

SUS304L structure
โครงสร้างสแตนเลส SUS304L



HIGHLIGHT FEATURES



Automatic sterilization controlled by "SIEMENS" PLC
ฆ่าเชื้ออัตโนมัติ ควบคุมโดยโปรแกรม "SIEMENS" PLC



Easy to use, operated by touch screen
ใช้งานง่าย สั่งการโดยหน้าจอสัมผัส



Can save various values for sterilization using USB Drive
สามารถบันทึกค่าต่างๆในการฆ่าเชื้อได้โดยใช้ USB Drive



Can save more than 500 recipes
สามารถบันทึกค่า Recipe ได้มากกว่า 500 Recipe



Supports constant sterilization modifications
โปรแกรมรองรับการปรับเปลี่ยนการฆ่าเชื้อเพื่อให้เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ที่ใหม่อยู่เสมอ



RETORT is at the heart of the food processing industry

for long shelf-life products such as shelf-stable food, baby food, pet food, soups, sauces, coffee and fruit juices. However, the product to be used with RETORT must be packaged in a container that is resistant to high heat or designed for sterilization only.

RETORT คือหัวใจสำคัญของอุตสาหกรรมการแปรรูปอาหารสำหรับสินค้าที่ต้องการให้มีอายุยาวนาน เช่น อาหารสำเร็จรูปต่างๆ อาหารเด็ก อาหารสัตว์ ซุป ซอส หรือแม่แต่กาแฟและน้ำผลไม้ ทั้งนี้ผลิตภัณฑ์ต่างๆที่จะเข้าเครื่อง RETORT ต้องบรรจุในภาชนะที่ทนความร้อนสูงหรือออกแบบมาเพื่อการฆ่าเชื้อเท่านั้น



RETORT of Tigar Foodtech Co., Ltd. not only records excellent sterilization data, it also provides precise temperature and pressure control, which is essential to sterilize products from damage.

RETORT ของบริษัทไทการ์ ฟู้ดเทค จำกัด นอกจากจะบันทึกข้อมูลในการฆ่าเชื้อได้อย่างดีเยี่ยม ยังสามารถควบคุมอุณหภูมิและความดันได้อย่างแม่นยำ ซึ่งเป็นสิ่งสำคัญในการทำการฆ่าเชื้อผลิตภัณฑ์ไม่ให้เกิดความเสียหาย



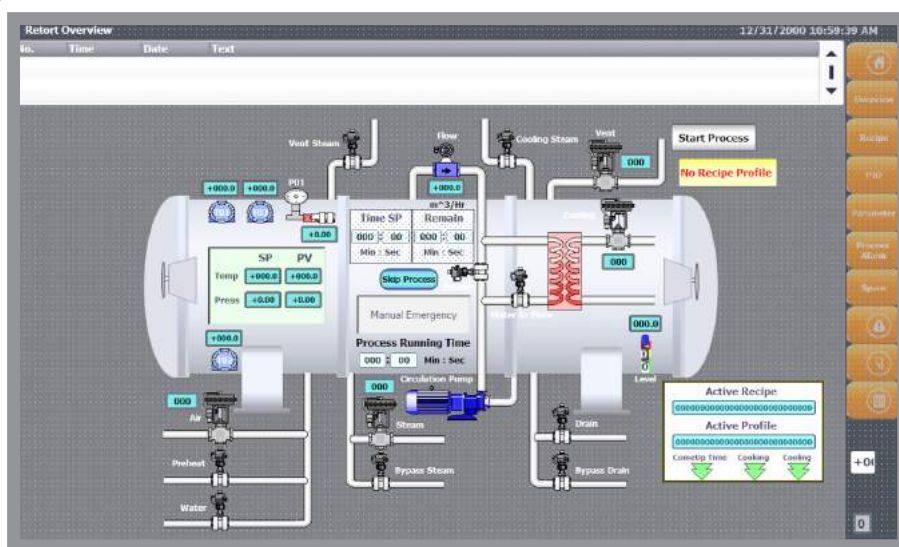
Tigar Foodtech Co., Ltd. has selected world-class brand equipment for quality and long service life.

บริษัทไทการ์ ฟู้ดเทค จำกัด ได้เลือกสรรอุปกรณ์แบรนด์ระดับโลกเพื่อคุณภาพและระยะเวลาในการใช้งานที่ยาวนาน

- "SIEMENS" PLC
- "SIEMENS" Touch Screen
- "ABB" Flow Meter
- "Honeywell" Circular Chart Recorder
- "Taylor" MIG Thermometer
- "DANFOSS" Pressure Transmitter
- "Primus" Air Condition
- "APC" UPS



Host Computer (optional)



- 1 Can save more than 5 years of sterilization data.**
สามารถบันทึกข้อมูลการฆ่าเชื้อ ได้มากกว่า 5 ปี
- 2 Show the working status of Retort in real time.**
แสดงสถานะการทำงานของ Retort แบบเรียลไทม์
- 3 Able to print historical report.**
สามารถพิมพ์รายงานย้อนหลังได้
- 4 Can repair and fix problems remotely by internet.**
สามารถซ่อมแซมและแก้ไขปัญหาลงทางไกลด้วยอินเทอร์เน็ต
- 5 Can see the working status anywhere in the world (with internet).**
สามารถดูสถานะการทำงานได้ทุกที่ในโลก (ที่มีอินเทอร์เน็ต)

TYPE OF RETORT

Direct Steam Retort

Suitable for metal or aluminum products such as canned tuna.
เหมาะสำหรับผลิตภัณฑ์ที่เป็นโลหะหรืออลูมิเนียม เช่น คุกกี้กระป๋อง



Overpressure Water Spray Retort

Suitable for semi-rigid and flexible products such as plastic cups, aluminum-bags and glass bottles.

เหมาะสำหรับผลิตภัณฑ์กึ่งแข็งและมีความยืดหยุ่น เช่น ถ้วยพลาสติก ถุงอลูมิเนียม และขวดแก้ว



Dual Mode Retort (Direct Steam and Overpressure Water Spray Retort)

- Supports sterilization in both systems: direct steam system and overpressure water spray system.

รองรับการฆ่าเชื้อได้ทั้ง 2 ระบบ คือ ระบบไอน้ำ และ ระบบสเปรย์น้ำ

- Suitable for factory that produce a wide variety of products, which saves space and saves investment costs.

เหมาะสำหรับโรงงานที่มีผลิตภัณฑ์หลากหลาย ซึ่งช่วยประหยัดพื้นที่และประหยัดค่าใช้จ่ายในการลงทุน

Load Handling Accessories

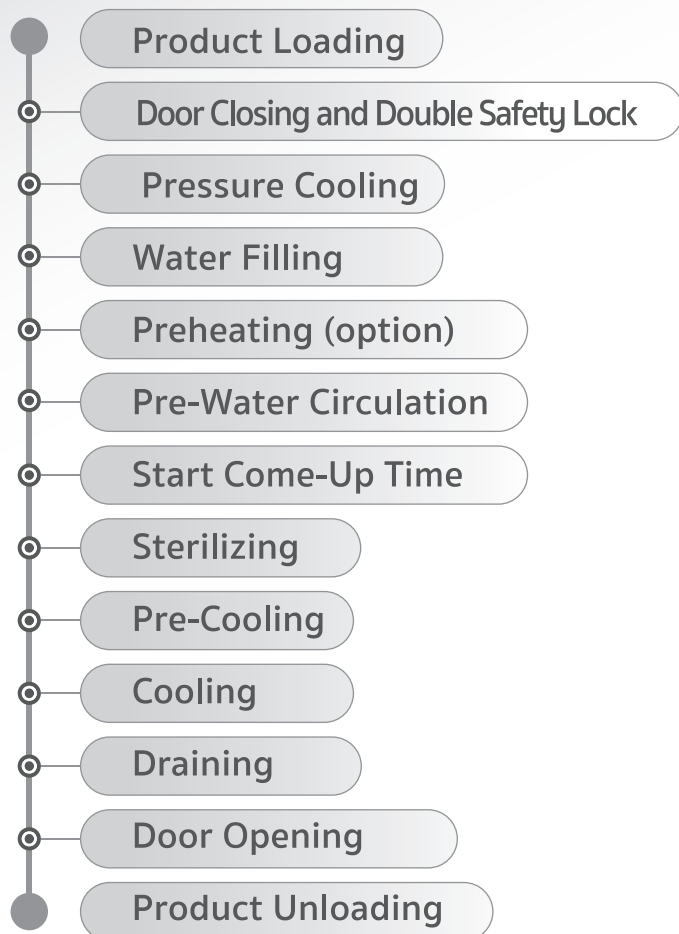
Standard or custom-made baskets, trays, trolleys, and other accessories are available in a wide selection of Retort sizes and unlimited numbers.

ตะกร้า, ถาด, รถเข็น, และอุปกรณ์เสริมอื่นๆ
ทั้งที่เป็นแบบมาตรฐานหรือแบบลูกค้ากำหนด
เองมีให้เลือกมากมายสำหรับเครื่องฆ่าเชื้อ
ทุกขนาดและไม่จำกัดจำนวน

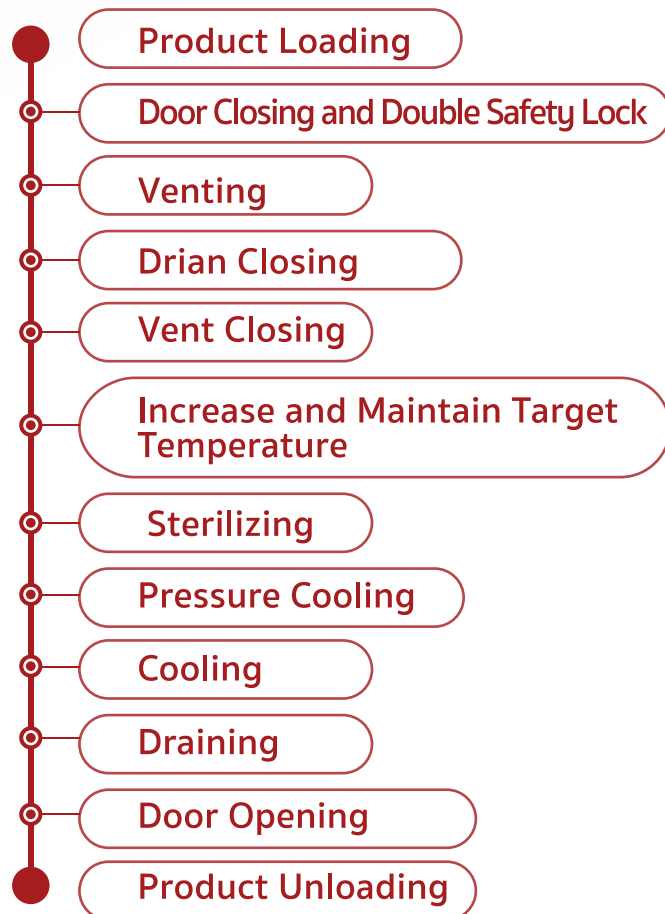


WORK PROCESS

Overpressure Water Spray Retort



Direct Steam Retort



Energy Consumption

Retort Mode: Water Spray Mode

No. of Basket (Retort Size Ø 1.4 m)	Energy			
	Steam	Electric	Compresserd Air	Cooling Water
	Kg	Kw.h	L	M ³
1	64.6	3.0	355.5	1.8
2	129.1	4.5	711.1	3.6
4	258.2	8.0	1422.2	7.2
6	387.3	15.3	2133.2	10.8
8	516.4	19.0	2844.3	14.4

Water spray retort reference at

1. Retort temp 122 °C
2. Come up time 20 minutes
3. Cooking time 34 minutes
4. Cooling time 30 minutes

Retort Mode: Steam Mode

No. of Basket (Retort Size Ø 1.2 m)	Energy			
	Steam	Electric	Compressed Air	Cooling Water
	Kg	Kw.h	L	M ³
1	64.3	0.5	489.4	1.4
2	128.6	0.5	978.8	2.8
4	257.2	0.5	1957.7	5.5
6	385.9	0.5	2936.5	8.3
8	514.5	0.5	3915.3	11.1

No. of Basket (Retort Size Ø 1.4 m)	Energy			
	Steam	Electric	Compressed Air	Cooling Water
	Kg	Kw.h	L	M ³
1	80.4	0.5	611.8	1.7
2	160.8	0.5	1223.5	3.5
4	321.6	0.5	2447.1	6.9
6	482.3	0.5	3670.6	10.4
8	643.1	0.5	4894.1	13.9

Steam retort reference at

1. Retort temp 122 °C
2. Come up time 12 minutes
3. Cooking time 40 minutes
4. Cooling time 50 minutes



Tigar Foodtech Co., Ltd.

5/15 Moo 1, Kanjanavanich Road, Khao Rup Chang, Mueang, Songkhla
90000 Thailand

บริษัท ไทการ์ ฟู้ดเทค จำกัด

5/15 หมู่ 1 ถนนกาญจนวนิช ตำบลเขารูปช้าง อำเภอเมือง จังหวัดสงขลา 90000 ประเทศไทย

Tel: +66 650 95 6936 (Thai)

+66 615 50 9466 (English)

E-mail : sales@tigerfoodtech.com

www.tigarfoodtech.com