

可分別登入50種商品的運轉條件。 只需一個按鍵,任何人都能輕鬆操作。

■登録一覽畫面

8 8 8	胡蘭 加熱 冷却
ホネマテ゛タヘ・ラレル サカナ	標準 近 近
フックラ ニマメ	標準 二段 二段
ホクホク オテン	金銭選 二段 一般
ヤワラカ カクニ	群辯 玛 玛
アツアツ オカユ	整羅 二段 二段
ピーフカレー	####
イチコンヤム	発酵 ユ エ
カップ・センサイ	会規禁
タケノココーハン	会 - 3二 - 3二 - 3 - 3 - 3 - 3 - 3 - 3 - 3 - 3
() クシ サッキン	基数 一分 一分

可登録50種運轉條件,因此可烹調各種

■設定畫面(**1**)

SAMSON 設定面面			2000/00/17 (4	od) 28:38
/19-ン	マデータベラ	しルサカ	† B	商名入力
	ピン松原が休	0.0	-3009455	15 9
御手位名	江河時出来	80 C	_300MMM	4500
含知规图	- 200maa	120 C		-
五成				
遊気和王	追水/MRB 食	80 C	-30940968	5 00
高知地王	一次非国内的	10 %	_30%MP6M6	5 (0)
	二次声音特殊	3.99		
放送変更後は、必ず「無数」ボタンを押して下さい。				

利用液晶觸控螢幕的按鍵,將以往不易設定的運轉條件變得更好操作

■開始畫面



只需1個按鍵便可運轉。無需複雜操作。

■工程顯示畫面

SAMSON 工程面影	匠(標準)			299907	86/17 (%	0.28:47
パターン 前 商品さ	ホネマデ	ŽΛ	うしル サ	カナ		
945088 140498 140988 14	1 40°CS	10 7 30 3				
181/EX		NE (9)	精造(27)		NZ 9	務高(分)
120. 1 °C	一次养泡	18	18	-33/60	- 5	
機利圧力 0.196 Mps	-335M	15	15	230MB	- 5	8
BW FW	二次养液	3	3			
#81138.9 c 4.1	T-JOHAN	45	18			
A@219.9°C 4.1						
881 C 8.8						
8.8 ヴ・・北部島						
ARREST	- 12		致之			957

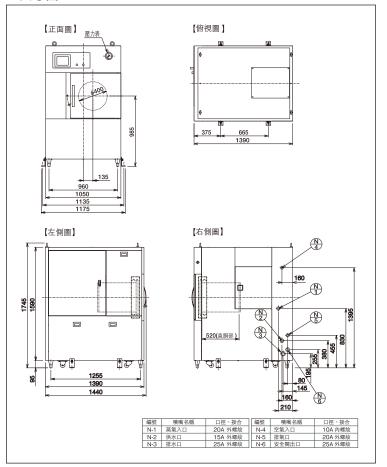
溫度、壓力、產品溫度、F值等運作狀況。 作是否正常。

■狀態顯示畫面



用簡易的方式顯示,正在運轉的進度和槽內 會顯示機器的運作狀態,可簡單確認運

■尺寸圖



■規格書

型	號	CB-40	
最高	殺菌壓力	0.27MPa	
最高	殺菌溫度	130°C	
	最高使用壓力	0.3MPa	
	最高使用溫度	143°C	
殺菌槽	尺寸	Ф400×520mm	
双 困 憎	內 容 積	0.066m ³	
	有效尺寸 (W×D×H)	266×500×240mm	
總	功 率	1.7kW	
所需	蒸氣量	8kg/批	
所需附帶機器	鍋爐容量	60kg/h	
的而似你依	壓 縮 機	0.75kW	
包裝	袋收容數	54個/批※	

※袋子尺寸 按130×170×20mm計算

關於我們

本公司SAMSON,自1956年成立以來,一直從事各種鍋爐和食品加工設備的製造和銷售,並在日本各工業領域 的客戶中享有良好的聲譽。

在海外市場,我們致力於將我們的產品長期出口到主要的亞洲國家,並已交付給許多客戶。

交貨後,我們透過與各個國家/地區授權的經銷商合作,對我們的設備進行保養服務

我們支援經銷商精進維修技術,希望我們的客戶能夠安全無顧慮地使用我們的產品。



SAMSON CO., LTD.

香昇國際實業股份有限公司

地	址	24159台灣新北市三重區重新路五段609巷12號7樓之8
電	話	02-2278-3636
傳	真	02-2278-3535
網	站	https://www.samson.co.jp/tw/

海外本部

地	址	〒532-0003 日本大阪府大阪市淀川區宮原4-2-10 PMO EX新大阪5樓
電	話	+81-6-6152-8135
傳	真	+81-6-6152-8128
電子	信箱	overseas@samson.co.jp

總公司及工廠

地	址	〒768-8602日本香川縣觀音寺市八幡町3-4-15
電	話	+81-875-25-4581
傳	真	+81-875-25-5571
網	站	http://www.samson.co.jp

R0

For a sustainable future of energy and food

食品機械系統

烹調殺菌裝置

小型烹調殺菌裝置 [CB-40]



實現「安全」、「美味」、「簡單」的六種新功能





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。





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℃ (實測值)







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

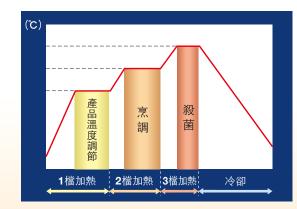
將多檔加熱(1~3檔加熱)、 程式溫度控制設為標準裝備

●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。





可對應各種商品的機能設定 為標準設備





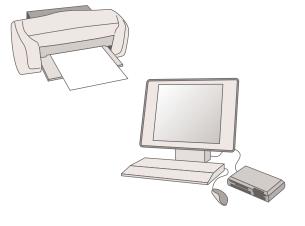
把殺菌的評價上不可或缺的F值監 控機能作為標準配備。

● 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。

温度	F値
品温1119.9℃	4. 1
品温2 119.9℃	4. 1
品温3℃	0.0
品温4℃	0.0



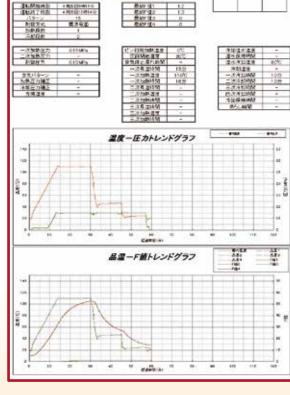


● 運行數據自動記錄、保存在記憶卡:

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体,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

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℃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)。