位検知機能・コンプレッサー保護回路
必要な電源	本体:AC200V,単相,30A以上 コンプレッサー:AC100V,15A以上	AC200V,三相,40A以上
電源接続部の形状	本体:アース線含む3芯ケーブル・先端丸端子 コンプレッサー:アース付プラグ	アース線含む4芯ケーブル・先端丸端子
価 格	¥2,700,000 (税込 ¥2,970,000)	¥3,600,000 (税込 ¥3,960,000)