KAMIGAKI

FAレトルトシステム



FAレトルトシステム

省力化を図り、より生産性の高い製造ラインを追求するシステム

--- 特長

- インジェクション式の特長が最大限に活きる(製品が動かない)
- マルチダイレクトドライブシステムによる理想的な搬出
- シンプルで静かな運転音の自動扉開閉システム

- インジェクション式の特長が活きる

KAMIGAKIのFAレトルトシステムは、インジェクション式レトルト殺菌装置の"製品が動かない"という特長が最大限に活かされます。

■ 製品が動かないため、搬出後のアンロードミスを防ぐ

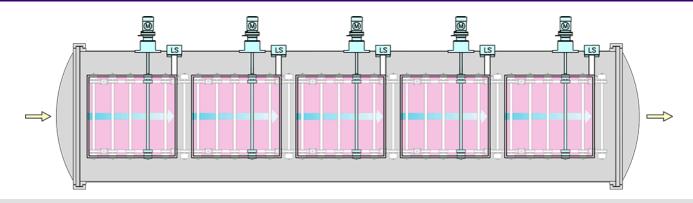


一般的なレトルト装置 殺菌終了時 パウチに乱れあり

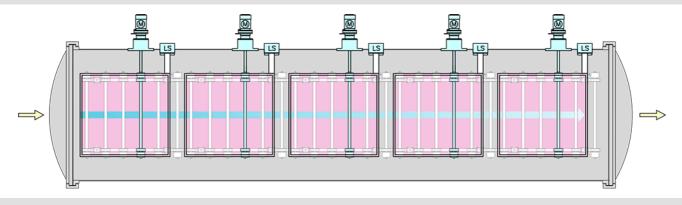


インジェクション式 殺菌終了時 ローディングしたままの状態で排出

- マルチダイレクトドライブシステム



1車ずつの搬入・搬出



5車ずつの搬入・搬出

1台車に1つの駆動装置とトレー検出装置を搭載

▮特長

- トレーへの負荷を減らした理想的なドライブユニット
- 余計な動力を減らした省エネルギー構造
- トレー搬入・搬出方法が幅広い

🗕 自動扉開閉システム(上下スライド方式)



自動扉付レトルト殺菌装置 参考写真



自動扉付レトルト殺菌装置 参考写真

■特長

- 静かな運転音
- シンプル構造で、故障が少なくメンテンナンス性が良い

━ FAシステム例



搬送ライン (全自動)

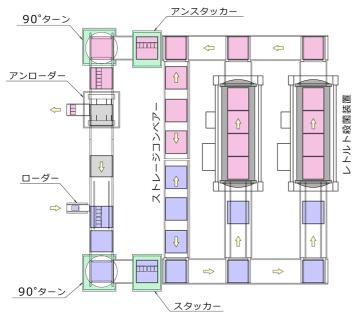


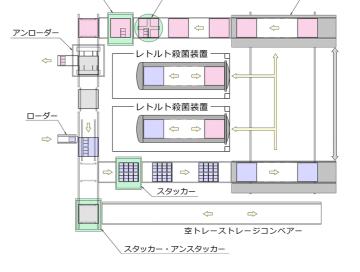
ローダー装置 (半自動)

180°ターン

トラバーサー

アンスタッカー





コンベアータイプ

トラバーサータイプ

② 詳細につきましては、お気軽にお問合せください。

— HACCP(Hazzard Analysis Critical Control Point)危害分析重点管理項目 —

食品の製造において、原材料から最終製品に至る一連の工程が管理の対象になっています。

どの工程でどのような危害が発生するかをあらかじめチェックし、それを防止するための監視、管理基準を定め、すぐ に確認できる方法で測定・記録することで、得られた結果について即刻対処できるように手順を定めるものです。

KAMIGAKIのUHRシリーズは、全てHACCP対応機能を持っています。

HACCPシステム要件

- 危害分析(HA)
- 重要管理点(CCP)の設定
- モニタリング方法の設定

- 検証方法の設定
- 記録の維持、管理方法の設定



商品・殺菌温度・殺菌時間

商品の変形

機械の管理

処理パターンの 設定と制御

- タッチパネルで簡単に設定
- 処理パターン数 100パターンを記憶 (オプション追加可能)
- 運転時には容易にパターンの呼び出 しが可能
- 誰でも簡単に運転操作が可能
- ロック機能(パスワード)で設定を 保護



運転履歴 制御システム

- 従来のチャート紙による温度、圧力 記録に加え
 - タッチパネル画面での異常コメント を含む運転履歴が閲覧可能
- 直近10回までの運転履歴がタッチ パネル上で閲覧可能
- 異常項目コメントをタッチパネル上 に表示
- 各工程開始時の時間・温度・圧力・ F値を表示
- PCに転送してデータベース化が可能



- 簡単プログラムで昇温・冷却速度が 自在に制御
- 多段加熱・冷却に対応し、容器形態 に合わせた運転方式で温度のバラツ キや容器変形を抑制
- 圧力設定は自動設定、または独立設 定が選択可能



機械の管理

• 予め設定した稼働時間、運転回数に 達するとタッチパネル画面に機器ご とにメッセージが表示され計画的な 機械装置メンテナンスが可能



F値モニタ

- PLC(シーケンサー)を使用、装置組込みタイプに簡略化
- PCを利用し (Excel、Access)で実行が可能
- 温度・F値等の表示、グラフ化が容易