

## レトルト殺菌装置



### 機種名

サムソン  
SGC(MC) 60/10D

### 特徴

- レトルト食品，真空包装調理食品，瓶詰め，缶詰食品などの幅広い食品の調理と殺菌を同時に行えます。
- パウチに食材と調味液を入れ，殺菌と同時に調理が可能です。

### 【使用例】



突き刺しセンサーにより  
芯温を測定します



測定温度から算出した  
F値をモニタリング可能  
です



最大5段まで試作可能  
です

### 【主な仕様】

- ・全容量：280 L
- ・台車数：1台
- ・1台車内容積寸法：420×740×340mm
- ・1回の処理可能量：パウチ60個  
(一段12個×5段)
- ・加熱温度：60℃～130℃

### 料金等

使用料金：950円／1時間

※原材料、消耗品は利用者のご負担になります。

ご利用申し込みは実施日の3日前までをお願いいたします。