

ステンレス製 圧力寸胴鍋 PC-KK100/PC-KK220

本 体		
	PC-KK100	PC-KK220
外 径	φ450	φ600
内 径	φ444	φ588
厚 さ	3.0mm	6.0mm
高 さ	700mm*	700mm*
材 質	SUS304	SUS304
クランプ	一体クランプ型ねじ込み	ドアークラッチ式
重 量	70kg	280kg
規 格	小型圧力容器	第一種圧力容器

	設計条件		適 用	
	PC-KK100	PC-KK220	PC-KK100	PC-KK220
加 熱 方 法	直火式	直火式		
液 体 名	加熱水蒸気	加熱水蒸気		
内 容 積	0.097m³	0.22m³	100L*	220L*
設 計 圧 力	0.2MPa	0.38MPa	標準大気圧 2.00atm	標準大気圧 3.750atm
設 計 温 度	133.7℃	150℃		
使 用 圧 力	0.18MPa	0.34MPa	標準大気圧 1.9atm	標準大気圧 3.355atm
使 用 温 度	131.4℃	147℃		
水圧試験圧力	0.40MPa	0.71MPa		
溶接後熱処理	実施せず	実施せず		
放射線検査	実施せず	20%実施		
使 用 材 料	SUS304	SUS304 SUSF304		
許容引張応力	100.9N/mm²	103N/mm²		

※本体の高低を調整し、内容積の変更ができます。



製造元 小林工業株式会社

小型圧力寸胴鍋PC-KK100は個別検定をクリアし、衛生的で安全なパフォーマンスをご提供します。熱交換器を利用することにより冷却時間を大幅に圧縮することができます。優れた技術と知識により自信をもって開発・製造されたメイドインジャパンです。

事業内容

- 第一種圧力容器(熱交換器)の製造・溶接修繕
- 加熱・冷却殺菌装置の製造・販売
- 第一種圧力容器性能検査受験準備工事
- ボイラ用薬品含む一般毒物劇物の販売

主な認可及び取得資格

- 第一種圧力容器製造許可 新潟(第323号)
- 毒物劇物一般販売登録(新市-第526号)
- 建設業の許可 一般 管工事業 新潟県知事(第42356号)

小林工業株式会社
〒950-1457
新潟県新潟市南区
清水字24番割4361番地1
TEL.025-375-3854

製品に関するお問い合わせは



E-mail kanda@kankuma.co.jp
URL <https://www.kankuma.co.jp/>

本 社 | 〒959-1272 新潟県燕市杉柳912 (物流センター入口)
TEL: 0256-63-4541 (代表) FAX: 0256-64-2960

東京事業所 | 〒101-0043 東京都千代田区神田富山町26-6 林ビル102号
TEL: 03-3525-4305 FAX: 03-3525-4306

大阪営業部 | 〒532-0011 大阪府大阪市淀川区西中島2-10-1 ダイヤパレス新大阪 401号
FAX: 06-6476-9841



株式会社カングダは持続可能な開発目標 (SDGs) を支援しています



販売元: 株式会社カングダ

製造元: 小林工業株式会社

『小型圧力容器』

ステンレス製

圧力寸胴鍋 PC-KK100

Carbon
Neutrality

コンパクトだから移動ができる、クオリティとパワーはそのままだ、100ℓサイズ(容量80ℓ)の小型圧力寸胴鍋登場。

多くのプロの料理人から評価と信頼を得たPC-KK220(220ℓサイズ)をコンパクトにしたPC-KK100。小型の本体は移動が可能になり、厨房環境やレイアウトに応じた使い方・扱いやすさを実現。「小型圧力容器」の適用区分は自主検査のみのため、維持やメンテナンスの手間を大幅に軽減します。製造はPC-KK220同様、小林工業による安心のメイドインジャパン。業務用厨房用品・オリジナル商品の開発・販売をリードしてきたカンダが自信を持ってお勧めしたい手軽で本格派の調理機器です。



ステンレス製 圧力寸胴鍋 PC-KK100 5つの特徴

特徴01 安全性 手軽な維持と安全性へのこだわり

適用区分「小型圧力容器」

「第一種圧力容器」のPC-KK220で義務づけられている年1回の性能検査はなく、すべて自主検査となります。維持・管理が容易になりました。

「クラッチ式ドア」採用(急速開閉制御装置)

ねじ込み式の蓋と本体は完全な密閉が可能。蓋と本体は取外しができ、取扱いが容易です。



特徴02 燃料費の削減

IH対応も可能なステンレス製(SUS304)低炭素・脱炭素の「カーボンニュートラル」を実現。

光熱費 ガス代1/4

沸騰して圧力がかかるまでは強火ですが、圧力がかかってからは弱火で調理をするため、ガス代の削減につながります。

ゴミの量

圧力寸胴鍋に入れたガラ用の骨を細かくすることができます。骨も軽くつぶただけで粉々に砕け、廃棄物を削減することが可能です。

特徴03 「時短」と「業務の効率化」



長時間労働の削減
= 人手不足の解消

使用温度131.4℃(設計温度133.7℃耐用)、
最大圧力0.19Mpa(設計圧力0.20Mpa≒2気圧)

従来、1日10時間以上火をつけてかき混ぜながら煮込むスープの調理作業が約2時間で完成します。PC-KK100では小型化されたことによりPC-KK220(約2時間半)より更に30分短縮します。また使用温度120℃で「滅菌作用」が最大限に働き、スープの保存期間の長期化が可能になります(オートクレープ処理)。



抽出口は上下に2カ所。上から白湯スープ、下から清湯スープを取り出せます。



特徴04 ぶれないスープ

お客様自身のレシピで毎日同じクオリティのスープづくりが可能

- ・圧力寸胴鍋に熱が回り、加熱が均一。
- ・蒸発や吹きこぼれがない、スープ量の安定化。
- ・スープの水分とスープの中の油を乳化させます。

特徴05 メンテナンス

メンテナンスもラクラク

- ・厚板構造により焦げ付きにくい。
- ・排水が簡単に行える「排水ノズル」

