

## 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顧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	<a href="https://www.samson.co.jp/tw/">https://www.samson.co.jp/tw/</a>

### 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	<a href="http://www.samson.co.jp">http://www.samson.co.jp</a>

# SAMSOLUTION

For a sustainable future of energy and food

## 食品機械系統

烹調殺菌裝置



熱水噴流式  
烹調殺菌裝置

# SGC 型



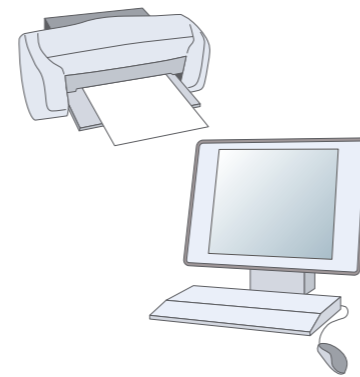
以先進的烹調方式、  
殺菌技術和設備系統化，  
提供美味又安全的烹製食品。

# SGC是指可同時進行大量烹調和殺菌的裝置。

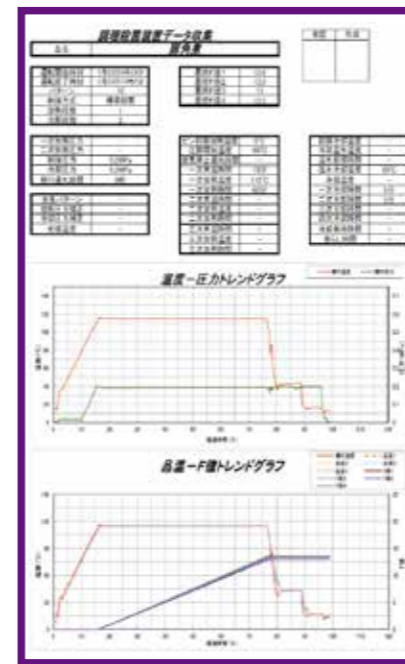


## 3 符合 HACCP 把殺菌的評價上不可或缺的F值監控機能作為標準配備。

●內建F值監控機能：操作面板顯示4項產品溫度與F值，並自動記錄於記憶卡內  
\*F值所表示的是殺菌程度。產品溫度在121.1℃下加熱1分鐘即視為F=1。在食品衛生法中規定，規定調理包食品在F=4（4分鐘以上）



温度	F值
品温1 119.9℃	4.1
品温2 119.9℃	4.1
品温3 120.0℃	4.2
品温4 120.0℃	4.2



●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、儲存在記憶卡。  
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。

\*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）。  
\*也可按裝類比式記錄儀（選配）。

\* Windows及Excel是美國Microsoft Corporation在美國及其他國家的註冊商標或商標。

## 4 處理量 體積雖小，但可大量處理。

●因機器內部配置高效噴頭和省空間的托盤形狀，使處理能力位居同業第一。以極大的處理能力提高作業效率！

●由於冷卻水槽直接安裝在主機上部，更簡省空間。

一般處理量  
提高約 **12%**

※SGC120型時

## 5 節能 因為是節能型，所以可減少運轉成本。

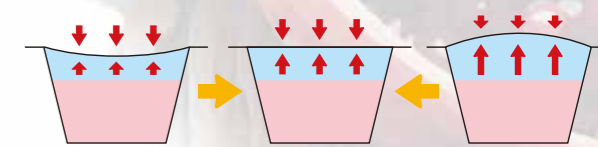
●與儲熱水式相比，熱水噴流式會在處理槽內用少量水進行加熱，因此蒸氣使用量少，進而實現節能。然而，節水型並不是使用新的冷卻水，而是利用殺菌所使用的熱水在熱交換器與冷卻塔來進行冷卻的關係所以可大副度的減少水的使用量。

機型	電氣	水	蒸氣	總運行成本	
				每袋	每袋
SGC120/20D-SH型 標準型	9.6 kWh	1,990 L	146 kg	2,336 日圓/次	1.22 日圓
SGC120/20C-SH型 標準型	10.0 kWh	380 L	146 kg	1,538 日圓/次	0.8 日圓

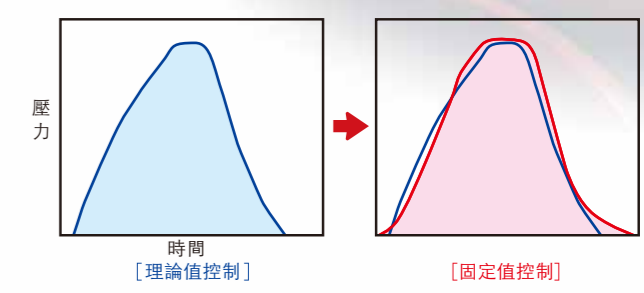
\* 將1,920個200g包裝袋在120℃下加熱20分鐘時的值。  
\* 單價按電力18日圓/kWh、自來水500日圓/m<sup>3</sup>、蒸氣8日圓/kg計算。（自來水費包含自來水、排水處理費用）

## 6 柔和控制 採保護含氣容器的控制系統，防止容器變形。

●容器內含有氣體的含氣容器需要與容器內壓相平衡的精密壓力控制。以往的含氣壓力控制都是對根據產品溫度計算出的理論值進行控制。但是，根據食材的含水率、蒸發速度、狀態變化、容器的含氣率等不同應不能用理論值達到結果。



[含氣容器內=處理槽內壓]



## 7 運轉設定 可分別登記50種商品的運轉條件。而且還配有防護功能，讓人放心。

### ■登記一覽畫面

No	商品名	調理	加熱	冷卻
1	骨まで食べられる魚	標準	二段	二段
2	煮豆	標準	二段	二段
3	おでん	標準	二段	二段
4	豚骨煮	標準	二段	二段
5	お粥	標準	二段	二段
6	ビーフカレー	標準	二段	二段
7	イチゴジャム	標準	二段	二段
8	ぜんざい	標準	二段	二段
9	炊き込みごはん	標準	二段	二段
10	串カツ	標準	二段	二段

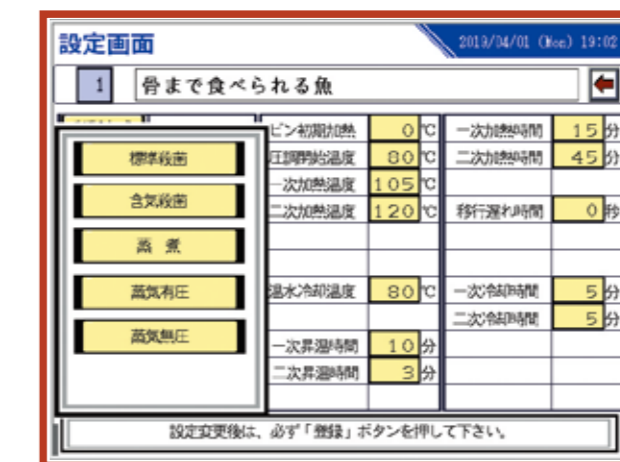
可登記50種運轉條件，因此可烹調各種不同商品。

### ■密碼設定畫面



輸入密碼可鎖住設定變更。（防護功能）

### ■設定畫面 (1)



### ■設定畫面 (2)



透過液晶面板觸控操作，讓以往困難的運轉設定可以變的簡單。

# 為你提供10個展新功能!! 全新進化的熱水噴流方式。

1 均勻加熱

不僅會從上方，還追加從側邊淋浴，更能均勻加熱。



●理想加熱：採用追求極限均勻加熱的全新熱水噴流方式，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

自動檢測過濾網狀況

隨時監控流量是否正常（泵壓力）



2 由低溫到高溫

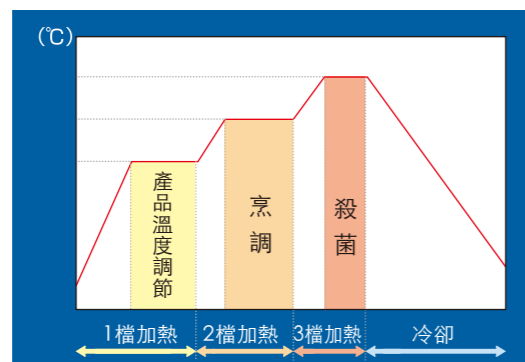
可從低溫（60℃）到高溫（130℃）廣泛且精密地控制加熱溫度。

低溫調理至高溫調理可對應各種烹煮

標配多段加熱（1~3檔加熱）、程式溫度控制

●多段加熱：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行。



8 操作運轉

只需一個按鍵，任何人都能輕鬆操作。

■開始畫面



只需1個按鈕便可操作。無需複雜操作。任何人都能輕鬆運行。

■工程顯示畫面



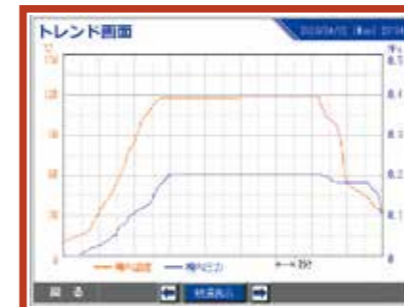
用簡易的方式顯示，正在運轉的進度和槽內溫度、壓力、產品溫度、F值等運作狀況。

■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。

■圖表顯示畫面



圖表顯示運行中的溫度、壓力，運轉過程一目了然。

■異常確認畫面



可詳細地顯示異常內容，可助於快速恢復

■異常履歷畫面



有儲存以往的異常履歷，運轉時間、機器的運作履歷，可以精確的進行保養內容。

■動作履歷畫面



9 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



●瓶裝的瓶子殺菌控制



●含氣容器的含氣控制



●蒸煮控制



●用於罐裝蒸氣殺菌控制



10 可加裝配件

可加裝設備明細

		標準型 (D型)
3 段 加 熱		◎
程 式 溫 度 控 制		◎
含 氣 控 制		◎
低 溫 殺 菌		◎
瓶 子 殺 菌		◎
蒸 煮 控 制		◎
蒸 氣 殺 菌		◎
冷 卻 塔 冷 卻		-
4 段 冷 卻		◎
模 式 設 定		◎
F 值 監 控		◎
記 憶 卡 記 錄		◎
L A N 銜 接		○
圖 式 記 錄 儀		○
層 壓 指 示 燈		○
冷 卻 塔	寒 冷 地 規 格	-
	耐 鹽 害 規 格	-
	重 度 耐 鹽 害 規 格	-

◎...標配 ○...選配

## Taste Room

眼看!

手摸!

品嚐!

試機室設置地點：  
東京分公司（東京）和總公司（香川縣）



此時  
請使用 SAMSON 的試機室。

SAMSON 試機室設有食品製造、加工之各種測試設備，根據客戶的需求進行烹調，然後再實際品嚐。經驗豐富的專任工作人員可利用食譜協助客戶製作商品。

歡迎試用 SAMSON 的

攪拌爐

蒸氣爐

攪拌爐  
真空爐  
壓力爐

真空  
冷卻機

調理殺菌  
機

\* 依照片的排序。

希望烹調更美味的菜餚!

對引進新生產設備感到不安.....

無法滿足於現在的製造、加工方法!

是否遇到這樣的問題?

希望開發新商品!



# SAMSOLUTION

Made in Japan since 1945

從進化 (Evolution)

邁向發展 (Advance)

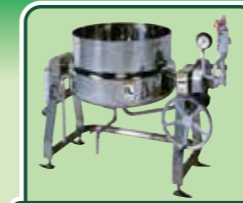
Boiler  
鍋爐



Series  
系列



實現美味安全食品製造的 SAMSON 食品系統陣容



**燜**  
蒸汽爐  
可快速地「煮」、「燜」大量食材。



**混合**  
攪拌爐  
邊加熱邊攪拌食材。



**燉**  
壓力、真空爐  
利用高溫、高壓的力量大幅縮短食材軟化、殺菌的時間。



**蒸**  
蒸汽發生器  
蒸汽進入槽內，高溫高壓地進行蒸煮。

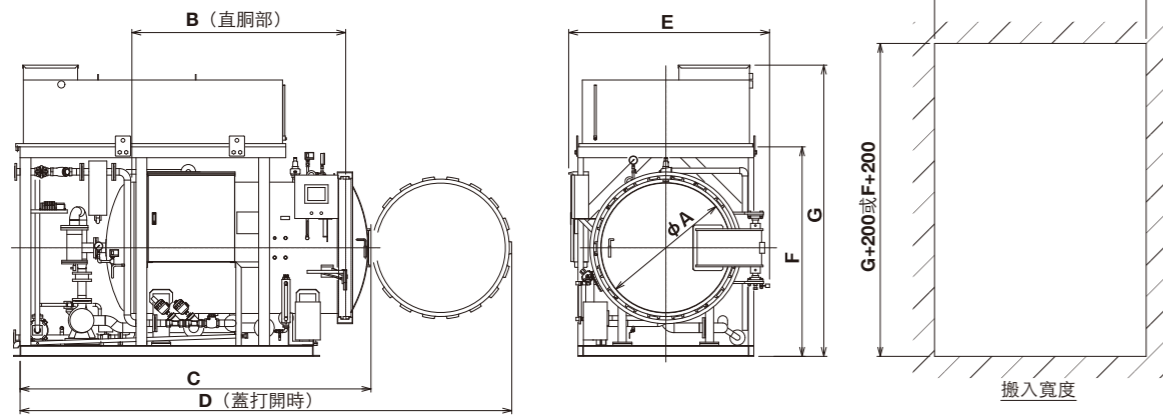


**冷卻**  
真空冷卻機  
從食品內部均勻短時間地快速冷卻加熱烹調食品。



**製作**  
烹調殺菌裝置  
同時對大量蒸煮袋食品、真空包裝烹製食品、瓶裝、罐裝食品等食品進行烹製和殺菌。

SGC尺寸圖



標準型 (D-SH型)

機種	A	B	C	D	E	F	G	機器重量 (kg)	運行重量 (kg)
60/10D	600	810	1870	2580	1475	1400	1900	970	1600
80/10D	800	1010	2170	3090	1675	1500	2040	1300	2650
80/20D		1970	3085	4005	1570	1500	2070	2100	3600
100/10D	1000	1010	2190	3295	1700	1700	2320	1640	3110
100/20D		1970	3330	4435	1720	1700	2320	2700	4900
120/10D	1200	1010	2185	3495	1850	1880	2600	2090	3690
120/20D		1970	3325	4630	1850	1930	2685	3080	6280
120/30D		2930	4460	5775	1850	1880	2685	3780	8580
120/40D		3890	5420	6735	1850	1880	2700	4570	10970

標準型 (D-SH型)

機型	單位	60/10D	80/10D	80/20D	100/10D	100/20D	120/10D	120/20D	120/30D	120/40D
最高使用壓力	MPa	0.50								
內容積	m <sup>3</sup>	0.28	0.61	1.09	0.98	1.73	1.46	2.54	3.63	4.71
總功率	kW[50/60Hz]	3.2/3.5	5.3	7.1	7.1	8.2	7.1	10.2	15.2	22.7
蒸汽使用量	kg/袋	16	32	61	61	89	73	139	207	274
所需的鍋爐設備	kg/h	150	300	500	500	1000	750	1500	2000	2500
壓縮機	kW	3.7	5.5	2.2	2.2	3.7	3.7	3.7	5.5	7.5
氣槽	m <sup>3</sup>	—	—	1	1	1	1	1	2	2
台車數	車	1	1	2	1	2	1	2	3	4
每車的实际內容積尺寸	W×L×Hmm	420×740×340	490×940×490		620×940×640		820×940×800			
每車的裝載層數	檔	13	19		25		32			
每車的包裝袋收容數	個/車	156	285		500		960			
包裝袋收容數	個/袋	156	285	570	500	1000	960	1920	2880	3840

※袋子尺寸按130×170×18mm計算

標準型 (D-SH型) 流程圖

