

## 熱水循環式レトルト殺菌装置

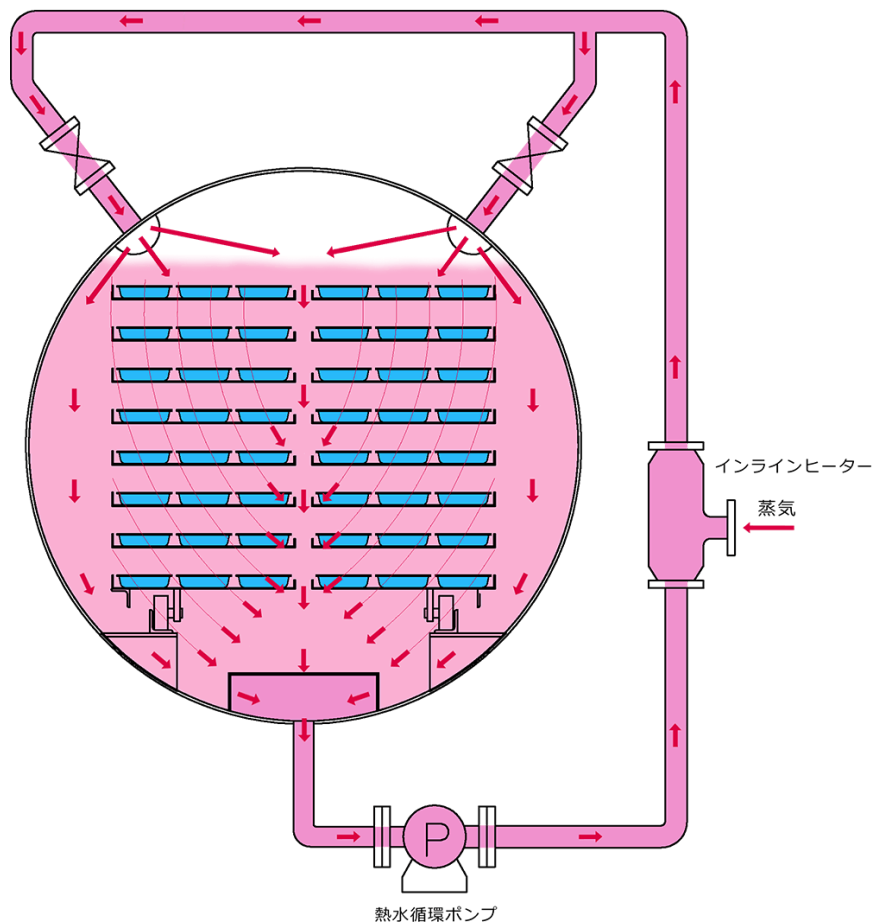


### UHR-Wシリーズ

浸漬方式の定番。  
浮力を利用し、製品の変形を防ぎつつ均一な殺菌処理が可能  
回転装置の組込み・高温短時間処理方式にも対応

### — 特長

- 多品種生産に最適
- 回転装置組込みタイプ（CR）対応
- 高温短時間処理タイプ（ST）対応
- 含気システムを標準搭載
- 最先端の自動制御機構（標準で100パターンの品種を記憶）
- 材質は耐久性に優れたSUS316L（主要部）を使用



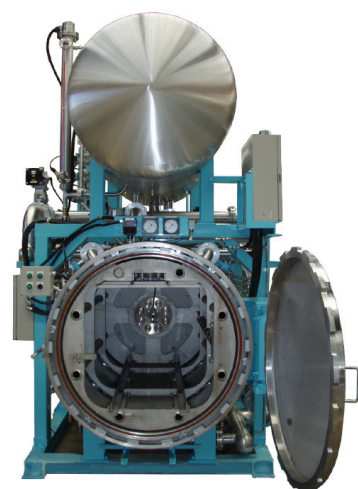
### 熱水循環式 熱流フロー

トライアングルを構成する噴射口と吸込口。この独特な配置から噴射される液流は理想的なスターフローを形成し、熱の入りにくい中心部まで協力的に熱水を流し込み均一な温度分布を実現します。

包装形態を決定すれば制御圧力が設定される、自動圧力パターン設定方式を採用。  
(手動変更も可能です。)



回転装置組み込みタイプ



回転装置組み込みタイプ 正面・缶内

## ＝ オプション

F値モニター	制御盤組込タイプ、ハンディタイプ
FA	自動システム化
チラー設備	更に短時間冷却が可能
保温	ラッキングタイプ、着脱タイプ
缶内フリーコロシステム	既設設備に柔軟に対応
押し出し装置	缶内からのスムーズな製品搬出が可能

ⓧ インジェクション式・熱水循環式・蒸気式・シャワー式の兼用につきましてはお気軽にお問合せください。

## ＝ 最適アイテム

カップ容器、フィルム製品、ビン製品  
大型缶・パウチ製品 など

- ⓧ 殺菌可能なアイテムにつきましては、お気軽にお問合せください。
- ⓧ 寸法・重量・ユーティリティ・付帯設備等につきましてはお気軽にお問合せください。

## ＝ HACCPについて

### － 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

パターン番号	処理品種名	設定温度	設定圧力	設定時間
0				
ストレージ		0.0 °C		
初期設定		0.0 °C	0.00 MPa	
加熱1		0.0 °C	0.00 MPa	0分 0秒
加熱2		0.0 °C	0.00 MPa	0分 0秒
加熱3		0.0 °C	0.00 MPa	0分 0秒
殺菌1		0.0 °C	0.00 MPa	0分 0秒
冷却1		0.0 °C	0.00 MPa	0分 0秒
冷却2		0.0 °C	0.00 MPa	0分 0秒
冷却3		0.0 °C	0.00 MPa	0分 0秒
冷却4		0.0 °C	0.00 MPa	0分 0秒

パターン作成画面

## 運転履歴

- 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

運転履歴画面

## 制御システム

- 簡単プログラムで昇温・冷却速度が自由に制御
- 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

自動運転画面

## 機械の管理

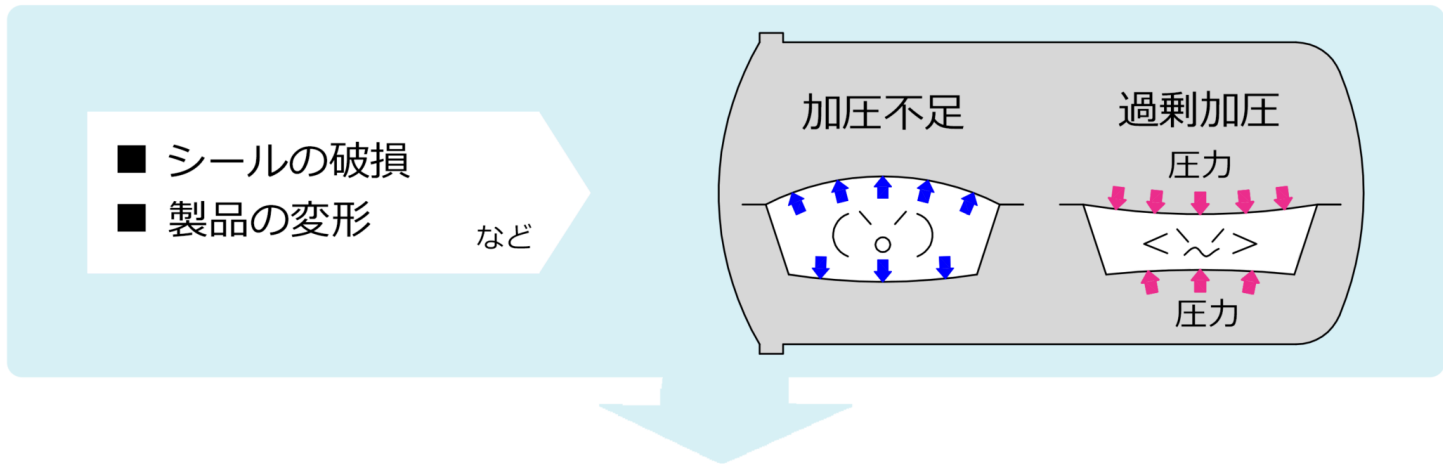
- 予め設定した稼働時間、運転回数に達するとタッチパネル画面に機器ごとにメッセージが表示され計画的な機械装置メンテナンスが可能

稼働管理画面

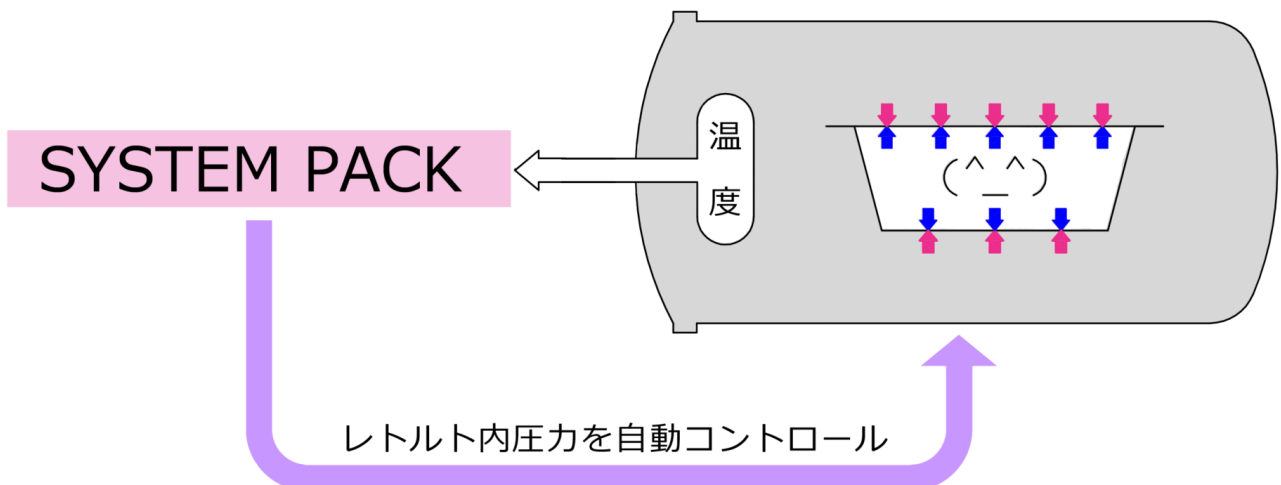
## F値モニタ

- 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

### 不適正な圧力調節



### 適正な圧力調節



成型プラスチックトレイ、ガラスびん等の空気層を含んだパックの調理、殺菌に用いられます。加熱することにより容器の変形や、シール破損を防止するために、殺菌及び冷却中に、よりシビアな圧力制御が必要となり、品温の変化により容器内外の圧力差がほぼ等しくなる様な等圧制御を自動で行うシステムで、操作もすべてワンタッチで行えます。