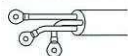


小型レトルト殺菌機

展示企業等名：株式会社正晃

項 目	内 容 等
展示機器等の区分	<input checked="" type="checkbox"/> 食品加工関連機器 <input type="checkbox"/> 食品品質検査関連機器 <input type="checkbox"/> 食品加工関連器具 <input type="checkbox"/> その他（食品衛生環境関連）
名 称	レトルト殺菌機
メーカー名	株式会社平山製作所
型 番 等	HLM-36LBC
総 重 量	約120kg
寸 法	縦106.4cm × 横60.2cm × 高さ67.9cm
発売年月等	<input checked="" type="checkbox"/> 発売済（平成 年 月） <input type="checkbox"/> 試験・開発中（平成 年 月発売予定）
展示中の試験的操 作・利用の可否	<input type="checkbox"/> 可 <input checked="" type="checkbox"/> 不 可
主な性能・特徴	高温真空調理器（レトルト食品加工） 加熱・調理・殺菌・冷却・保温が全自動運転 圧力コントロールとシャワー冷却でパックの破損防止 温度・時間・F値の設定がマイコン制御 ボイラー・圧力容器の資格不要
パンフ等URL	別添のとおり
セールスポイント （上記「主な性能・特徴」の中の 特記事項）	最近、6次産業化で引き合いが急増中の話題の製品です。 小ロット生産や地元特産オリジナル食品作り 加工食品・ギフト・お土産の開発 ※ご希望があれば説明会など個別対応できます。
展示場所	<input checked="" type="checkbox"/> 加工開発実験施設 <input type="checkbox"/> 企画支援施設 <input type="checkbox"/> その他（微生物解放検査室）
展示期間	平成28年8月1日～平成28年8月31日

規格・仕様

	HLM-36LBC	HLM-36LB
外寸法 (W × D × H mm)	602 × 679 × 1064	
内寸法 (φ × D mm)	φ 360 × 620 (有効 63ℓ)	
重量 (約)	120kg	
電源 (熱源)	単相 AC200V 5kW (25A)	
圧力容器の種類	小型圧力容器	
缶体材質	ステンレス (SUS304)	
殺菌温度範囲	コース1: 100 ~ 125℃ 可変式 コース2・3: 70 ~ 125℃ 可変式	コース1: 105 ~ 134℃ 可変式 コース2・3: 105 ~ 125℃ 可変式
殺菌タイマー	1 ~ 125分 残時間表示方式	
F値設定範囲	1 ~ 99・加算表示方式 (コース1)	
冷却タイマー	10 ~ 250分 残時間表示方式	
予約タイマー	1分後 ~ 1週間 スタート時刻方式	
選択コース	コース1 [F値制御]: 準備→加熱/加圧→殺菌 (調理) →F値→シャワー冷却→排水→完了 コース2・3: 準備→加熱/加圧→殺菌 (調理) →シャワー冷却→排水→完了	コース1: 準備→加熱→滅菌 (調理) →自然冷却→保温→完了 コース2: 準備→加熱→滅菌 (調理) →シャワー冷却→排水→完了 コース3: 準備→加熱/加圧→殺菌 (加圧調理) →シャワー冷却→排水→完了
安全弁動作圧力	0.235MPa	
温度計	釜温: 5 ~ 129℃ / 芯温: 45 ~ 129℃	釜温: 5 ~ 136℃
圧力計	0 ~ 0.4MPa	
時計	24時間制 日付・時刻交互表示	
安全・警報装置	圧力安全弁・漏電及び過電流ブレーカー・空焚防止装置 エラー表示 (空焚・温度センサー断線・過温・過圧・フタロック異常)	
付属品	バック用アダプタ (5個)・アダプタ用パッキン (100個) アダプタ用ガasket (5枚)・ステンレス製金網カゴ (3個)・スノコ	ステンレス製金網カゴ (3個)・スノコ
電源接続部形状	丸端子 	
価格	¥2,800,000	¥2,450,000

※所要設備
 ①電源: 単相 AC200V 25A以上 ②給水設備: 給水口φ3/8メネジ、水圧0.23 ~ 0.40MPa (流量6ℓ/min以上) の給水設備に接続してください。
 ③排水設備: 排水口φ3/8メネジ、高温高圧に耐えるホース等で接続。排気及び排水は高温高圧になりますのでご注意ください。また、排気及び排水の妨げになるような接続方法は避けてください。

※電源コードは圧着端子付になります。プラグが付属されておりませんので、ご準備ください。
 ※海拔800m以上 (山岳地域等の低気圧状態) でご使用になる場合は、仕様変更となりますのでご検討の際はご相談ください。

システムアップのオプション機器



プリンター
 運転開始からの経過時間、釜内温度、芯温、釜内圧力、F値を印字。
 (専用プリンターケーブル付)
 ¥85,000

フローティングセンサー
 ¥51,000



ステンレス製丸型金網カゴ
 φ330×H195mm (内寸法)
 ¥15,600
 φ330×H270mm (内寸法)
 ¥20,000



ステンレス製滅菌缶
 φ330×H270mm (内寸法)
 ¥27,000



※トレイを収納するステンレス製丸型金網カゴはφ330×H195mmタイプになります。

ステンレス製トレイ
 トレイ 38
 φ320×H38mm (内寸法)
 ¥16,300
 トレイ 38 セット (15ヶ、カゴ無)
 ¥244,500
 トレイ 48
 φ320×H48mm (内寸法)
 ¥16,300
 トレイ 48 セット (12ヶ、カゴ無)
 ¥195,600

●表示価格は全て税別価格となります。
 ●仕様及び外観は、改良のため変更することがありますので、あらかじめご了承ください。

ISO 9001/13485 認証取得
 株式会社 平山製作所

本社 〒344-0014 埼玉県春日部市豊野町2-6-5 TEL. 048-735-1241 FAX. 048-733-2384
 大阪支店 〒530-0043 大阪市北区天満4-9-1 TEL. 06-4800-0025 FAX. 06-4800-0062
 仙台事務所 〒983-0833 仙台市宮城野区東仙台2-12-43-101 TEL. 022-296-3677 FAX. 022-296-3688
 福岡事務所 〒812-0007 福岡市博多区東比恵4-5-7 (ヤガミ福岡ビル) TEL. 092-433-3031 FAX. 092-471-6870
 サービスセンター 〒344-0014 埼玉県春日部市豊野町2-6-5 TEL. 048-735-1222 FAX. 048-733-2384
 ホームページアドレス <http://www.hirayama-hmc.co.jp/>

●サービス拠点 札幌、青森、大阪、広島

A16.04.50.CLL

 **正晃株式会社**

【本社】 〒813-0062 福岡市東区松島3丁目34-33
 【支店・営業所】
 福岡第二 092-611-8131 熊本 096-380-0055
 福岡第九 092-611-5335 純 098-888-3666
 北九州 093-671-8006 崎 0985-27-1331
 久留米 0942-45-1331 児 島 099-260-7133
 大分 097-558-0025 京 03-5367-7011
 佐賀 0952-22-7841 崎 0957-49-2780
 山 083-972-0215 城 03-5312-5199



HMC HIRAYAMA

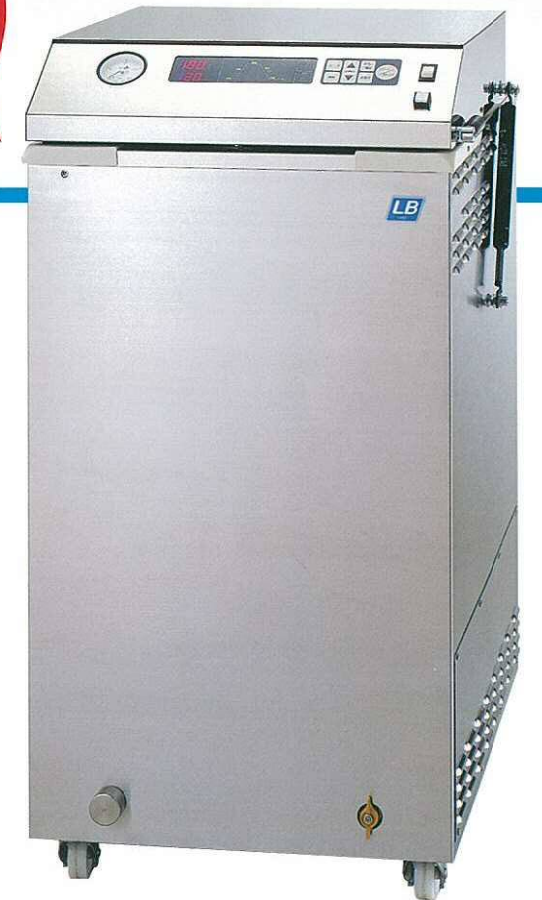
高温真空調理からレトルト食品まで
 美味しさそのままに加熱・調理・殺菌。
 F値制御で食の安全管理!

F値制御
 搭載!



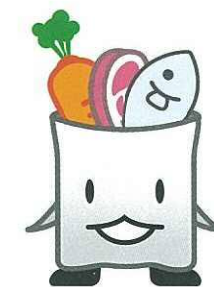
レトルト殺菌器

HLM-LBseries
 HLM-36LBC **F値制御搭載**
 HLM-36LB



高温真空調理からレトルト食品まで
 加熱・調理・殺菌

小型レトルト釜



より安心、確実な医・理化学機器をめざす

ヒラヤマ



このカタログの製品は、ISO9001/13485の認証を受けた会社で製造した製品です。

圧力容器による高圧の蒸気を利用し、様々な料理を手軽に調理！ 高温真空調理からレトルト食品の開発・販売を低コストで実現します。



美味しさそのまま加熱・調理・殺菌！

小ロット対応で、長期保存・計画販売で低コストを実現。
地元特産のオリジナル食品から食品加工メーカーの
サンプル造りなど小型レトルト釜は、
手軽に美味しい食品造りを目指しています。



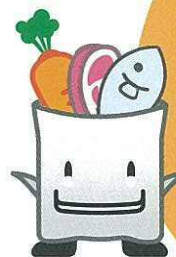
様々な料理を
手軽に実現！

小型レトルト釜の導入メリット

- ・小ロット生産や地元特産オリジナル食品造り。
- ・食品加工メーカーのサンプル造り。
- ・加工食品、ギフト、お土産の開発。
- ・添加物・防腐剤を使わない安心食品。
- ・長期保存・廃棄ロスの低減。

ご利用されているお客様

- ・農畜産加工業 / 水産加工業 / 惣菜加工業
- ・学校給食 / お弁当食関連業
- ・病院・福祉介護施設 / 療養介護食製造業
- ・ホテル / レストラン / 専門店 / 製菓業
- ・大学・調理専門学校 など様々です。



HLM-36LBC

F値の設定も簡単操作！
食の安心をお届けします。



小型レトルト釜の特長

▶ F値制御 (HLM-36LBC)

レトルト殺菌で重要な「F値」の演算・制御が可能です。
簡単な設定で安全にレトルト食品の殺菌条件が管理でき
ます。

F値について

F値はレトルト食品の安全性を示します。
食品の中心温度が121℃、1分をF値=1と規定。
レトルト食品は食品衛生法で、F4以上と規定
されています。

▶ 芯温センサー (HLM-36LBC)

芯温センサーで食品の内部温度を計測し、F値を計算・表示。
コース1では、芯温センサー温度が目標のF値に到達した
時点で殺菌（調理）工程を終了させることができます。
オプションの専用プリンタを接続でデータの印刷も可能。



芯温センサー

食品パック内の芯温を測り
設定温度に達した後、
殺菌（調理）をスタート。

調理サンプル

高温真空調理からレトルト食品まで手軽にオリジナル食品造り！



インド風カレー / レトルト袋



豚角煮 / レトルト袋



そばの素 / 耐熱袋



こづゆ / 耐熱袋



つくだ煮 / 耐熱袋

(写真は一例です)

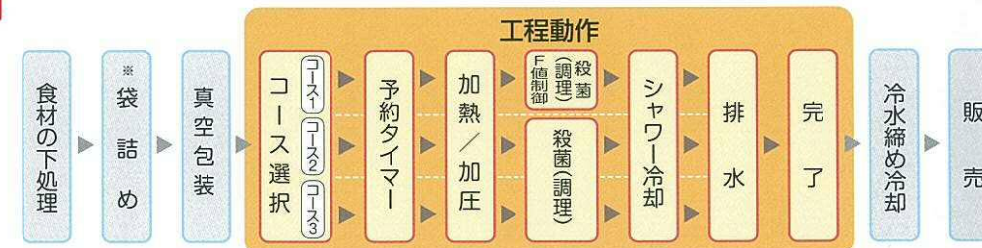
調理手順 & コース選択

コース選択であれば全自動。各種設定もマイコン制御で簡単に操作できます。

HLM-36LBC F値制御搭載

F値の設定も簡単操作！
食の安心をお届けします。

コース選択	温度設定範囲
コース1	100℃～125℃
コース2	70℃～125℃
コース3	



※コース1でF値の演算・制御を行う場合、袋に芯温センサー用のバック用アダプタ（付属品）の取付が必要です。

HLM-36LB

加熱・加圧・冷却・保温まで全自動。
高温真空調理に最適！

コース選択	温度設定範囲
コース1	105℃～134℃
コース2	105℃～125℃
コース3	



▶ さまざまな機能や特長

- ・圧力コントロールとシャワー冷却でレトルトパックの破損防止。
- ・温度 / 時間 / F 値など各種設定もマイコン制御で簡単操作。
- ・加圧 / 殺菌（加熱） / 冷却 / 保温^{※1}まで全自動運転。
- ・各種安全機構を装備で安心した真空調理が可能。
- ・オプションの専用プリンタを接続すれば、運転開始からの経過時間、釜内温度、芯温、釜内圧力、F値などが印刷可能。
- ・コンパクト設計で省スペース、低コストを実現。
- ・電源と給排水を設けるだけで設置可能。
- ・ボイラーや圧力容器の資格不要。^{※2}
- ・各種税制優遇、補助金対象製品。^{※1, 2}

6次産業へチャレンジされる皆様へ

食品加工や輸出、農林漁業者の方で6次産業として、
加工・販売をご検討頂く上で、最適な調理器です。

満足できる調理の処理能力

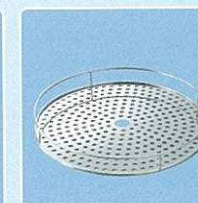
袋サイズ (パウチ)	最大収納量
250～300 cc	30～45P
400～500 cc	15～30P
1000 cc	15P



開口部が大きく開き
品物の出し入れも容易。



金網カゴ3個
(標準品)



ステンレス製トレイ
(オプション品)