

# Valuable, Versatile, Vertical - Autoclave

Products

## Retort Sterilizer RK/RKZ-Series

RK-3030



W1050xD470xH1000mm/110kg

RKZ-40



W850xD560xH1020mm/85kg

Retort pouch casing



Company

**ALP Co., Ltd.**

[www.alpco.co.jp/en](http://www.alpco.co.jp/en)

### 1. About Products

These devices can sterilize packaged foods in Aluminum pouch, Can, Bottle as they are.

< Example Use >

- Evaluation tests: Packaging, Medical materials,
- New product development: Food company,
- Training device: Fisheries school,
- Nursing food production device: Nursing home
- Clinical trial of injection
- Endurance test: Contact lens
- Testing for food: Public laboratory



### 2. Advantages

- Can be heat sterilized in the packaging form.
- Doesn't make the food ingredients denatured with heat processes. (Optional function)
- RK-3030 processed at Max. temp.140 °C for a short time to reduce the effects of heating.

<Comparison with other company's products>

- Can reduce pressure difference between chamber and package during heating / cooling
- Easy to install because of smaller pressure vessels
- Designed to be used in a corner of a laboratory facility or food manufacturing factory.
- The RK series has hot water sterilization, multi-stage pressure function, and observation window. (Optional)

### 3. Sales Performance

- Market Share in Japan:15% , - End user :About 50 companies
- Main clients : Packaging materials manufacturer, Food company, Local government, Agricultural and livestock processor, Fisheries processor, Hotel, Restaurant
- ISO9001:2015

### 4. Expected customers

Dealer / Distributor having strong technical and sales skills in laboratory and food engineering field. Furthermore, it is desirable that they have a thorough knowledge of the local regulations about food production and after-sales service section.

# 研究開発から少量生産まで 多用途で使えるレトルト殺菌器

製品名

## レトルト殺菌器 RK/RKZ シリーズ

RK-3030



W1050xD470xH1000mm/110kg

RKZ-40



W850xD560xH1020mm/85kg

レトルトパウチ収容状態



企業名 アルプ株式会社

[www.alpco.co.jp](http://www.alpco.co.jp)



### 1. 製品について

アルミパウチや缶、瓶で包装された食品をそのまま殺菌処理できる装置です。

【用途】

- |                          |                     |
|--------------------------|---------------------|
| ①包装資材メーカーのフィルムおよび塗料の評価試験 | ②医療資材メーカーの輸液バック評価試験 |
| ③製薬企業における注射剤の治験          | ④食品メーカーにおける新製品開発試験  |
| ⑤コンタクトレンズ包装材の耐久評価        | ⑥水産加工学科における実習機      |
| ⑦工業試験所における食品製造用試験機       | ⑧老人ホームでの介護食製造装置     |

### 2. 製品のメリット

- ・温度と圧力を制御することで試料の破損を防ぎ、包装形態のまま加熱殺菌することができます。
- ・予備加熱やF値制御機能（オプション）によって、過熱がもたらす食品成分の変性を防ぎます。
- ・RK-3030型は最高温度140℃で使用できます。高温設定にすることで処理時間を短くでき、過熱による影響を抑えることができます。（ハイレトルト殺菌）

< 他社製品との比較 >

- ・加圧空気によって加熱・冷却中に缶内と包装物内の圧力差を抑えることが優位点です。
- ・小型の圧力容器を採用しているため、法令上の届出は不要で、設置も容易です。
- ・ラボ施設や食品製造工場の一角で使用することを想定した設計となっています。
- ・RKシリーズは競合品に対して、熱水滅菌、多段圧力機能、観察窓（オプション）を有しています。

### 3. 販売実績

- ・シェア率 : 国内 15%、納入先 : 50 社
- ・主要納入先 : 包装資材・食品メーカー、農畜産・水産加工業者、ホテル、レストラン
- ・ISO9001 : 2015 取得

### 4. 求める顧客

- ・ラボ用機器や食品加工機械を扱う代理店およびディーラー。
- ・各国の食品製造に関する法令に精通し、アフターサービス部門を有していることが望ましい。

2019年8月26日