

6. 操作

可分別登入50種商品的運轉條件。只需一個按鍵，任何人都能輕鬆操作。

登錄一覽畫面



可登錄50種運轉條件，因此可烹調各種不同商品。

設定畫面 (1)



利用液晶觸控螢幕的按鍵，將以往不易設定的運轉條件變得更好操作。

設定畫面 (2)



開始畫面



只需1個按鍵便可運轉。無需複雜操作。無論誰都可輕鬆使用機器。

工程顯示畫面



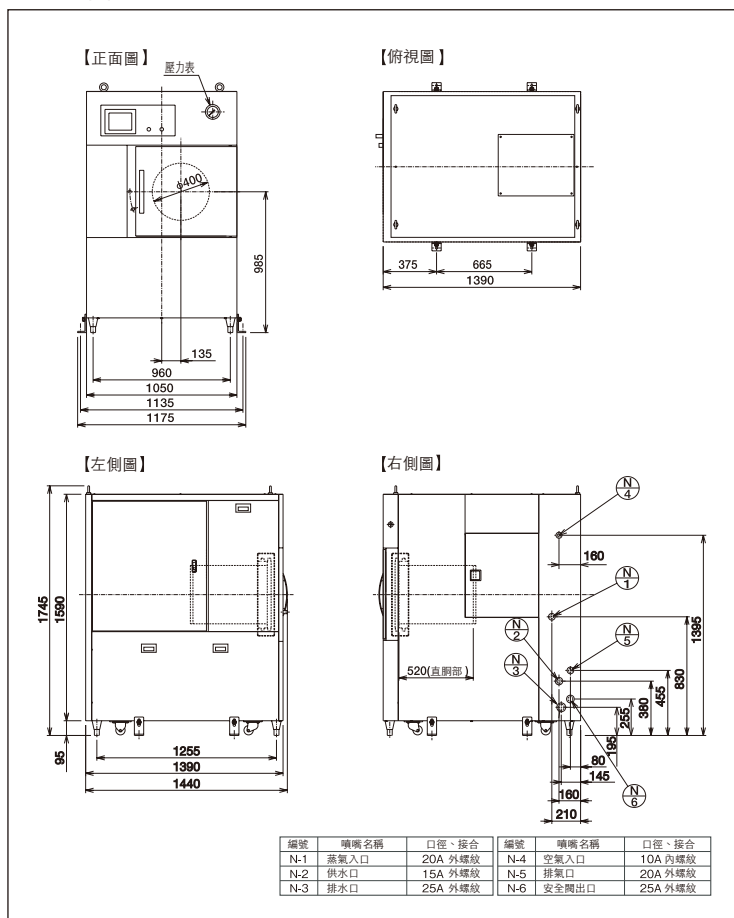
用簡易的方式顯示，正在運轉的進度及槽內溫度、壓力、產品溫度、F值等運作狀況。

狀態顯示畫面



會顯示機器的運作狀態，可簡單確認運作是否正常。

尺寸圖



規格書

型號	CB-40	
最高殺菌壓力	0.27MPa	
最高殺菌溫度	130°C	
殺菌槽	最高使用壓力	0.3MPa
	最高使用溫度	143°C
	尺寸	Φ400×520mm
	內容積	0.066m³
有效尺寸 (W×D×H)	266×500×240mm	
總功率	1.7kW	
所需蒸氣量	8kg/批	
所需附帶機器	鍋爐容量	60kg/h
	壓縮機	0.75kW
包裝袋收容數	54個/批	

※袋子尺寸 按130×170×20mm計算

關於我們

本公司SAMSON，自1956年成立以來，一直從事各種鍋爐和食品加工設備的製造和銷售，並在日本各工業領域的客戶中享有良好的聲譽。

在海外市場，我們致力於將我們的產品長期出口到主要的亞洲國家，並已交付給許多客戶。

交貨後，我們透過與各個國家/地區授權的經銷商合作，對我們的設備進行保養服務。

我們支援經銷商精進維修技術，希望我們的客戶能夠安全無慮地使用我們的產品。



SAMSON CO.,LTD.

香昇國際實業股份有限公司

地址	24159台灣新北市三重區重新路五段609巷12號7樓之8
電話	02-2278-3636
傳真	02-2278-3535
網站	https://www.samson.co.jp/tw/

東京分公司(海外本部)

地址	〒143-0011日本東京都大田區大森本町1-4-1
電話	+81-3-6423-1171
傳真	+81-3-3761-0342
電子信箱	overseas@samson.co.jp

總公司及工廠

地址	〒768-8602日本香川縣觀音寺市八幡町3-4-15
電話	+81-875-25-4581
傳真	+81-875-25-5571
網站	http://www.samson.co.jp

小型烹調殺菌裝置 [CB-40]

Cook Boy



實現「安全」、「美味」、「簡單」的六種新功能



體積小，
最適合用於試製、試驗及小批量生產。
※包裝袋收容個數：54個/批（袋子尺寸 130×170×20mm）

- 食品研究室
- 試製、試驗用
- 醫院
- 高級日式餐廳
- 飯店、餐廳
- 福利照護機構
- 學校、公共考場
- 伴手禮製造
- 網購產品製造

安裝後無需檢查性能的小型壓力容器。

1. 可進行多種烹調

從低溫、高溫真空烹調到高溫烹調殺菌，可廣泛的烹調出美味的食物。

130°C	高溫烹調殺菌	可常溫保存的調理包食品	蒸煮袋咖哩	連魚刺都可食用的魚	稀飯
110°C	高溫真空烹調	製作高溫流質的安全食品	護理飯食	蔬菜煮雞肉	黑豆
95°C	高溫真空烹調	可長期冷藏保存的食品	烤牛肉	漢堡	肉鬆煮
60°C	低溫真空烹調	可烹製出安全美味的食品			
10°C	低溫真空烹調	冷藏短期保存的食品			
3°C	低溫真空烹調	製作低溫烹調，烹製高品質食品			
0°C	低溫真空烹調				
-18°C	低溫真空烹調				

2. 均勻加熱

透過均勻灑水實現均勻加熱。提供安全商品。

●實現既確實又可靠性高的熱水噴流

採用不易堵塞的噴頭

隨時監視流量是否正常

溫度差 ± 0.2°C (實測值)



3. 精準控制

精準的控制加熱到冷卻製作出高品質的商品

低溫調理至高溫調理可對應各種烹煮

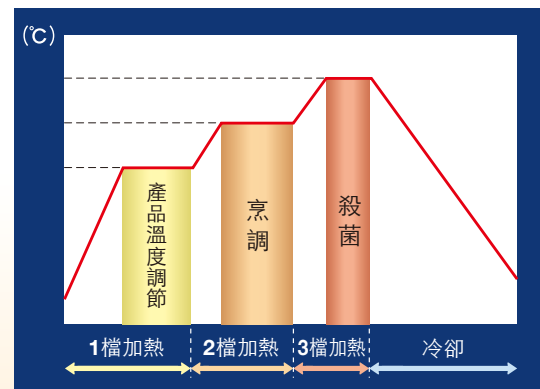
將多檔加熱（1~3檔加熱）、程式溫度控制設為標準裝備

●多段位加熱：

透過階段式的提高溫度，將熱度傳導給食品製作出高品質的商品。

●程式溫度控制：

透過設定升溫時間，每次都可在相同的條件下運轉。



4. 多功能

可對應各種商品的機能設定為標準設備

調理包的定壓控制 咖哩、燉肉 等	瓶裝用的瓶殺菌控制 果醬 等	含氣容器的含氣控制 關東煮、紅豆麻糬湯 等	蒸煮控制 馬鈴薯、串食 等
---------------------	-------------------	--------------------------	------------------

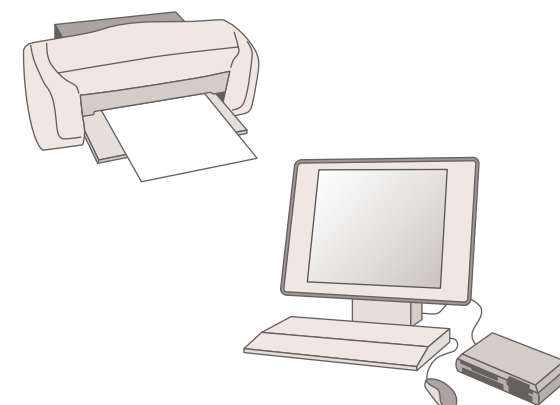
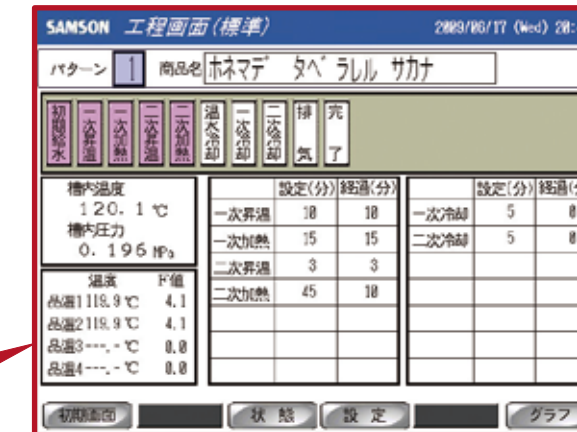
5. 符合HACCP

把殺菌的評價上不可或缺的F值監控機能作為標準配備。

●內置F值監控機能：

在操作面板上顯示2點產品溫度與F值，自動記錄在記憶卡中。

溫度	F值
品溫1 119.9°C	4.1
品溫2 119.9°C	4.1
品溫3 --- °C	0.0
品溫4 --- °C	0.0

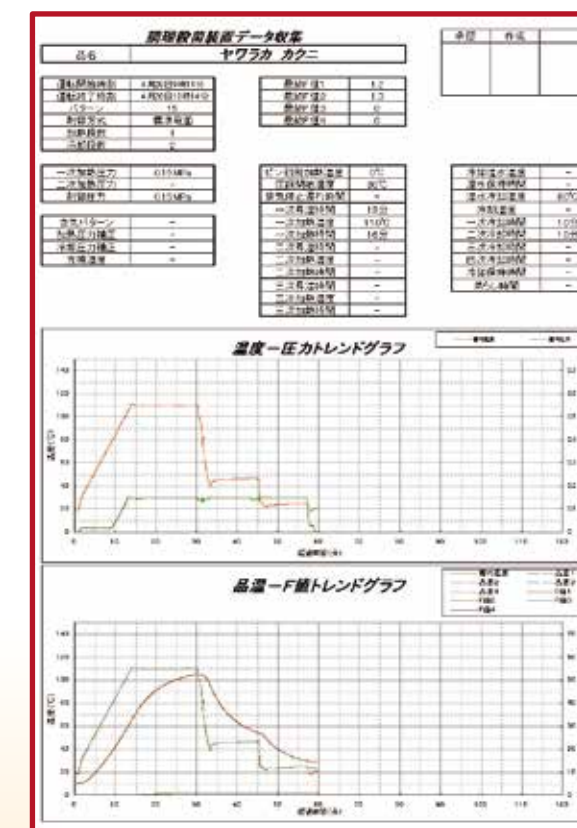


●運行數據自動記錄、保存在記憶卡：

將運轉條件和運轉結果（時間、槽內溫度、壓力、產品溫度、F值）記錄、保存在記憶卡。由於此機板有安裝作業軟體，所以只要將記憶卡裝在電腦上讀取就能簡單的製作出HACCP所需的重要資料。

數據格式為Excel，可以輕鬆編製資料。

- 用Microsoft Windows XP以上的OS（相容的後續版本）及安裝Excel的電腦讀取。
- 可用LAN連接電腦（選配）。



什麼是F值.....

F值表示殺菌程度的值，產品溫度在121.1°C下加熱1分鐘即視為F=1。另外，在食品衛生法中，規定調理包食品在F=4（4分鐘以上）。