



蒸管庫

包装食品のカビと醗酵の抑制に



<庫内の状態>

誰もが待ち望んだカビ抑制機器で
確実に陰性化できる熱源体です。

<用途>

蒸し物・焼き物・流し物・打ち物
棹物・熱に溶けない物等すべてに
使用でき、求肥物・最中にも使用
出来ます。維持費は最低のコスト
で済みますし、スペースも取りま
せん。

<仕様>

外形寸法	895×680×1,850
庫内寸法	690×530×910
電力	单相 100V 30w
棚網寸法	665×507(8段)

<特徴>

角折包装やピロー包装をした後に、熱処理にて醗酵菌とカビ菌を殺菌する事により日持ちさせることが出来ます。

大切なのは熱源の選び方です。この蒸管庫は熱源を蒸気と致しますが、庫内に蒸気は出ませんので角折包装のまま使用出来ます。例えばカステラ類は中箱白ロール箱に入れ、雲龍紙で包んだ物を蒸管庫で殺菌致します。

<お問合せ>



(株)東海フードマシン

〒470-0206
愛知県みよし市筋生町郷浦 17 番地 4
TEL (0561) 33-2181
FAX (0561) 33-2183