

## 小ロット生産用レトルト殺菌器

# RKZ-40II

長期常温保存が可能な高温殺菌だけではなく、「低温殺菌モード」を装備  
食材の風味やジューシーさを生かしたチルド食品も製造可能となりました  
目的に合わせて可能性は無限大...マルチに使える1台

HACCP ISO22000 FSSC22000 校正サービス



RKZ-40II

### 「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: 40~60個  
(180mm×140mm×30mm)



平型パウチ(平置き): 40~60個  
(180mm×140mm×20mm)



平型パウチ(縦置き): 60~80個  
(180mm×140mm×20mm)



缶詰: 36~54個  
(4号缶φ75mm×110mm)

### オプション

- 給水圧送装置: 水道圧が0.25MPa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。

型 式	RKZ-40II
缶内有効寸法/総容積	φ400×H650mm/96L
外寸法 / 重量	W920×D765×H1130mm/133kg(コンプレッサー重量除く)
殺菌温度(最高圧力)	60℃~121℃(0.200MPa)
殺菌時間	1秒~99分59秒
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
必要な電源	本体: AC200V, 単相, 30A以上 コンプレッサー: AC100V, 15A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
価 格	¥2,800,000 (税込 ¥3,080,000)

### 食品製造の流れとRKZ-40II

本器は高温殺菌(レトルト食品用)と低温殺菌(チルド食品用)2つの運転モードを備えています。  
常温流通に優れたレトルト食品/食材の風味やジューシーさを最大限生かすことができるチルド食品..目的に合わせた食品製造が可能です。



### F値運転および芯温制御運転を標準装備

付属の品温センサーを食材中心に差し込み温度を計測できます。  
これにより高温殺菌では設定したF値での殺菌条件を見出すことが容易で、低温殺菌では食材中心の温度・時間を元に制御することで、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 ℃	0.000 MPa	16.8 ℃	H 12.1



### 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。

### 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。