

ステンレス製 圧力寸胴鍋 PC-KK220

本 体	
外 径	φ600
内 径	φ588
厚 さ	6.0mm
高 さ	700mm※
材 質	SUS304
ク ラ ンプ	ドアークラッチ式
重 量	280kg
規 格	第一種圧力容器

※本体の高低を調整し、
内容積の変更ができます。

設計条件		適 用
加 熱 方 法	直火式	
液 体 名	加熱水蒸気	
内 容 積	0.22m³	220L※
設 計 圧 力	0.38MPa	標準大気圧 3.750atm
設 計 温 度	150℃	
使 用 圧 力	0.34MPa	標準大気圧 3.355atm
使 用 温 度	147℃	
水圧試験圧力	0.71MPa	
溶接後熱処理	実施せず	
放 射 線 検 査	20%実施	
使 用 材 料	SUS304	SUSF304
許容引張応力	103N/mm²	103N/mm²

製造元 小林工業株式会社

第一種圧力容器である圧力寸胴鍋PC-KK220は
厳しい性能検査をクリアし、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/>



株式会社カンダは持続可能な開発目標 (SDGs) を支援しています

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 ダイバパレス新大阪 401号
FAX: 06-6476-9841



WEB



facebook



Instagram

販売元: 株式会社 カンダ

製造元: 小林工業株式会社

ステンレス製 圧力寸胴鍋 PC-KK220

5つの特徴

料理人・レストラン関係者など、食の提供に携わるプロの意見や要望を取り入れ開発された「圧力寸胴鍋PC-KK220」。

クオリティとサステナビリティの提供はもちろん、調理現場の労働環境向上や

カーボンニュートラルを意識した特徴を備えており、使いやすさへのこだわりも徹底しました。

半世紀にわたり、質の高い業務用厨房用品・オリジナル商品を開発・販売してきたカンダと

第一種圧力容器製造許可を有する小林工業の技術が自信をもって提供する「日本製」調理機器です。



G1 特徴

安全性

最大限の安全性を追求していきます。



第一種圧力容器の適用区分

製造許可をはじめ、製造、設置などの段階での都道府県労働局などによる検査が義務付けられ、使用開始後は年1回性能検査が義務付けられています。



「クラッチ式ドア」採用(急速開閉制御装置)

圧力寸胴鍋の残留圧力が外部と等しいときでなければ、蓋(フタ)を開けることができない構造になっています。



YKバランサーを採用

蓋を楽々開閉するバネ付き蝶番

圧力寸胴鍋PC-KK220ではYKバランサーを標準装備として採用しています。YKバランサーとは八洲化工機のオリジナルブランドで、タンク、反応釜・槽用の重いマンホール蓋を人手で楽々開閉することができるバネ付き蝶番です。繰り返し開閉の耐久試験・防水試験により安全・信頼性を確認済みです。作業者の安全と健康管理に役立つとともに、作業効率の向上にもつながります。

G2 特徴 燃料費等の削減

ステンレス製(SUS304)はIH対応が可能、
低炭素・脱炭素による「カーボンニュートラル」を実現します。

光熱費 ガス代1/4

圧力寸胴鍋が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。骨も軽くつぶつただけで粉々に砕け、廃棄を削減することが可能です。



G3 特徴

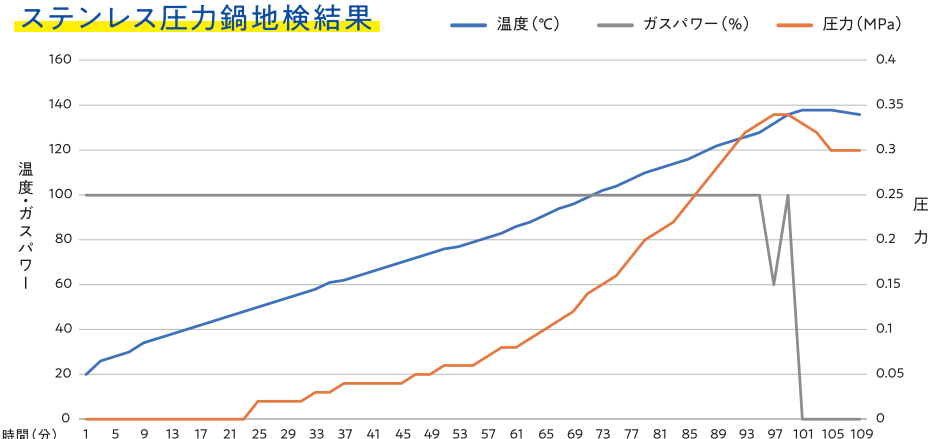
「時短」と 「業務の効率化」

長時間労働の削減=人手不足の解消

使用温度 147℃(設計温度150℃耐用)

従来、1日に10時間以上火を付けてかき混ぜながら煮込むスープの調理作業が約2時間半で完成します(使用圧力 3.355気圧)。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です(オートクレープ処理)。

ステンレス圧力鍋地検結果



G4 特徴

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の作成が可能

- ・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、スープ量安定。
- ・スープの水分とスープの中の油を乳化させます。



G5 特徴

メンテナンス

面倒なお手入れや
メンテナンスも手軽に
行うことができます。

- ・厚板構造により、焦げ付きにくい。
- ・「排水ノズル」で洗浄後の排水が簡単に行えます。

