



PR FOOD TECH CO., Ltd.

www.prfoodtech.com



RETORT

Sterilize all Food Packages



- Overpressure Water Spray Retort
- Direct Steam Retort
- Dual Mode Retort
- Rotary Food Retort

“Sterilize All Food Packages”

Type of “PR” Retort

- Direct Stream Retort
เครื่องฆ่าเชื้อแบบใช้ไอน้ำโดยตรง
- Overpressure Water Spray Retort
เครื่องฆ่าเชื้อแบบสเปรย์น้ำ
- Overpressure Water Spray and Direct Steam (Dual Mode) Retort
เครื่องฆ่าเชื้อแบบสเปรย์น้ำและใช้ไอน้ำโดยตรง



คุณสมบัติของเครื่องฆ่าเชื้อ

- เครื่องฆ่าเชื้อของบริษัท พิวาร์ ฟู๊ด เทค จำกัด ใช้ฆ่าเชื้อโรคที่มีอยู่ในอาหารโดยสามารถใช้ได้กับภาชนะบรรจุอาหารทุกประเภท เช่น อาหารบรรจุถุง ขวดแก้ว พลาสติก กระป๋องเหล็ก กระป๋องอะลูมิเนียม และอื่นๆ
- บริษัท พิวาร์ ฟู๊ด เทค จำกัด ออกแบบและผลิตเครื่องฆ่าเชื้อจำนวน 4 ขนาดมาตรฐาน มีความจุตั้งแต่ 2 ตะกร้า ถึง 8 ตะกร้า
- โครงสร้าง ระบบท่อภายใน และอุปกรณ์เสริมทำด้วยสแตนเลสอย่างดี ซึ่งเป็นไปตามมาตรฐาน GMP พร้อมติดตั้งตัวควบคุมระดับน้ำ อุณหภูมิ ความดัน และอัตราการไหลของน้ำให้สม่ำเสมอตลอดกระบวนการ
- ระบบเปิด ปิดฝา มีให้เลือกทั้งแบบ 1 ด้าน และ 2 ด้าน เป็นแบบหมุนล็อก มีตัวจับสัญญาณ (SENSOR) ตรวจสอบความสมบูรณ์ของการปิดฝาทั้งสองด้าน หากฝาปิดไม่สนิท เครื่องจะไม่สามารถเข้าสู่กระบวนการทำงานต่อไปได้
- การออกแบบและการสร้างเครื่องฆ่าเชื้อทั้งแบบอัตโนมัติ และกึ่งอัตโนมัติเป็นไปตามมาตรฐาน HACCP & GMP



FEATURES AND BENEFITS

- “PR” Retort and designed to sterilize food in containers to destroy harmful bacteria. They are manufactured in 4 standard sizes to accept all various type of containers such as aluminum, pouches, glass bottles, plastic or aluminum containers and so on.
- Customers’ demand is satisfied with a range of capacity from 2 baskets to 8 baskets, single or double doors design with slip - way lock and sensor device to obstruct process working in case of incomplete door closing.
- All “PR” Retort including vessels, work pipes and valves are fabricated in stainless steel in compliance with GMP standard and fully equipped with water level control, circulation alarm, warning alarm for process deviation, and temperature and pressure control.
- Our design and fabrication of semi and fully automatic retorts are in compliance with HACCP & GMP.





DIRECT STEAM RETORT

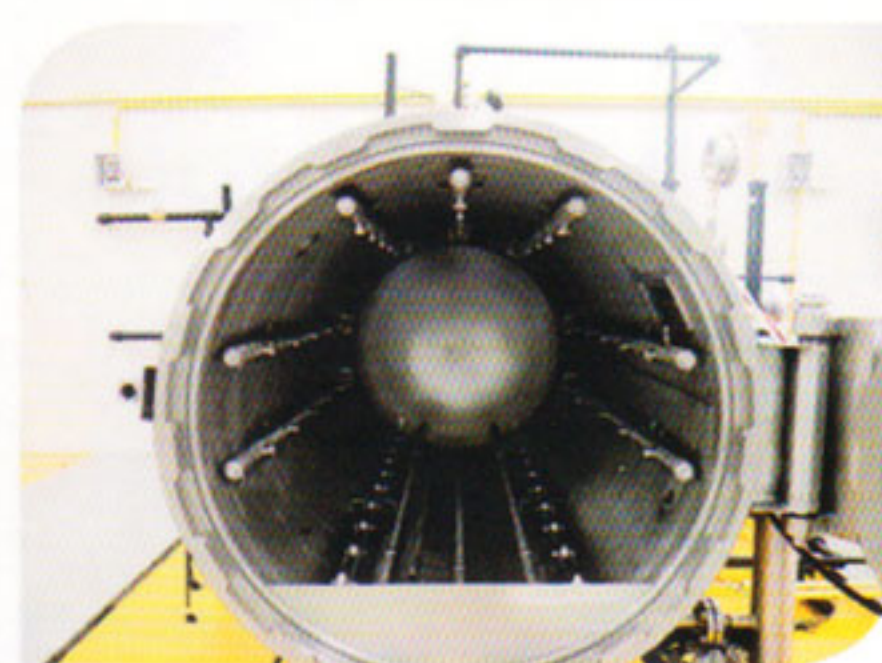
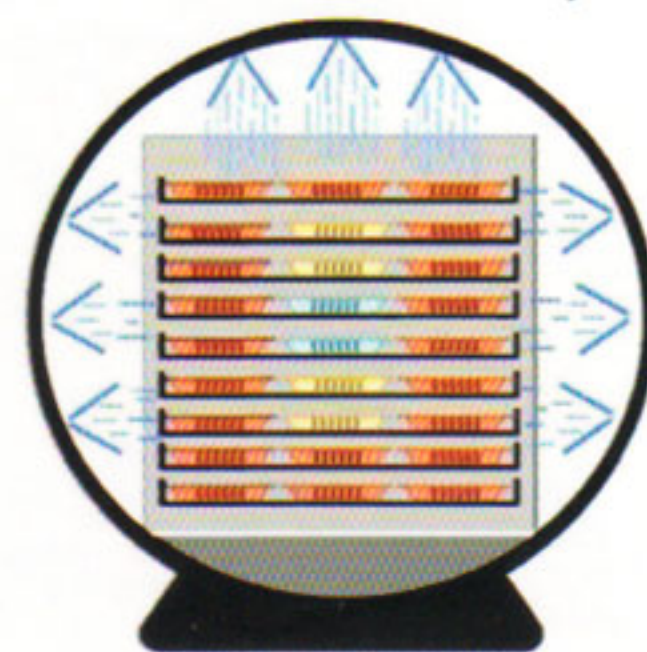
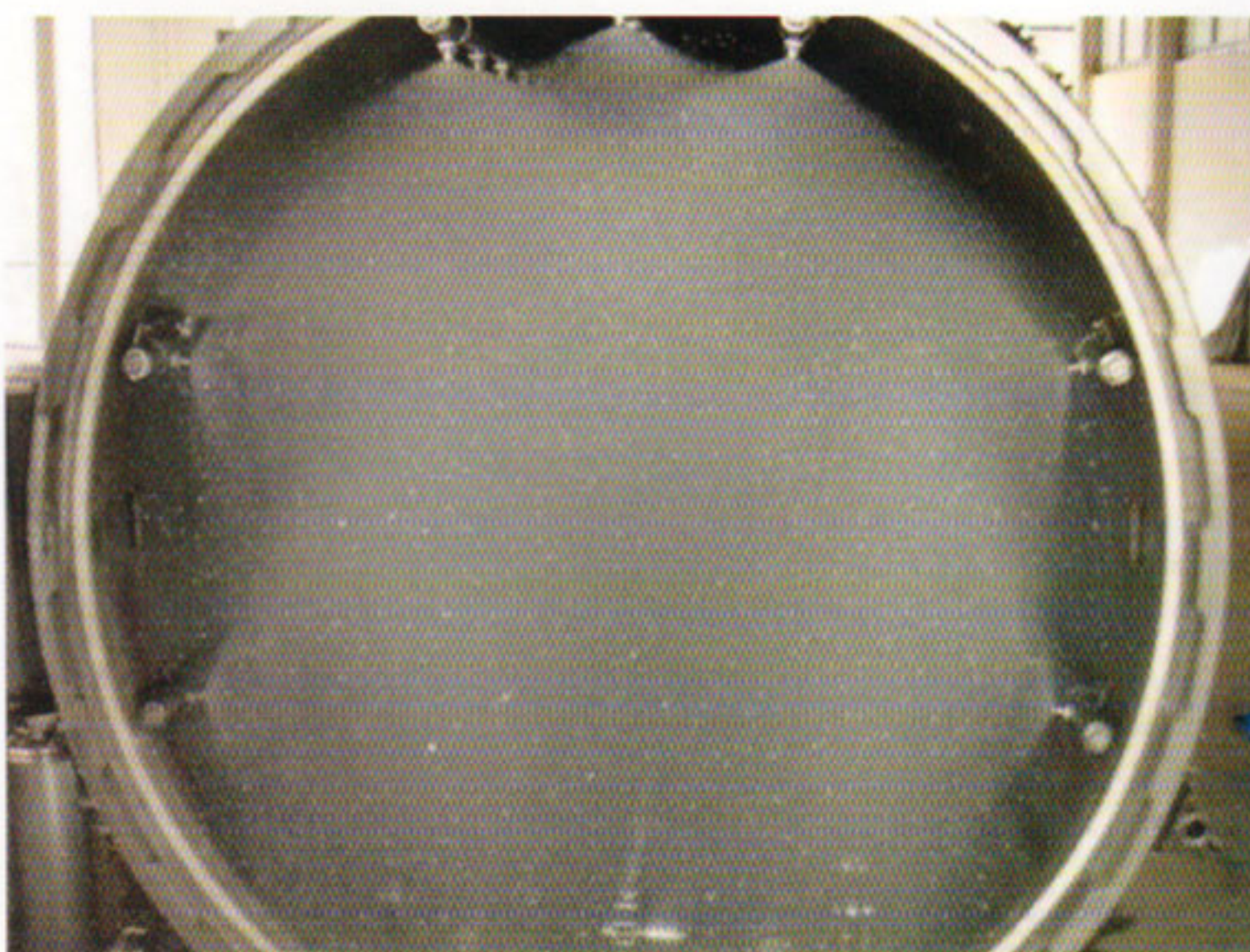
- Direct steam retorts are designed to sterilize food under injected steam. The containers which could be used for this retort type are the rigid containers such as cans.
- The cost of production is really low.
- The working system is easy to operate.
- เครื่องฆ่าเชื้อชนิด Direct Steam Retort เหมาะสำหรับบรรจุภัณฑ์ที่มีลักษณะแข็งแรง ทนทานต่อแรงดัน เช่น กระป๋อง เป็นต้น
- ต้นทุนในการผลิตต่ำ
- ขั้นตอนการทำงานสำหรับ Direct Steam Retort มีระบบการทำงานง่าย ไม่ยุ่งยาก

Overpressure Water Spray Retort

- Overpressure Water Spray Retorts are designed to sterilize food and drinks in various kinds of containers such as aluminum pouches, glass bottles, plastic or aluminium containers and so on.
- เครื่องฆ่าเชื้อชนิด Overpressure Water Spray ถูกออกแบบเพื่อให้สามารถฆ่าเชื้อผลิตภัณฑ์บรรจุอาหารได้ทุกชนิด เช่น ถุงอะลูมิเนียม ขวดแก้ว ขวดพลาสติก และถ้วยพลาสติก เป็นต้น

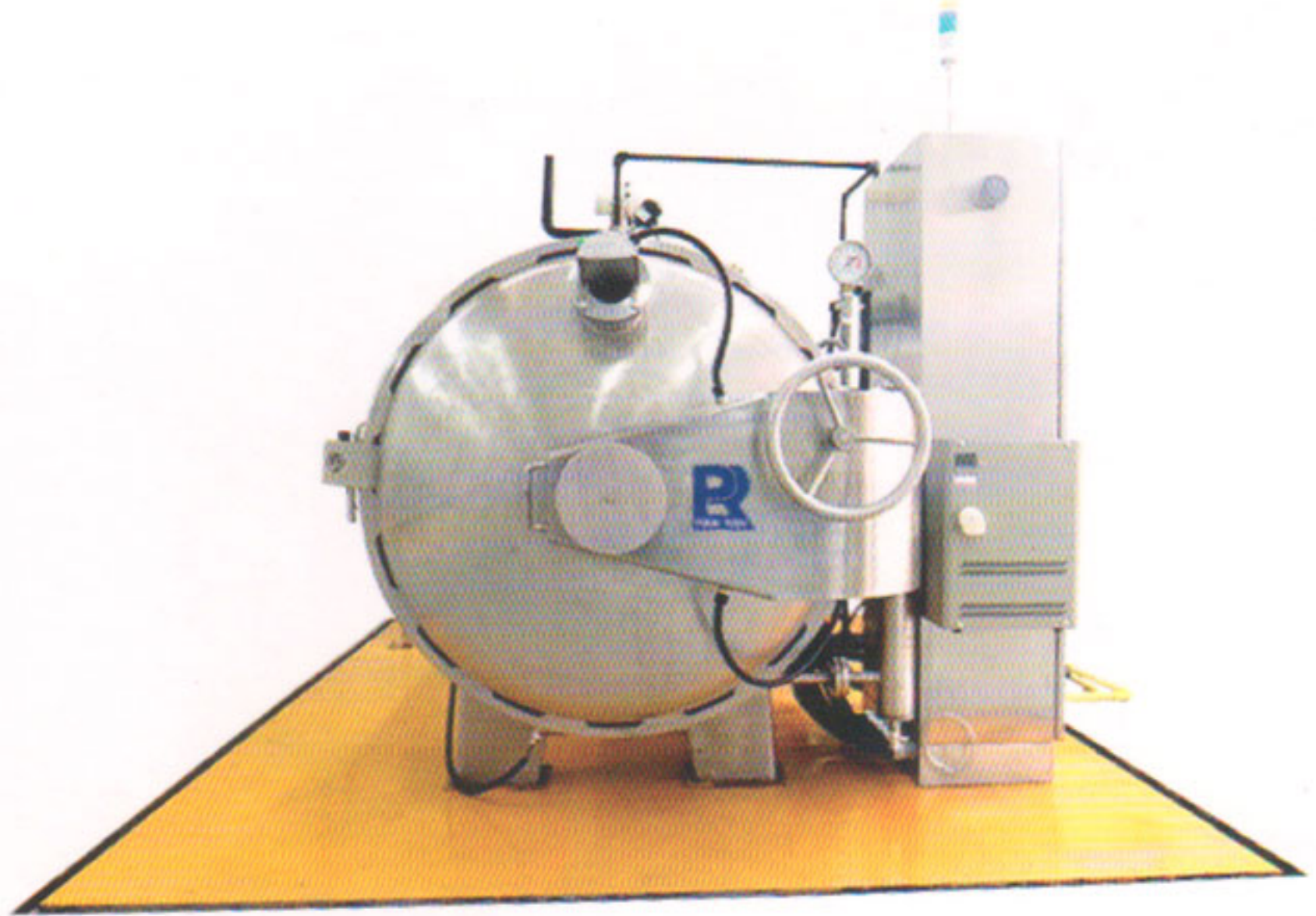
SPRAYING SYSTEM : ระบบสเปรย์น้ำ

- The continuous spraying of water through a series of spray nozzles, located of the optimum position of spray pattern, with direct steam injected to gives better constant and homogeneous temperature distribution and heat transfer to cover on every inch of products.
- The optimum heat distribution $+0.5^{\circ}\text{C}$ accurate pressure control $+0.05\text{ BARS}$
- The heat exchanger for cooling provides the optimum water quality and no contamination of products by separating product contact water from cooling water.
- ระบบการฉีดพ่นน้ำผ่านหัวฉีดที่ติดตั้งในตำแหน่งและองศาที่เหมาะสม เพื่อให้การฉีดพ่นเป็นไปอย่างทั่วถึงทุกผลิตภัณฑ์ขณะทำการฆ่าเชื้อ
- ค่าเบี่ยงเบนในการกระจายความร้อนน้อยที่สุด $+0.5^{\circ}\text{C}$
- การควบคุมแรงดันถูกต้องและแม่นยำ $+0.05\text{ BARS}$
- ด้วยคุณสมบัติของ Plate Heat Exchanger จะรักษคุณภาพของน้ำ ไม่ให้เกิดการปนเปื้อนระหว่างน้ำที่ใช้ในกระบวนการกับน้ำสำหรับทำความสะอาด



Overpressure Water Spray and Direct Steam (Dual Mode) Retort

- Overpressure Water Spray and Direct Steam (Dual Mode) Retorts can be operated in 2 systems: Water Spray System and Direct Steam System.
- Overpressure Water Spray and Direct Steam (Dual Mode) Retorts can be used with all various kinds of containers such as aluminum pouches, glass bottles, plastic or aluminum containers and so on.
- เครื่องฆ่าเชื้อชนิด Overpressure Water Spray and Direct Steam สามารถทำการฆ่าเชื้อผลิตภัณฑ์ได้ 2 ระบบ คือ ระบบสเปรย์น้ำและระบบใช้ไอน้ำโดยตรง ซึ่งขึ้นอยู่กับผลิตภัณฑ์และความต้องการใช้งานของผู้ผลิต
- เครื่องฆ่าเชื้อชนิด Overpressure Water Spray and Direct Steam สามารถการฆ่าเชื้อบรรจุภัณฑ์อาหารได้หลากหลายชนิด เช่น ภาชนะพลาสติก ถุงอะลูมิเนียม ขวดแก้ว พลาสติก และถ้วยพลาสติก เป็นต้น

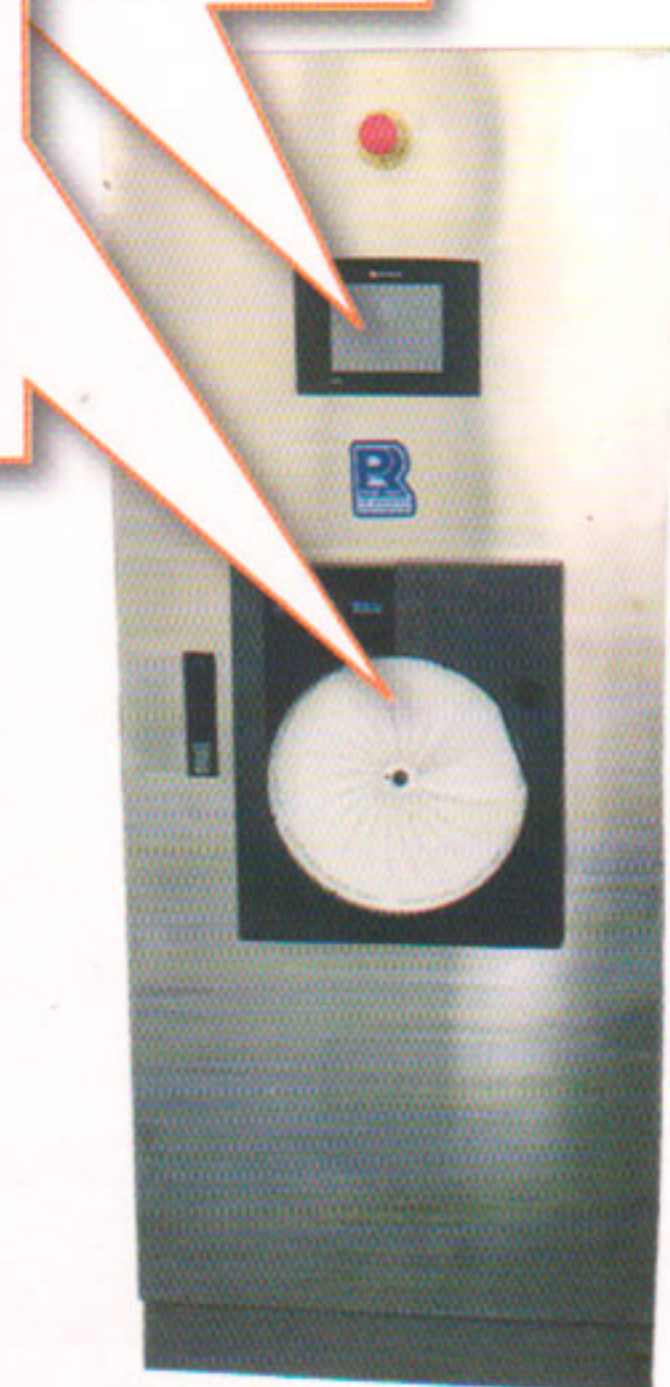
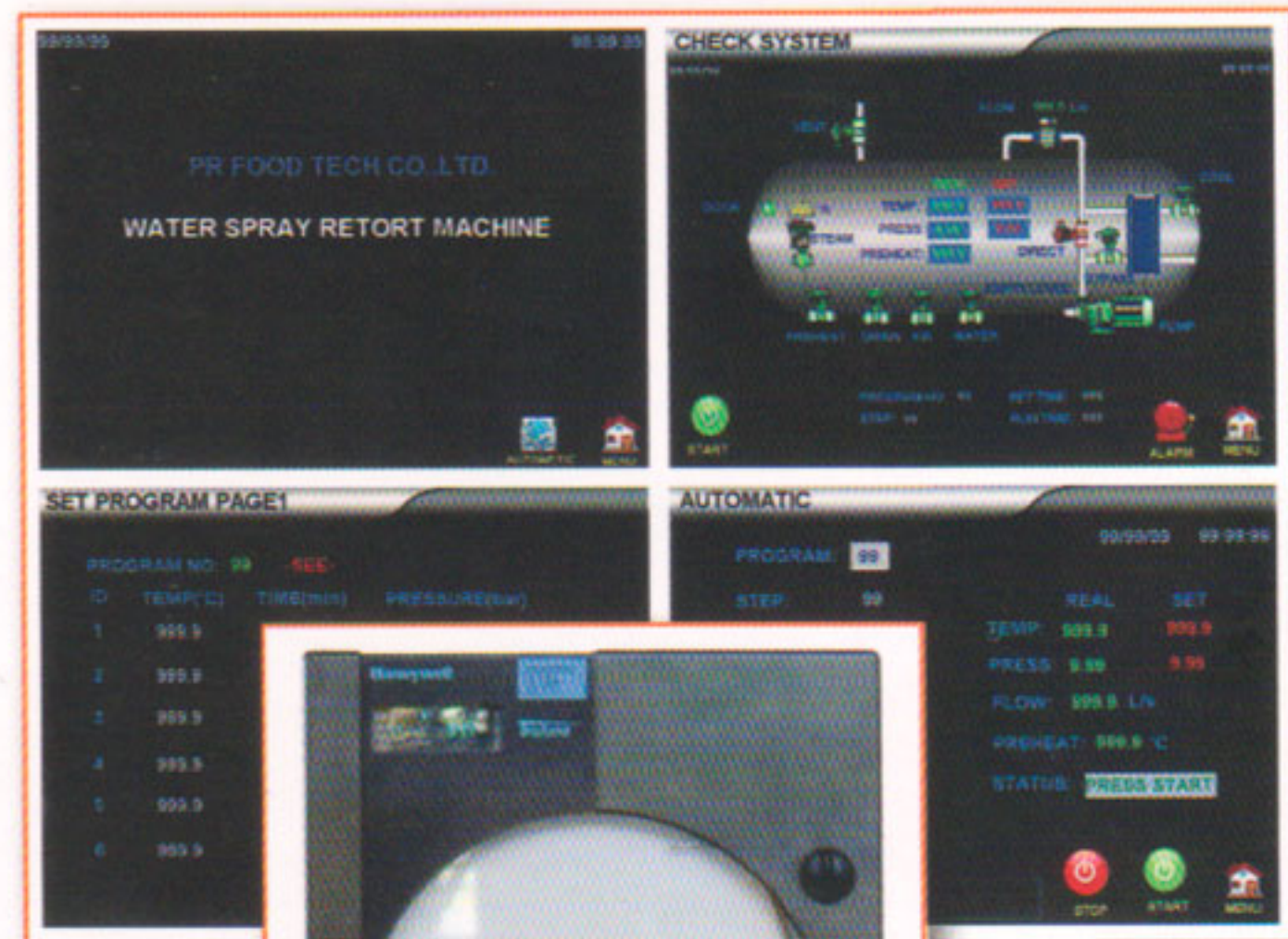


Control System

- Process cycle is automatically control by Central Host PC
- Process status including the data of water level, circulation rate, time temperature, pressure and alarm are monitor and collected for historical record and reference.
- Temperature and overpressure are independently control and recorded by circular chart recorder.
- The profiles and collected in the program could be selected to suit each kind of product and even additionally adjusted or corrected the details of each profile.

ระบบควบคุม

- ระบบการทำงานของเครื่องฆ่าเชื้อสามารถควบคุมได้จากหน้าตู้ CONTROL เพื่อให้การดำเนินงานเป็นไปโดยง่ายและสะดวก
- มีการบันทึกสถานะและข้อมูลในกระบวนการฆ่าเชื้อ เช่น ข้อมูลระดับน้ำ อัตราการไหลเวียนของน้ำ เวลา อุณหภูมิ ความดัน และสัญญาณเตือนบอกเวลาเพื่อการตรวจสอบในอนาคต รวมทั้งมีการบันทึกค่าที่ปกติอย่างต่อเนื่องในขณะที่เครื่องทำงาน
- มีการควบคุมการทำงานของอุณหภูมิ และความดันแยกเป็นอิสระต่อกัน พร้อมทั้งบันทึกลงในกระดาษกราฟเพื่อตรวจสอบ
- มี PROGRAM สำหรับจัดเก็บ PROFILE และสามารถเลือก PROFILE ให้เหมาะสมกับแต่ละผลิตภัณฑ์ อีกทั้งยังสามารถเพิ่มเติมและแก้ไขรายละเอียดของแต่ละ PROFILE ได้



CPF
โคราช

ประจวบคีรีขันธ์

PORTFOLIO



www.prfoodtech.com

RETORT

Sterilize all Food Packages

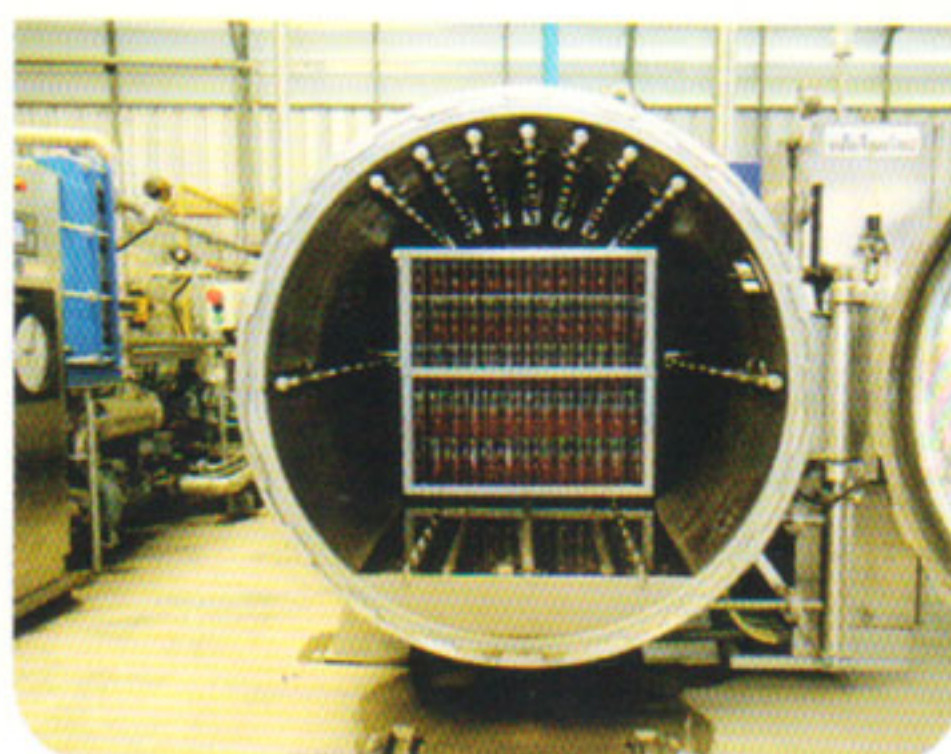
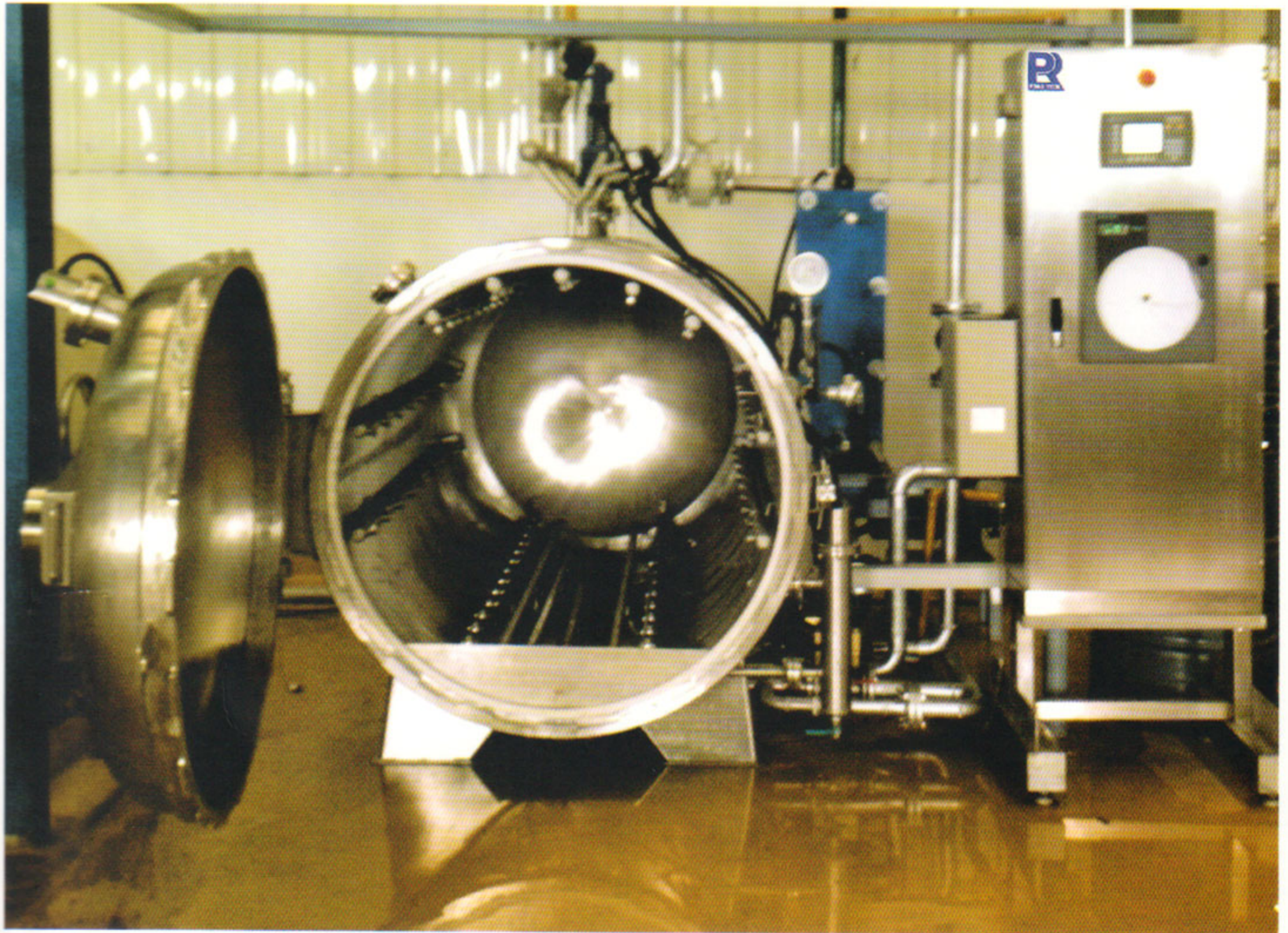
ชุมพร

ราชบุรี

ปทุมธานี

เรามีเครื่องระบบ Water Spray ให้ทดสอบ

“คุณมั่นใจได้ในคุณภาพ”



บริษัท พีอาร์ ฟู้ด เทค จำกัด (PR FOOD TECH CO., Ltd.)
ผลิต - จำหน่ายเครื่องฆ่าเชื้อและระบบคอนโทรล
16/18 หมู่ 4 ต.ลำพญา อ.เมือง จ.นครปฐม 73000
Tel : 034 - 986678-9 Fax : 034 - 986679
Mobile : 089-746-1000, 087-468-5555
Website : www.prfoodtech.com
Email : info@prfoodtech.com

