

High Temperature & High Pressure

STERI_ ACE

에어스팀식 고온고압 조리살균장치



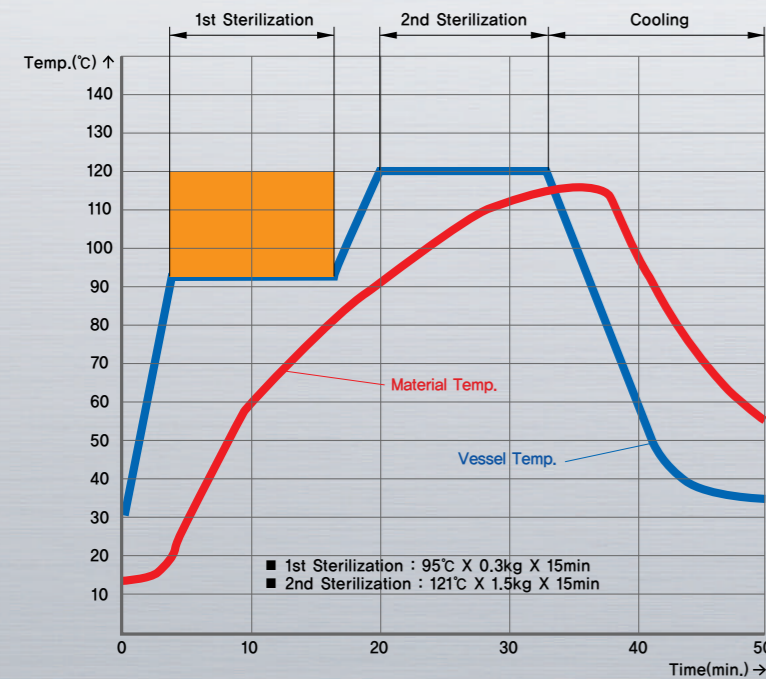
에어스팀식이기 때문에 맛있는 식품이 만들어 집니다.

각형챔버이기 때문에 설치면적이 작아 에너지절약형입니다. 스테리-에이스의 챔버는 불필요한 공간을 줄이고 에너지 효율을 최대화 하기 위한 각형구조입니다. 또한, 특허기술에 의한 균일가열 및 에어와 냉각수 분사를 통한 냉각방식에 의해 레토르트 식품을 조리, 멸균(살균), 냉각의 각 공정을 전자동, 최소의 비용으로 처리합니다.

스테리-에이스는...

1. 특허기술에 의한 에어스팀을 사용하므로, 과열증기에 의한 제품의 변색, 물성변화 등을 최소화 하여 제품의 식감을 살리고, 최고의 관능을 경험하실 수 있습니다.
2. 2단 살균법을 채용하여 제품의 과살균과 에너지 소비를 최소화 하였습니다.
3. 종래의 열수식과는 달리 유틸리티 비용을 줄여 경제성을 높였습니다.
4. PLC와 터치 스크린을 사용하여 살균에서 냉각까지 버튼 하나로 운전이 가능합니다.
5. 메모리 기능이 있어 여러 제품을 생산 할 때, 제품의 운전조건을 일일이 수정할 필요가 없습니다.

2-Step Sterilization



에어스팀식이기 때문에

- 정도가 높은 살균이 가능합니다.
- 맛있는 레토르트 식품을 만드는 2단 살균법을 채용하였습니다.
- 레토르트 냄새가 적어 식품을 맛있게 만듭니다.
- 제품의 변색이 적고, 포장재(파우치, 성형용기 등)를 손상 시키지 않습니다.

다목적 장치이기 때문에

- 고온고압살균, 저온살균이 가능합니다.
- 캔, 병, 파우치, PP용기의 레토르트 멸균, LL철드 살균과 진공 냉각(옵션)이 가능합니다.
- 상품개발, 상품샘플 제작 등에 최적입니다.
- 실시간 Fo측정장비의 기본 장착으로 언제든지 제품의 Fo값을 확인할 수 있습니다.

각형챔버이기 때문에

- 에너지절약, 공간절약, 운전비용절감
- 폭 1.8m X 높이 2.4m로 2층이라도 설치가 가능합니다.
- 설치비와 수리비도 큰 폭으로 절감하실 수 있습니다.

Air-Steam System

- Enables to make precise sterilizing.
- Two-step sterilizing system helps to cook more deliciously and shall make cooking easier and more economical.
- Less retort smell makes food more delicious.
- Makes less discoloration and will not damage pouch material.

Multipurpose Equipment

- Enables to make pressurizing and high temperature (max.125°C) sterilization.
- Provided to make sterilization of bottles, canned and air-packaged material.
- Utilized for low temperature (min.80°C) sterilization.
- Cooks steaming as well as boiling.
- Optimum for developing and sampling new products.

Rectangular Cross-Section

- Most economical and less installation space.
- Simple construction and compact equipment.
- Saves energy, space and running cost.
- Makes it possible to install on even upstairs. (1.8m width x 2.4m height only)
- Remarkably saves installation and maintenance cost.

STERI_ ACE 사양 / SPECIFICATION

	PRS-10-I	PRS-20-I	PRS-30-I	PRS-40-I
Max. Working Temp.	125(°C)	125(°C)	125(°C)	125(°C)
Max. Working Press.	0.2MPa(2kgf/cmG)	0.2MPa(2kgf/cmG)	0.2MPa(2kgf/cmG)	0.2MPa(2kgf/cmG)
Volume (Liter)	1,000	2,900	3,900	3,900
Capacity per Batch (200g/pouch)	153kg	307kg	460kg	614kg
No. of Tray (30mm height)	32trays x 1set	32trays x 2set	32trays x 3set	32trays x 4set
Capacity (pouch 130 x 170 x 20(mm))	768EA	1,536EA	2,304EA	3,072EA
Required Cap. Of Boiler (kg/hr)	200kg/hr ↑	400kg/hr ↑	600kg/hr ↑	800kg/hr ↑
Steam Consumption (kg/batch)	65	125	200	300
Required Power Of Compressor (kw)	3.7kw(5HP)	5.5kw(7.5HP)	7.5kw(10HP)	11kw(15HP)
Air Receiver Tank 500 ℓ	500 ℓ	1,000 ℓ	1,300 ℓ	1,500 ℓ
Cooling Water (Liter/min)	75	155	235	315
Actual Tray Dimension (W x L x H mm)	620 x 950 x 960	620 x 1,900 x 960	620 x 2,850 x 960	620 x 3,800 x 960
Dimension of Chamber (W x L x H mm)	750 x 1,100 x 1,260	750 x 2,100 x 1,260	750 x 3,100 x 1,260	750 x 4,100 x 1,260
Dimension of Machine (W x L x H mm)	1,700 x 1,400 x 2,150	1,800 x 2,400 x 2,150	1,850 x 3,400 x 2,200	1,850 x 4,400 x 2,400
Weight (kg)	1,800	2,700	3,700	4,600

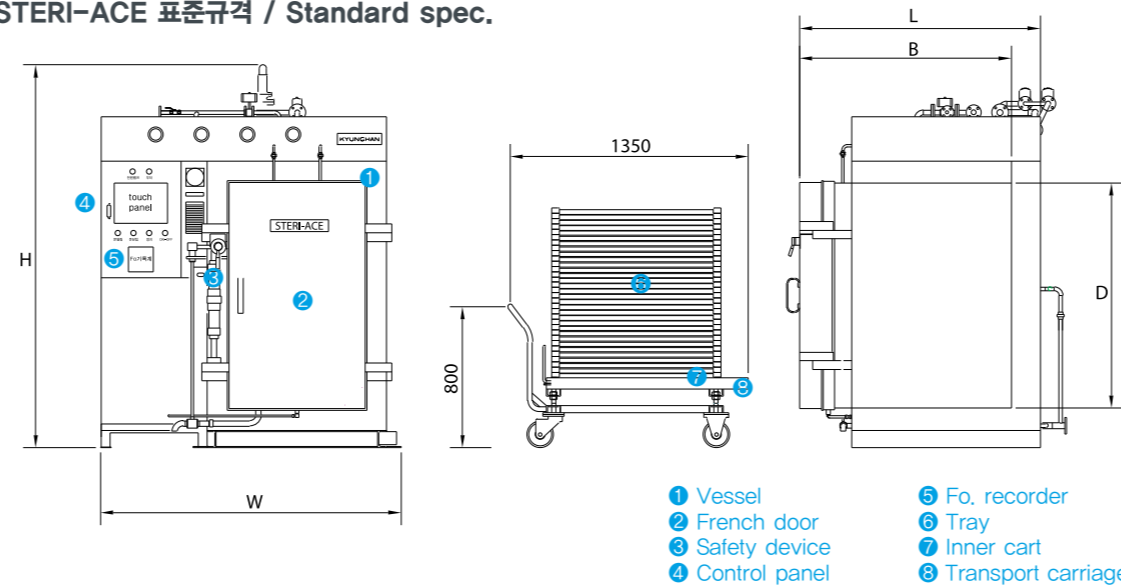
Modern Innovative,
 Eco-Sound Technology...

STERI-ACE OPTIONS

VC형 (진공조리기능) / VC Type (Vacuum Cooking Function)
 스테리-에이스 VC형은 50℃~125℃까지의 온도범위에서 진공조리부터 저온살균 및 고온멸균(살균)까지 폭넓은 용도에 사용되는 다목적 장치입니다.
 STERI-ACE VC model is equipped vacuum cooking system as well as high temperature cooking system at 50℃ through 125℃ for universal and multipurpose usage.

2 DOOR형 / Two Door Type
 2 DOOR형은 투입구와 배출구가 반대편에 위치해 설치현장 여건에 맞추어 선택하실 수 있습니다.
 Doors are located at each end of chamber to separates loading side and discharge side for dividing sterile and unsterile environment.

STERI-ACE 표준규격 / Standard spec.



		PRS-10-I	PRS-20-I	PRS-30-I	PRS-40-I
Dimension of Chamber (mm)	Width (A)	750	750	750	750
	Length (B)	1,100	2,100	3,100	4,100
	Height (D)	1,260	1,260	1,260	1,260
Dimension of Machine (mm)	Width (W)	1,700	1,800	1,850	1,850
	Length (L)	1,400	2,400	3,400	4,400
	Height (H)	2,150	2,150	2,200	2,200

Simply the Best **STERI-ACE**
 Air-Steam System High Temperature & High Pressure Sterilizer
 NEWLY NOW BY AIR-STEAM

AIR-STEAM SYSTEM PRODUCES THE DELICIOUS.

EFFECTIVE DESIGN NEEDS LESS SPACE & SAVES ENERGY.

STERI-ACE's chamber is a compact and rectangular structure to minimize dead space to maximize energy efficiency.

Processed material shall be evenly heated by specially designed Air-Steam system, which has been patented and effectively cooled by simply designed air-spray cooling system.

It enables for pouch packaged foods to be cooked, sterilized and cooled with saving energy.

STERI-ACE is...

1. Its physical property such as color, taste and freshness is preserved by using patented Air-Steam to prevent discoloration and changes in physical shape caused by superheated steam.
2. Two-Step Sterilization minimizes overheating which leads to waste of energy.
3. Remarkable reduction of Utility cost compare to Hot Water type.
4. One-touch operation is possible by using PLC and Touch Screen Panel.
5. Memory function makes process much easier for an operator to use.



본사 / 공장
 경북 경산시 진량읍 공단8로 58
 TEL. (053)856-8855
 FAX. (053)856-8859
 www.retort.net
 master@retort.net

Head Office / Factory
 58, Gongdan 8-ro, Jillyang-eup,
 Gyeongsan-si, Gyeongsangbuk-do
 712-832 KOREA (R.O.K.)
 TEL. +82-53-856-8855
 FAX. +82-53-856-8859
 www.retort.net
 master@retort.net



STERI-ACE

에어스팀식 고온고압 조리살균장치

