

**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-36LBC**



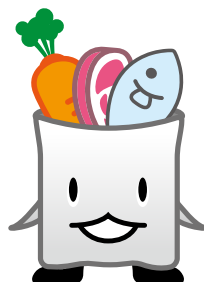
高温真空調理からレトルト食品まで  
加熱・調理・殺菌

**小型レトルト釜**



ISO 13485 認証取得

このカタログの製品は、ISO13485の  
認証を受けた会社で製造した製品です。



より安心、確実な医・理化学機器をめざす

**ヒラヤマ**

# 圧力容器による高圧の蒸気を利用し、 高温真空調理からレトルト食品の開発・

## 美味しさそのまま加熱・調理・殺菌！

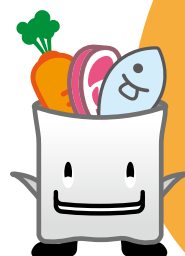
小ロット対応で、長期保存・計画販売で低コストを実現。  
地元特産のオリジナル食品から食品加工メーカーの  
サンプルづくりなど小型レトルト釜は、  
手軽に美味しい食品づくりを目指しています。

### 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づくり。
- ・食品加工メーカーのサンプルづくり。
- ・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

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

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ー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。



# 様々な料理を手軽に調理！ 販売を低コストで実現します。



## 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づくり！



インド風カレー / レトルトパウチ



豚角煮 / レトルトパウチ



ごはんの素 / 耐熱袋



こづゆ / 耐熱袋



つくだ煮 / 耐熱袋

(写真は一例です)

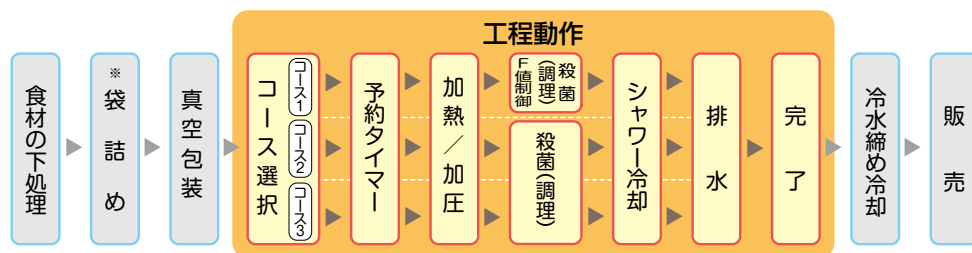
## 調理手順 & コース選択

コース選択であとは全自動。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！  
食の安心を届けます。

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。

## 殺菌工程の温度データをプリントアウト



専用プリンターで殺菌工程の温度データをプリントアウトし保存することで、食品衛生法にも対応できます。（オプション）

## 容器包装詰加圧加熱殺菌食品の製造基準

製造の際に行う加圧加熱殺菌は、自記温度計を付けた殺菌器で行い、自記温度計によるその記録は3年間保存しなければならない。

「食品、添加物等の規格基準」（昭和34年厚生省告示第370号）

## ▶ 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ウチの破損防止。
- ・レトルトパウチの破袋やダメージを最小限に抑える加圧圧力の設定可能。
- ・温度 / 時間 / F 値など各種設定もマイコン制御で簡単操作。
- ・加熱 / 殺菌（調理） / 冷却 / 排水まで全自動運転。
- ・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ーを接続すれば、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。<sup>※1</sup>
- ・各種税制優遇、補助金対象製品。

※1. お客様側で年1回の自主点検が必要です。

## 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

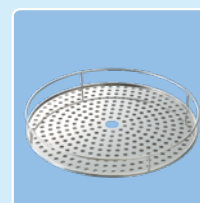
袋サイズ（パウチ）	最大収納量
250～300 cc	30～45P
400～500 cc	15～30P
1000 cc	15P



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）

規格・仕様

HLM-36LBC	
外 寸 法	W602 × D679 × H1064 mm
内 寸 法	φ360 × D620 mm (有効容量 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
F 値設定範囲	1 ~ 99・加算表示方式 (コース1)
殺菌タイマー	1 ~ 250 分 残時間表示方式 (コース2・3)
Z 値	10℃固定 (Z 値設定 OP付 5 ~ 20℃可変)
加 圧 圧 力	30 ~ 100kPa 可変式
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 週間後 スタート時刻設定方式
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
最高使用圧力	0.235MPa
温 度 計	釜温 : デジタル表示 5 ~ 129℃ / 芯温 : デジタル表示 45 ~ 129℃
圧 力 計	アナログ表示 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)・アダプタ用ガスケット (5 枚) ステンレス製金網カゴ (3 個)・スノコ・圧力計 (水压測定用)・逆止弁・給水配管部材 (一式)
電源接続部形状	丸端子  2.7m
価 格 (税別)	¥2,800,000

※所要設備

- ①電源: 単相 AC200V 25A 以上 ②給水設備: 給水口 3/8 メネジ、水压 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 3/8 メネジ、高温高压に耐えるホース等で接続。排気及び排水は高温高压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。

システムアップ用オプション



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



ステンレス製丸型金網カゴ  
φ 330 × H195mm (内寸法)  
¥15,600  
φ 330 × H270mm (内寸法)  
¥20,000



ステンレス製滅菌缶  
φ 330 × 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 φ 330 × H195mm タイプになります。

ステンレス製トレイ  
トレイ 38  
φ 320 × H38mm (内寸法)  
¥16,300  
トレイ 38 セット (15 ケ、カゴ無)  
¥244,500  
トレイ 48  
φ 320 × H48mm (内寸法)  
¥16,300  
トレイ 48 セット (12 ケ、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。

代理店

ISO 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