

實現「安全」、「美味」、「簡單」的六種新功能



體積小，
最適合用於試製、試驗及小批量生產。
※包裝袋收容個數：54個/批（袋子尺寸 130×170×20mm）

- 食品研究室
- 試製、試驗用
- 醫院
- 高級日式餐廳
- 飯店、餐廳
- 福利照護機構
- 學校、公共考場
- 伴手禮製造
- 網購產品製造

安裝後無需檢查性能的小型壓力容器。

1. 可進行多種烹調

從低溫、高溫真空烹調到高溫烹調殺菌，可廣泛的烹調出美味的食物。

| | | | | | |
|-------|--------|----------------|-------|-----------|-----|
| 130°C | 高溫烹調殺菌 | 可常溫保存的調理包食品 | 蒸煮袋咖哩 | 連魚刺都可食用的魚 | 稀飯 |
| 110°C | 高溫烹調殺菌 | 製作高溫流質的安全食品 | | | |
| 95°C | 高溫真空烹調 | 可長期冷藏保存的食品 | 護理飯食 | 蔬菜煮雞肉 | 黑豆 |
| 95°C | 高溫真空烹調 | 可烹製出安全美味的食品 | | | |
| 60°C | 低溫真空烹調 | 冷藏短期保存的食品 | 烤牛肉 | 漢堡 | 肉鬆煮 |
| 10°C | 低溫真空烹調 | 製作低溫烹調，烹製高品質食品 | | | |
| 3°C | | | | | |
| 0°C | | | | | |
| -18°C | | | | | |

2. 均勻加熱

透過均勻灑水實現均勻加熱。提供安全商品。

●實現既確實又可靠性高的熱水噴流

採用不易堵塞的噴頭

隨時監視流量是否正常

溫度差 ± 0.2°C (實測值)



3. 精準控制

精準的控制加熱到冷卻製作出高品質的商品

低溫調理至高溫調理可對應各種烹煮

將多檔加熱（1~3檔加熱）、程式溫度控制設為標準裝備

●多段位加熱：

透過階段式的提高溫度，將熱度傳導給食品製作出高品質的商品。



●程式溫度控制：

透過設定升溫時間，每次都可在相同的條件下運轉。

4. 多功能

可對應各種商品的機能設定為標準設備

| | | | |
|---------------------|-------------------|--------------------------|------------------|
| 調理包的定壓控制 咖哩、燉肉 等 | 瓶裝用的瓶殺菌控制 果醬 等 | 含氣容器的含氣控制 開東煮、紅豆麻糬湯 等 | 蒸煮控制 馬鈴薯、串食 等 |
|---------------------|-------------------|--------------------------|------------------|

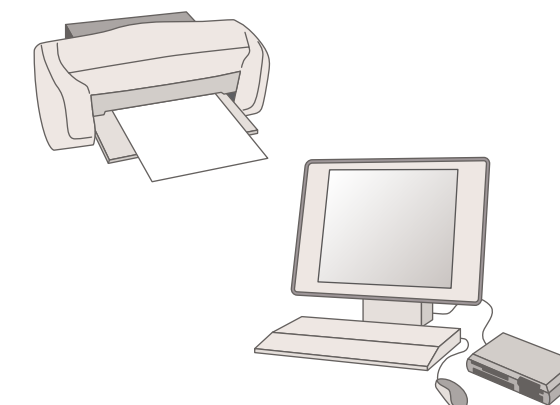
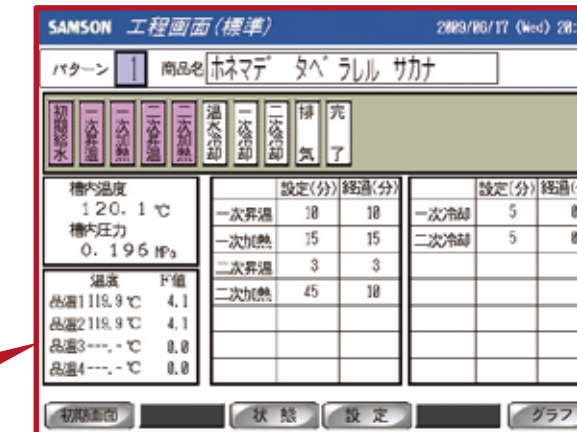
5. 符合HACCP

把殺菌的評價上不可或缺的F值監控機能作為標準配備。

●內置F值監控機能：

在操作面板上顯示2點產品溫度與F值，自動記錄在記憶卡中。

| 溫度 | F值 |
|--------------|-----|
| 品溫1 119.9°C | 4.1 |
| 品溫2 119.9°C | 4.1 |
| 品溫3 ---. -°C | 0.0 |
| 品溫4 ---. -°C | 0.0 |



●運行數據自動記錄、保存在記憶卡：

將運轉條件和運轉結果（時間、槽內溫度、壓力、產品溫度、F值）記錄、保存在記憶卡。由於此機板有安裝作業軟體，所以只要將記憶卡裝在電腦上讀取就能簡單的製作出HACCP所需的重要資料。

數據格式為Excel，可以輕鬆編製資料。

- 用Microsoft Windows XP以上的OS（相容的後續版本）及安裝Excel的電腦讀取。
- 可用LAN連接電腦（選配）。



什麼是F值.....

F值表示殺菌程度的值，產品溫度在121.1°C下加熱1分鐘即視為F=1。另外，在食品衛生法中，規定調理包食品在F=4（4分鐘以上）。