

## 研究開発用レトルト殺菌器

# RK-3030

食品開発や包装素材の開発、テスト用途を主眼に置いたハイエンドモデル  
温度・時間・圧力・冷却条件など様々な処理条件の組み合わせ設定が可能  
で、幅広い分野でご活用いただけます

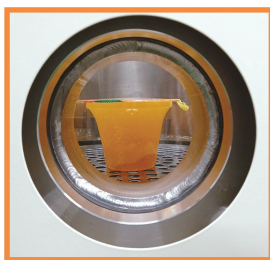
HACCP ISO22000 FSSC22000 校正サービス



RK-3030

### 観察窓・缶内照明

ガラス越しに試料の状態を目視確認できます。  
上部照明により缶内を明るく照らし出し、破袋、変形、シワをリアルタイムで観察できます。



### 高温・高圧設定

最高温度140℃、最高圧力0.34MPa設定可能で、包装資材の耐久評価や素材研究・開発の各種テストへ柔軟に対応することができます。

### F値制御運転

付属の品温センサーを試料の中心に差し込み温度を計測できます。  
これにより予め設定したF値に達すると殺菌が終了するF値制御運転が可能です。

### 冷却用シャワーの温度設定が可能

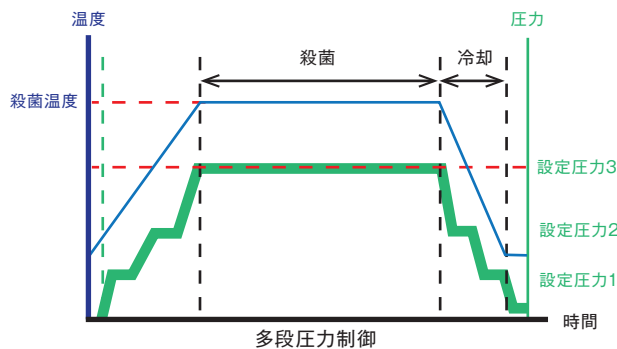
冷却用水を常温～70℃で調整できます。  
殺菌終了後の冷却シャワー開始時に、温水で冷却工程を行うことで容器やパウチの急冷による変形や破袋を防ぎます。

### 活用事例

- レトルト食品の商品開発・評価用  
(大型レトルト釜によるマスプロダクションを前提とした  
ダウンスケール試験機)
- レトルトパウチの素材/プリント耐久性評価
- コンタクトレンズの個別包装包装容器およびフィルム接着  
状態の品質評価
- 缶入り清涼飲料水の殺菌条件評価他

### 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。  
この機能により、ゼリーカップやコンタクトレンズ等の圧力差に敏感な容器が変形、破袋しにくくなります。



多段圧力制御

### 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)や水に浮かない缶詰、瓶詰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90℃準備状態(変更可能)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。

### オプション

- 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。

### テスト承ります。

- 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。

型 式	RK-3030
缶内有効寸法/総容積	φ300×H450mm/37L
外 寸 法 / 重 量	W1050×D470×H1000mm/134kg(コンプレッサー重量除く)
殺菌温度(最高圧力)	80℃～140℃(0.370MPa)
殺 菌 時 間	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・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	AC200V, 三相, 40A以上
電源接続部の形状	アース線含む4芯ケーブル・先端丸端子
価 格	¥3,600,000 (税込 ¥3,960,000)