

350 Steam DC Oven

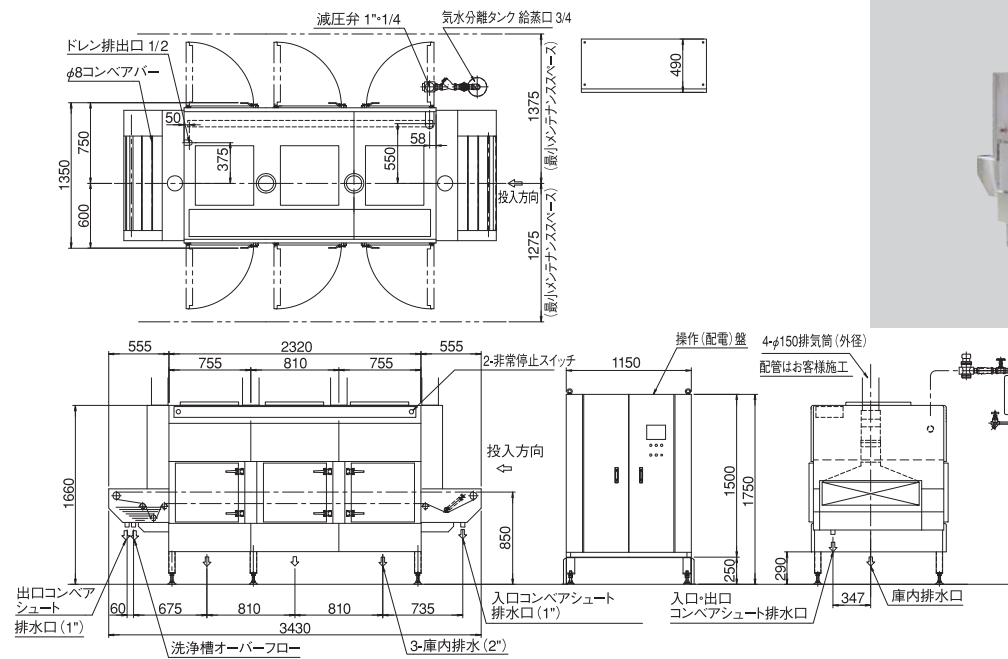
DC Conveyor

[ディーシー・コンベア]

QFB-5980C-3R/QFB-5980C-4R

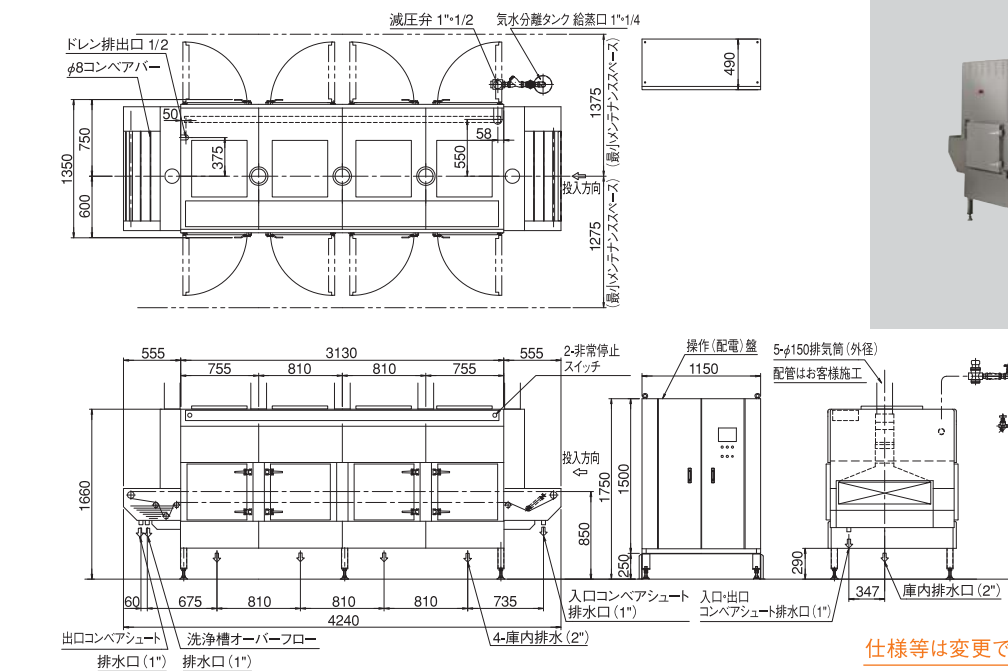


QFB-5980C-3R (バーチェンコンベア仕様)



型 式	QFB-5980C-3R
電源電圧	200V 3相
消費電力	79.8kW
機械寸法	3,430mm×1,350mm×1,700mm (W×D×H)
備 考	ボイラー別置(容量170Kg/h以上)

QFB-5980C-4R (バーチェンコンベア仕様)



型 式	QFB-5980C-4R
電源電圧	200V 3相
消費電力	106.3kW
機械寸法	4240mm×1,350mm×1,700mm (W×D×H)
備 考	ボイラー別置(容量230Kg/h以上)

仕様等の変更できます。詳細はスタッフまでご相談ください。

※製品の改良のため仕様を変更する場合がありますので、ご了承ください。

直本工業株式会社 スチームで新しい未来へ

本 社 〒543-0031 大阪市天王寺区石ヶ辻町19-8 TEL.06-6775-2500 FAX.06-6775-2510

東 京 支 店	〒101-0032 東京都千代田区岩本町3丁目7-9	TEL.03-3864-5577	FAX.03-3864-5579
仙 台 支 店	〒984-0032 仙台市若林区荒井字矢取25	TEL.022-390-9301	FAX.022-390-9304
新 潟 支 店	〒951-8068 新潟市中央区上大川前通3番町122-5	TEL.025-222-0991	FAX.025-222-0990
福 岡 支 店	〒815-0035 福岡市南区向野2丁目1-5	TEL.092-541-1018	FAX.092-511-7909
岡 山 営 業 所	〒700-0972 岡山市北区上中野2丁目24-14 スタックVIIビル 1F	TEL.086-243-0100	FAX.086-243-0904
札 幌 営 業 所	〒003-0029 札幌市白石区平和通3丁目北4-20-102	TEL.011-864-9151	FAX.011-864-9153
河 内 工 場	〒578-0984 東大阪市菱江1丁目27-17	TEL.072-961-3333	FAX.072-965-1688
ナオモト東海	〒462-0842 名古屋市北区志賀南通2丁目49番地	TEL.052-917-1800	FAX.052-917-1810
ナオモト小山店	〒323-0022 小山市駅東通り1丁目17-10	TEL.0285-25-0722	FAX.0285-25-5245
ナオモトテクノ	〒689-1112 鳥取市若葉台南7丁目2-27	TEL.0857-52-5121	FAX.0857-52-5126

URL <http://www.naomoto.co.jp/> e-mail info@naomoto.com

じょうしゅうりょく

蒸焼力

ガスでもない。IHでもない。

ナオモトの「350スチームDCコンベア」は、
過熱水蒸気を使った全く新しい調理機器。

酸化を抑え、食材が本来持っている
「旨味」と「栄養」を逃がさない。

そして、魚の切り身が1時間で
約1,600切れ以上焼成できる
驚くべきスピードとパワー。

スチームを科学して、半世紀以上。

スチーム専門メーカーならではの
豊富な経験と確かな技術力が生み出した
「350スチームDCコンベア」を、
ぜひ一度、ご体験ください。

大量調理に大革命。 これからは、スチームで焼く！

はやい、おいしい、ヘルシー

「350スチームDCコンベア」なら、魚の切り身がわずか5分半で焼成可能。1時間で1,600切れ以上というハイスピード&パワー。時間が経っても旨味や水分を逃がさず、冷めてもおいしい仕上がりです。

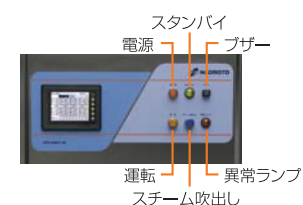
<こんなところにおすすめ>

弁当工場	給食センター	食品メーカー
水産加工工場	惣菜工場	殺菌・乾燥工程



50種類の調理プログラム

電源のオンオフ、運転、スチーム吹出しなどが、ワンタッチで簡単操作。コントロールパネルでは合計50種類の調理プログラムが登録でき、さまざまな食材に対応します。



● 焼成時間
● 過熱水蒸気温度(上)
● 庫内温度(上)
● 庫内温度(下)
● 過熱水蒸気温度(下)
● 調理プログラムの登録

スーパーヒーター (SH) ユニット内蔵

過熱水蒸気生成装置 (SHユニット) を焼成スペース付近に内蔵しているため、工場で使用している飽和水蒸気 (ボイラー等) を接続するだけでOK。過熱水蒸気を発生させるボイラーなどの付帯設備は不要です。

きめ細かな温度調整

1ブロック (70cm) ごとに上下から噴出する過熱水蒸気の温度 (最高400℃)、水蒸気量、庫内温度が設定可能。きめ細かな温度調整で食材に適した調理ができます。もちろん蒸し料理もOK。

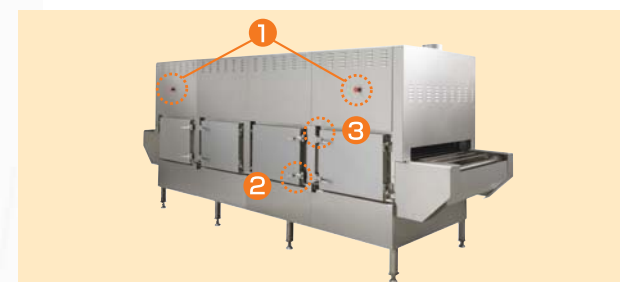
快適な作業スペース

熱源は電気ですから機器周辺が暑くなることもなく、騒音の原因となる送風機も内蔵していません。静かな環境で快適に作業できます。

優れたメンテナンス性

日ごろのメンテナンスに配慮し、調理庫内は十分なスペースを確保。飽和水蒸気の熱により汚れが落ちるほか、ブロックごとに設けられた扉を開ければ、すみずみまで水洗いもできます。

上下のトレイも
取り出して洗えます。



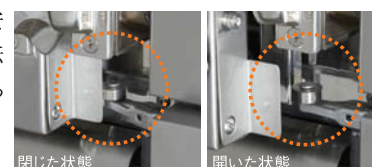
① 非常停止ボタンを2箇所に設置

稼働中でも、このボタンを押すとコンベアとヒーターおよび水蒸気の噴出が停止。投入側と出口側の2箇所に設けています。



② 閉め忘れを感知する安全装置

扉を閉め忘れると、安全装置が作動し運転をストップ。蒸気による火傷などを予防します。(アラーム機能つき)



③ ダブルパッキングで漏れを防ぐ

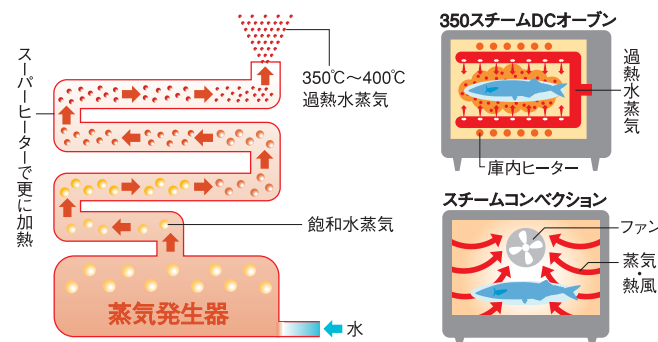
山型の金属パッキンと、耐熱性に優れたゴムパッキンで、過熱水蒸気の漏れを防ぎます。





「過熱水蒸気」ってご存じですか？

過熱水蒸気とは、水を沸騰させて発生した水蒸気をさらに加熱し、100℃以上の状態にした無色透明な気体のこと。食材に大量の潜熱を瞬時に、しかも均一に伝えるため焼き上がりが驚くほど早く、旨味や栄養もほとんど逃がしません。従来のスチームコンベクションや電子レンジでは、ヒーターや熱風で食材を加熱するため、スチームは食材の乾燥を防ぐために使われていました。ナオモトの「350スチームDCコンベア」は、350～400℃に達する高温スチームそのもので焼く、全く新しい調理機器です。



ナオモトスチームだけの品質があります。

完全気体

他社機器の場合、実際は水分を含んだ、ミストに近いスチームであることが少なくありません。ナオモトスチームはその名の通り、無色透明の完全な気体。食材の品質に大きな差が出ます。

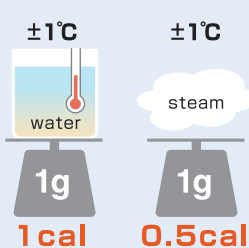
加熱&加圧

まず、ヒーターで発生した水蒸気に熱と圧力を加えることで気体化。ここからさらに加熱して生まれたのがナオモトの過熱水蒸気です。食材にふれると瞬時に液化するため、より多くの潜熱が伝わります。

調理の常識を変える「過熱水蒸気」。ヒミツは、豊富な熱量にあります。

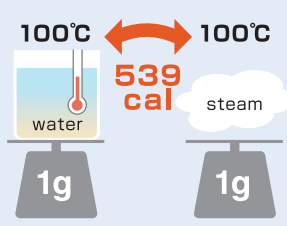
STEP 1

通常、水1gが1℃上がる、または1℃下がる時には1calの熱量が必要となります。また、水蒸気1gが1℃上がる、または1℃下がる時には0.5calの熱量が必要となります。



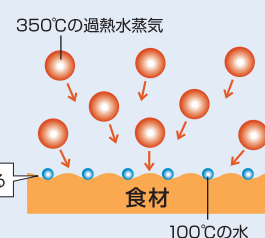
STEP 2

一方、100℃の水が100℃の水蒸気になるときは、1gあたり539calもの熱量が必要となります。また、100℃の水蒸気から100℃の水になるときも、同じく539calの熱量が必要です。これを「凝縮熱」と言います。



STEP 3

「350スチームDCコンベア」は、350℃の過熱水蒸気が食材に触れると、その表面で一気に100℃の水に変わります。



STEP 4

この時の熱量の変化を数式で表すと、次のようになります。

$$\begin{aligned} & \text{350℃の過熱水蒸気から100℃の水蒸気になる熱量} \\ & \quad 250℃ \times 0.5\text{cal} \\ & \quad 125\text{cal} + 539\text{cal} = \mathbf{664\text{cal}} \end{aligned}$$

100℃の水と比べて、過熱水蒸気には**6.64**倍もの熱量があります！

なるほど、だからメリットいっぱい！



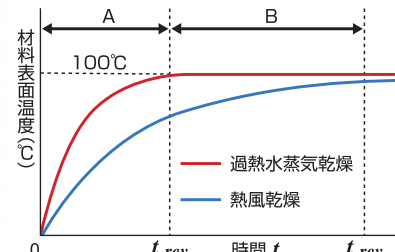
はやい

speedy

- 遠赤外線の効果で食材の中までスピーディに加熱
- 高温スチームが食材を包むように、一気に焼きあげる
- 臭いうつりが少ないから違う食材も同時に焼ける
- 冷凍食材も解凍せずにそのまま調理できる

データが実証！

過熱水蒸気と熱風の乾燥時間の関係



資料提供: 東京大学大学院 相原研究室
(株)ダイキンアプライドシステムズ

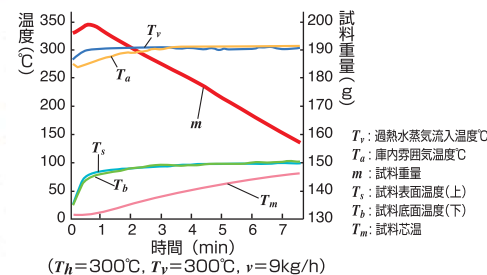
おいしい

delicious

- 外はパリッとこんがり、中はふんわり
- ドリップが少ないから、冷凍食品もそのまま調理
- 表面をすばやく焼きあげジューシーな旨味をキープ
- 旨味を逃さず歩留まりが良い
- 冷めてもおいしい

データが実証！

鶏肉胸部一枚肉の加熱挙動



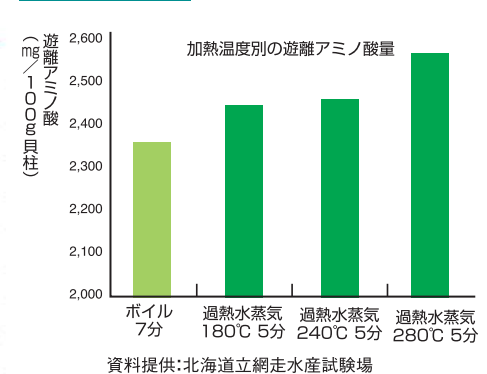
($T_h=300℃$, $T_v=300℃$, $v=9\text{kg/h}$)
資料提供: 東京大学大学院 相原研究室
(株)ダイキンアプライドシステムズ

ヘルシー

healthy

- アミノ酸やビタミンなどの豊富な栄養素を逃さない
- 無酸素に近い状態で調理し食材の酸化を抑える
- 油をまったく使わず食材本来の油分だけで調理
- 気になるカロリーを抑え、塩分も大幅カット

データが実証！



資料提供: 北海道立網走水産試験場



焼成プログラム一覧表

	過熱水蒸気 温度(℃) 上/下	庫内 温度(℃) 上/下	調 理 前 重量(g)	調 理 後 重量(g)	時 間 (min)	芯温(℃) 前 / 後	歩留まり (%)
ハンバーグ 	400 / 380	330 / 300	1,287	1,029	5	5 / 90	78
鶏の照り焼き 	220 / 350	240 / 300	1,058	828	7	13 / 80	78
タラ蒸し 	160 / 160	100 / 100	850	803	6.5	3 / 75	99
イカの袱紗焼き 	350 / 300	250 / 300	3,305	3,180	9	11 / 77	96
秋刀魚の塩焼き 	350 / 380	290 / 300	856	725	5	6 / 80	85

	過熱水蒸気 温度(℃) 上/下	庫内 温度(℃) 上/下	調 理 前 重量(g)	調 理 後 重量(g)	時 間 (min)	芯温(℃) 前 / 後	歩留まり (%)
鮭の塩焼き 	350 / 380	290 / 300	708	552	5	11 / 88	78
ミートローフ風焼き 	350 / 390	260 / 300	—	—	10	5 / 75	—
鶏の松風焼き 	350 / 390	260 / 300	3,484	3,312	10	9 / 75	95
鯖の塩焼き 	350 / 380	290 / 300	775	610	5	7 / 90	78
千草蒸し 	220 / 350	240 / 300	3,011	2,865	8	8 / 81	95

※専用バット(400mm×500mm)もあります。※写真は一例です。温度設定を変えることにより好みの焼き色に設定できます。