

CTVT-M

定温蒸気処理装置 CTVTシリーズ

鹿児島県・三州産業
共同特許出願中
特願2008-59651
(H20.3.10)

果実の瑞々しさは、そのままに。
蒸気のチカラで、まるごと殺菌。



 鹿児島県

次世代をめざす総合熱機器メーカー
 三州産業株式会社

蒸気処理は薬品を使わず、クリーンな処理方法で環境・健康に安全でさらに果実の品質保持ができるのが特徴です。

主要仕様	型 式	CTVT-M
	処 理 量	40kg(約80~130個) / 回(マンゴーの場合)
	処 理 室	0.26m ³
	外 形 寸 法	1125mm(L)×660mm(W)×1625mm(H)+230mm突起物(制御盤)

性 能	温 度 範 囲	室内の温度+10~60℃
	湿 度 範 囲	室内の湿度~95%RH
	温 度 調 節 幅	0.1℃
	湿 度 調 節 幅	0.1%RH

定 格	電 源	3相 200V 50 / 60Hz
	最大消費電力	8.05kw(立上り時)、4kw以下(安定時)
	最大消費水量	5.2ℓ / h

定温蒸気処理装置の特徴

- 1 果物・野菜等の青果物の表面を定温蒸気で殺菌・殺虫する装置です。
- 2 温度の設定等が簡単にできて処理時の温度管理等がほとんどいりません。
- 3 蒸気加熱式のため均一な処理ができます。
- 4 果実・野菜等の表面に発生する病害虫を抑制できます。

- たとえば
- マンゴーでは流通時の炭疽病様黒色斑点の発生を低減できます。
 - 柿では、ヘタにつくカイガラムシの殺虫ができます。



※未処理区・52℃処理区とも貯蔵条件15℃。