

## 小型レトルト殺菌装置



### 機種名

パナソニック(株) 達人釜 FCS-KM75A

2012年度購入

### 特徴

- レトルト食品を試作できる小型の高温高圧殺菌装置
- F値※の表示可能（F値制御機能なし）

※ F値は殺菌強度を示す値で、121℃、1分がF値1です。食品衛生法では、レトルト食品はF値4以上が求められています。

### 【主な仕様】

- ・殺菌温度 70℃～121℃（96℃～100℃は設定できません）
- ・排水温度 35～70℃
- ・殺菌時間 250分まで
- ・内容積 75リットル
- ・網棚の仕様 直径30cm×高さ3.5cm×15枚（バスケット3個に5枚ずつ）
- ・温度記録計あり、芯温測定可能

### 【使用上の注意】

- ・高温高圧殺菌が可能な耐熱性袋に真空包装してご持参ください。
- ・作業時はやけどに十分注意してください。
- ・フタを閉めてから開けるまで、設定殺菌時間に加え1時間以上かかります。
- ・缶詰殺菌には対応していません。

### 料金等

機器使用： 550円/1時間

操作法説明： 4,000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。