

Safesteril (セーフステリル) は、食品原料の安全と品質を守る連続式殺菌システムです。原料を常に同じ条件で処理し、殺菌処理後のばらつきを抑え、香り・色・風味といった原料本来の価値を守ります。



CONTACTS



HEADQUARTERS
ETIA S.A.S.
Carrefour Jean Monnet
BP20101 - 60201 COMPIEGNE CEDEX - FRANCE
Tel: +33 3 44 86 44 20
contact@safesteril.com



研機株式会社



〒812-0006
福岡県福岡市博多区上牟田3-9-7
TEL:092-411-1203 FAX:092-411-1259
E-mail:info@kenmori.com
URL:https://kenki-corporation.jp/

Member of:



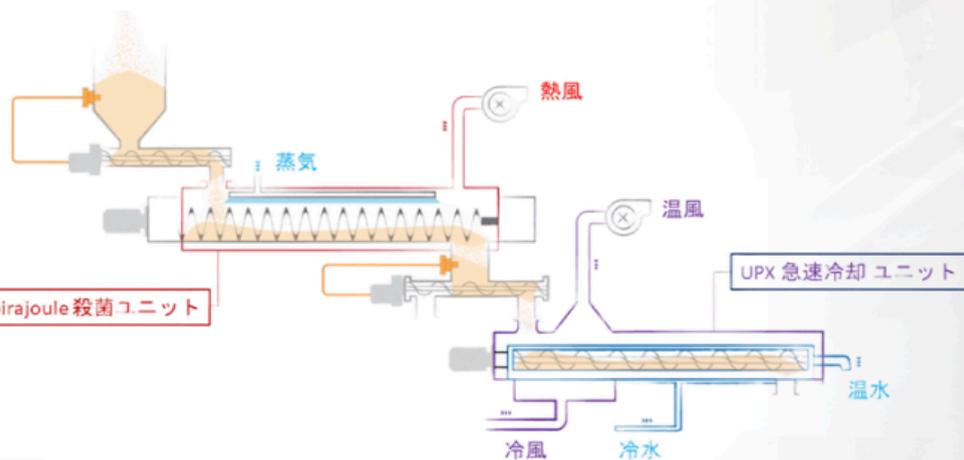
 **Safesteril**
セーフステリル

Safesteril セーフステリル

Spirajoule 殺菌ユニット



UPX 急速冷却ユニット



1

投入ホップ

ホップ内スクリーューにより、粒子を壊すことなく、原料を殺菌ユニットへ供給します。

3

バイパススクリーュー

オートリバース機構により、設定条件を満たした原料のみが冷却工程へ運ばれます。条件を満たさない原料は袋へ回収されますが再処理が可能です。

2

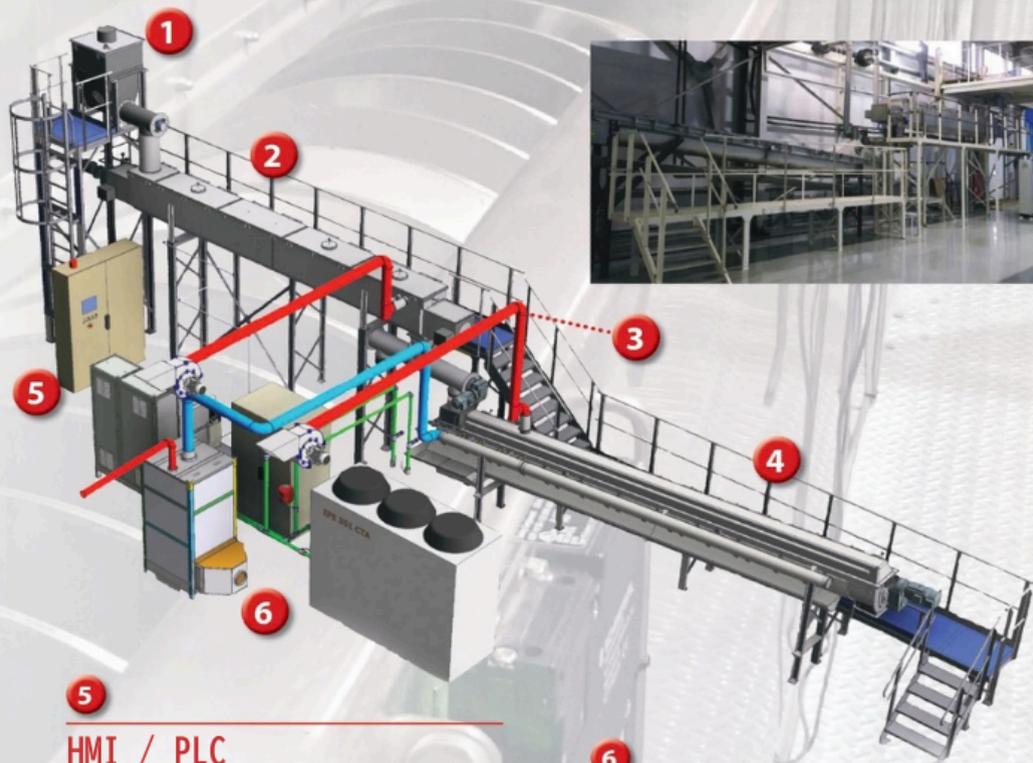
Spirajoule 電熱連続式殺菌ユニット

原料はジュール熱で加熱されたスクリーューと蒸気により微生物を低減します。蒸気は飽和、過熱蒸気から選択でき、水分を制御できます。

4

UPX 連続式急速冷却ユニット

除湿空気が供給され、冷水が循環する連続式のユニットにより原料は急速冷却されます。



5

HMI / PLC

制御・監視、CCPアラーム管理 (HACCP対応) ユーザー管理、レシピ管理、トレーサビリティに対応。各言語で使用可能。

6

オプション

電気蒸気発生器、チラー、除湿機。



スパイス、ハーブ、乾燥野菜、ナッツ、ドライフルーツ、穀物、粉体原料、化粧品原料...

脱炭素 次世代連続式蒸気殺菌装置