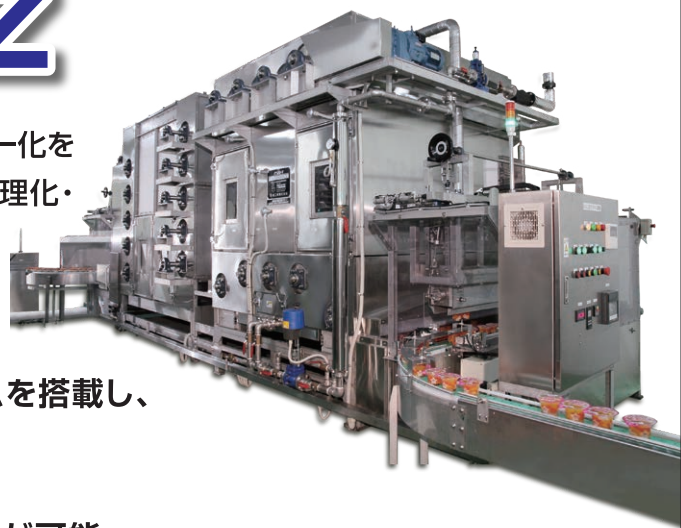


リフトスチーマーZ

従来のボイル(熱水加熱)式に比べ、約1/3と大幅な省エネルギー化を実現し、さらに、製品の出し入れを自動化し、食品製造工場の合理化・効率化にも貢献。



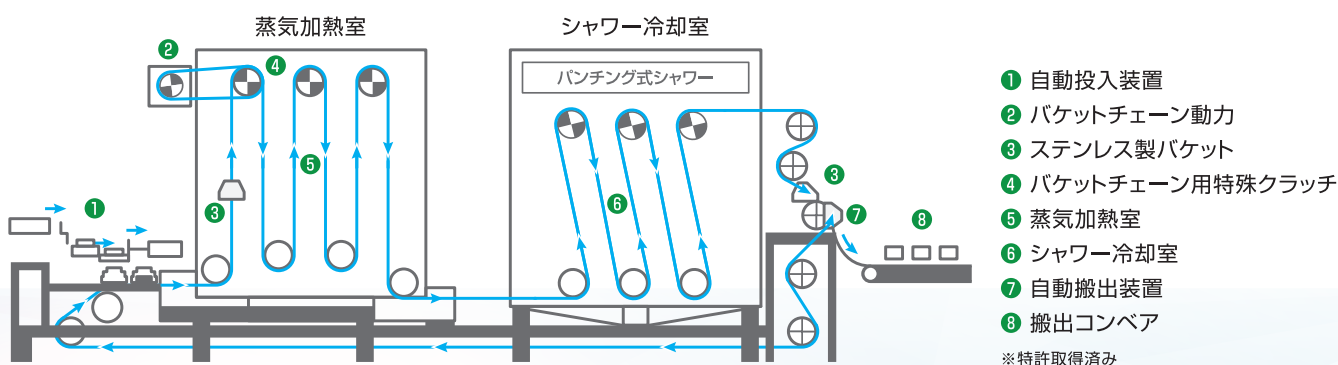
特長

- ① チェーントラブルを最小限に抑える自動緊張システムを搭載し、装置の安定稼働を実現
- ② 独自のスパージ管構造により安定した殺菌を実現
- ③ 設置高さを有効利用し、設置面積を最小限にすることが可能
- ④ 自動投入・搬出装置を搭載し、無人運転を実現
- ⑤ 容易にメンテナンスできる構造
- ⑥ 長年の経験と400台を超える納入実績、最適な提案が可能



製品情報はこちら▶

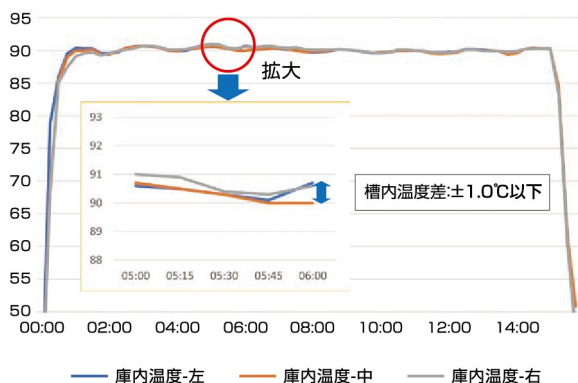
殺菌冷却システム例



- ① 自動投入装置
 - ② バケットチェーン動力
 - ③ ステンレス製バケット
 - ④ バケットチェーン用特殊クラッチ
 - ⑤ 蒸気加熱室
 - ⑥ シャワー冷却室
 - ⑦ 自動搬出装置
 - ⑧ 搬出コンベア
- ※特許取得済み

槽内温度分布

生産機における槽内温度分布 (無負荷運転時)
 <加熱条件:90℃15分、3点>



他方式との比較

項目	連続式リフトスチーマー	バッチ式ボイル槽	連続式ボイル槽
オペレーターの作業	◎ 全自動のため通常は無人運転	△	◎
殺菌温度	◎ 最高99℃殺菌 高い均一性	△	△
殺菌時間	◎ 連続式のため殺菌時間は一定	△	○
品温の温度差	◎ 製品の重なりがないため 温度差は生じにくい	△	○
準備時間	◎ ウォームアップが短時間 (約5分で85℃まで昇温)	△	△
省エネ (蒸気使用量)	◎ ボイル式に比べ50~70%の削減が可能	△	△

リフトスチーマーZ 用途例（調理・殺菌）



- ・半生麺（パスタ・焼きそば・うどん等）
- ・ドライフルーツ
- ・鯖の味噌煮
- ・鮭フレーク
- ・生姜焼きの肉

- ・麻婆豆腐の素
- ・ポテトサラダ
- ・甘酒
- ・スープ
- ・味付け油揚げ

- ・フルーツシロップ漬け/プレザーブ
- ・玉子焼き等の玉子製品
- ・漬物
- ・明太子
- ・カレー

- ・惣菜
- ・うすらの卵
- ・杏仁豆腐
- ・ゼリー飲料
- ・スポーツドリンク

オプション

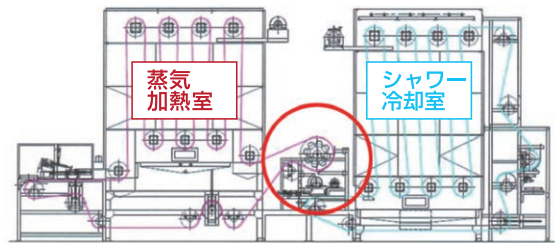
■ 点検台

装置上部のメンテナンスを安全に行うために設置する点検ステージです。



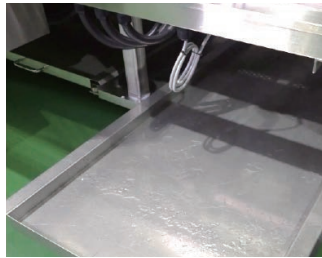
■ 中間移載装置

加熱用バケツから冷却用バケツに製品を移載する装置です。
・省エネ（蒸気11%、冷却14%の削減） ・バケツチェーンの長寿命化



■ ドレンパン

バケツ返送ラインの下に設置し、床への水の飛散を防ぎます。



■ 除水装置

冷却後の製品に付着している水分をエアで除去する装置です。



■ アクキュム装置

後工程のトラブル時に冷却後の製品をため込む装置です。

- ・充填機からスチーマーへの受入れは継続
- ・後工程への搬出は一時中断
- ・後工程復帰後、アクキュム装置から数%早い速度で搬出し、空にして待機

- ・前半はスピノズルで表裏を除水
- ・後半はフレキシブルノズルで残水をねらい打ちして除水
- ※製品によって除水方式は異なります。

テストから生産機選定までトータルでサポート

加熱温度や時間、冷却水温や時間、品質などを確認するためのテスト機を常設し、最適な生産機をご提案します。

サンプル品テスト

仕様のご提案

生産機の選定



加熱テスト機

