

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

F値制御
搭載！

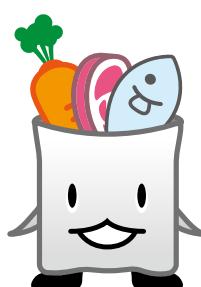


レトルト殺菌器

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、高温真空中調理からレトルト食品の開発・

美味しいそのまま加熱・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。

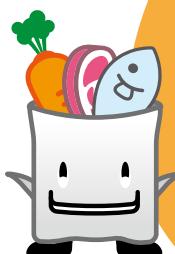


小型レトルト釜の導入メリット

- ・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! 販売を低成本で実現します。



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)

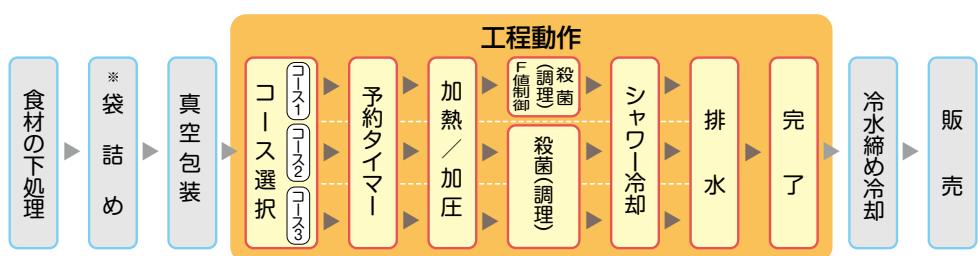
調理手順 & コース選択

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°C ~ 125°C
コース 2	70°C ~ 125°C
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パック用アダプタ(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。^{※1}
- 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。



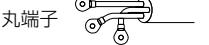
金網カゴ3個
(標準品)



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°C 可変式 コース2・3: 70 ~ 125°C 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°C固定 (Z値設定OP付 5 ~ 20°C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°C / 芯温: デジタル表示 45 ~ 129°C
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	パック用アダプタ(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(水圧測定用)・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3/8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
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

オプション

代理店

● 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。

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/>