

PHC型パストライザー/クーラー/ウォーマ

300台を超える納入実績！独自の温度制御！
製品充填後の品質管理に TOMIYAMA 式パストライザー！



充填後の製品を加熱/殺菌/冷却！様々な容器に対応！

- びん、缶、ペットボトル、紙パック等、様々な容器に充填された製品をシャワーにて加熱、殺菌、冷却を行う機械です。
- 納入先は酒造メーカー様、ビールメーカー様をはじめ、飲料、食品、医薬と他業種にわたり、処理能力も 2000BPM~1000BPH 以下と幅広い機種のご提案が可能です。
- 300台を超える納入実績をベースに、お客様の設置スペースに合わせて最適な処理時間、機械サイズ、レイアウトをご提案します。

ユーティリティを最少限に！メンテナンスも考慮！

- 各品種に合わせて最適な温度制御を行い、各ユーティリティ(蒸気/水/電気)を最少限にします。
- 野菜ジュース等、90℃以上のシャワーリング、殺菌条件にも対応可能です。
- チラーユニット、クーリングタワー等を併用した設備もご提案可能です。
- メンテナンスを考慮した設計、独自のノズル目詰まり対策等、オペレータの負担を低減します。

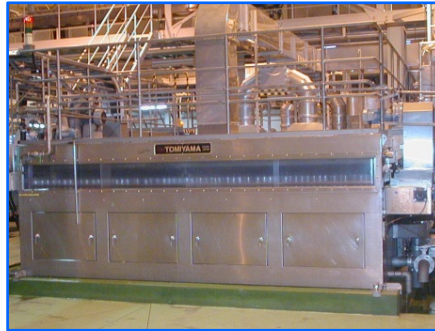
パストライザー外観写真



□機械の長さ、幅は設置スペース、ご要望に合わせて自由に変更できます。

□各槽自動熱水殺菌洗浄機能も選択可能です。

□パストライザーには記録計を標準装備しており、また納入時には各品種の温度データを測定致します。



製品を均一に殺菌/冷却！肩下散水も可能！

□弊社独自ボルテックスノズルにより、全ての製品を均一に殺菌/冷却します。

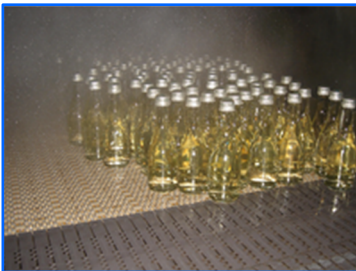
□キャップ対策等、弊社独自のシャワーリング方式をご提案致します。



残容器無し！単列供給/排出も可能！

□デッドプレートレス搬送方式により、入口/出口部の残容器はありません。

□パック等向きのある容器や配置にあわせ、単列供給/排出方式も選択可能です。



お問い合わせはこちら □ info@tomi-iw.co.jp

□ nada@tomi-iw.co.jp

食品機械製造販売  株式会社 富山鉄工所 <http://www.tomi-iw.co.jp/>

■本社 〒278-0006 千葉県野田市柳沢 1

TEL. 04-7125-0111 FAX. 04-7125-0119

■灘営業所 〒657-0064 神戸市灘区山田町 3-2-26 六甲 SKビル

TEL. 078-862-9660 FAX. 078-862-9630