

魔法の料理人



マジカル

クッカー

Magical cooker

全自動小型高温高圧調理機

HCM-36



低温調理からレトルト食品まで

自慢の料理を長期保存、

- 農畜産加工業
- 水産加工業
- 惣菜加工業
- 療養介護食製造
- ホテル、レストラン、専門店
- 菓子製造業
- 工業試験場、専門学校の実習に

地産地消のオリジナル商品

食品加工メーカーサンプル造りに

加工食品、ギフト、おみやげ品の開発

添加物・防腐剤を使わない安全食品

廃棄ロスの低減



※年1回の自主点検が必要です。
(自主検査確認書付)



専用バスケット
(標準装備)



電動クランプ式フタは、
開口部が広めに開くので、
品物などの出し入れが簡
単です。



プリンタータイプ パソコンタイプ

ハンディタイプの温度記録計 (標準装備)

※パソコン対応型、又はプリンター用紙タイプの
どちらかお選びください。

●商品販売が目的の場合、温度記録を3年間保存する事になっています。

安心販売をお約束します!

調理サンプル



お粥レトルト袋
賞味期日 常温で1年間



竹の子耐熱袋
暗所で常温又は冷蔵保存



ゼリー耐熱シール
暗所で常温保存



つくだ煮耐熱袋
暗所で常温又は冷蔵保存

製品を販売する場合、あらかじめ保健所で菌検査をおすすめします。

※レトルト食品の安全基準 F値=4 (121℃、1分をF値=1と規定) 以上をクリアして下さい。

調理手順



主な規格仕様

型 式	HCM-36
外 寸 法	602W×679D×1064Hmm
内 寸 法	360φ×630Hmm (64ℓ)
重 量 (約)	120kg
電 源	単相 AC200V 5.0kW (25A)
圧力容器の種類	小型圧力容器
缶 体 材 質	ステンレス (SUS304)
滅菌(殺菌)使用温度範囲	コース1 : 70~100℃ コース2,3 : 70~125℃
保温温度範囲	45℃~80℃
滅菌(殺菌)タイマー	1~250分 残時間表示方式
シャワー冷却タイマー	10分~90分 残時間表示方式

保温タイマー	無表示
選 択 コ ー ス	コース1:準備→加熱→調理→自然冷却→保温→完了(70~100℃) コース2:準備→加熱→調理→シャワー冷却→完了(70~125℃) コース3:準備→加圧→加熱→加圧調理→シャワー冷却→完了(70~125℃)
圧 力 計	0~0.4MPa 圧力安全弁・漏電ブレーカ・空だき防止装置
安全・警報装置	エラー表示 (空だき・温度センサ断線・過温) 過圧・フタロック異常
付 属 品	スノコ(1)、ステンレス製金網カゴ(3)、バスケット(15) 逆止弁、給水圧力ゲージ、給水ホース、温度記録計
フ ラ グ 形 状	丸端子

商品を宅配便で
お送り下さい。
御協力します。

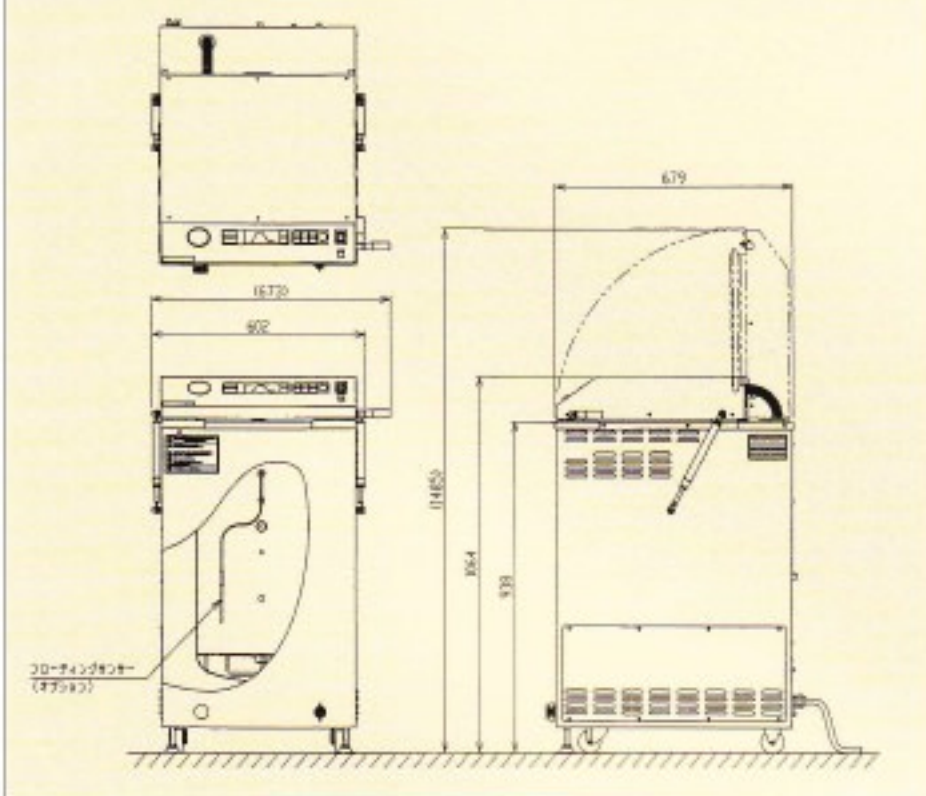
1回のランニングコスト

・東京電力試算・上下水道(東京都)試算

約**100**円

地元の特産品を活かした
商品開発したい方
サンプル造りにお手伝いします。

HCM-36 寸法図



・ご使用前に「取扱説明書」をよくお読みの上、正しくお使いください。
・このカタログに記載の仕様は、おことわりなく変更する場合があります。

真空包装機は全国ネットサービスの

株式会社 古川製作所 製



ちょっと大きめで
水物でもOK!
傾斜角度調整可能

FVC II

お問い合わせ

(株)古川製作所仙台営業所
又は当社(有)太洋興業まで

製造元

ISO9001 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2-6-5
東京営業所 〒113-0034 東京都文京区湯島2-23-13

販売元

TAIYO 株式会社 太洋興業

〒997-0838 山形県鶴岡市淀川町23-35
TEL 0235-23-0772(代) FAX 0235-22-8531
URL: <http://www4.dewa.or.jp/taiyou/>