

小型レトルト殺菌装置



機種名

パナソニック株式会社
達人釜 FCS-KM75A
2012年度購入

特徴

- レトルト食品、真空調理食品など幅広い食品を試作できる型高温高圧調理機
- F値※を表示することが可能



いわしの生姜煮



さつまいもの煮物



白花豆



野菜のうま煮

※ F値はレトルト食品の安全性を示すもので、121℃、1分がF値=1と規定されています。食品衛生法では4以上(121℃、4分以上)の殺菌強度と規定されています。

【主な仕様】

- ・殺菌温度: 70℃～121℃で設定可能(96℃～100℃には設定不可)。
- ・殺菌時間: 0分から250分
- ・圧力: 0～0.4MPa(アナログ式)
- ・有効内容積: 75リットル

【使用上の注意】

- ・蓋は手を添えてゆっくり開けてください。蓋が勢いよく開いてはね返りが起こり、怪我の原因となります。
- ・殺菌中は高温になっています。やけどの危険がありますので、排水フィルター、水抜き栓を開けないでください。

料金等

機器使用: 500円/1時間

操作法説明: 3,900円(1時間)

※ご予約は実施日の3日前までをお願いいたします。

※消耗品はお客様のご負担になります。

研究員による支援

3,900円 / 時