加圧減圧撹拌試験機

60NQVP 型

この機械は、すぐれた撹拌効果に加え、
加圧による「高温短時間調理」、減圧による
「低温浸透・置換調理」及び「急速冷却」の
機能を合わせ備えた食品加工試験機です。

SHINAGAWA MACHINERY WORKS CO., LTD.

●特長

≪60NQVP の機能≫

缶体内の圧力を大気圧より上げたり（加圧）下げたり（減圧）することにより、高温・短時間加熱処理および低温 (60℃～ 80℃) での煮練撹拌を行い浸透・結合・脱水等の作業を生じさせます

1 【加圧】

大気圧の条件下では長時間の加熱を要する食品を、加圧状態のもとで高温・短時間で加熱処理することが可能となり、食品の品質が非常に高まる場合が多くあります。60NQVP 型はこの工程を一台で、効率よく行います

2 【減圧 - 低温処理】

減圧下での低温処理により、砂糖の転化、植物性調味料の持味消失を最小限に抑え、それぞれの素材が持つ風味・香り・色を損ないません
従来の煮練のような、味付けのくどさ、しつこさがなくあっさりとした甘さ、辛さに仕上がります

3 【減圧 - 真空冷却】

加圧状態における高温かつ短時間の加熱調理後、減圧状態での低温加工に移った際、ジャケットによって水冷しさらにバキューム操作によって急速に冷却できます

●用途

- ジャム、加糖餡
- スープ、乳製品
- 佃煮
- 各種エキスの抽出
- 糖液や果汁等の濃縮

60NQVP 型

●仕様（仕様内容は一例です。詳しくは、お問い合わせください。）

型式	容量 (L)	寸法(mm)			電源200V(kW)				蒸気圧 (MPa)
		W	L	H	撹 拌	転 倒	蓋開閉	真空ポンプ	
60NQVP	60	1810	1380	1210	0.4	手動	手動	2.2	0.3

株式会社品川工業所
http://www.qqqshinagawa.co.jp

本社・工場 〒636-0311 奈良県磯城郡田原本町八尾 508 TEL(0744)32-4055 (代) FAX(0744)33-3480
東京営業所 〒110-0013 東京都台東区入谷 2-34-3 TEL(03)5603-2651 (代) FAX(03)5603-2654
大阪営業所 〒551-0031 大阪府大阪市大正区泉尾 1-36-30 TEL(06)6554-3911 (代) FAX(06)6551-7272
福岡営業所 〒812-0054 福岡県福岡市東区馬出 6-12-55 TEL(092)627-2828 (代) FAX(092)627-2828
名古屋出張所 〒454-0915 名古屋市中川区横井 2-24 101 号 TEL(052)559-7402 (代) FAX(052)559-7406
札幌出張所 〒003-0802 札幌市白石区菊水二条 2-2-12 藤井ビル菊水Ⅳ 7F 710 号 TEL(011)557-8883 (代) FAX(011)557-8887

-----【取扱店】----------