

SVロースター

ガス 電気

幅広い調理と細やかな調整が可能な連続式過熱水蒸気調理機

意匠登録第1647951号
意匠登録第1648558号

産業革命は水蒸気から、
食育革命は過熱水蒸気から

焼く 煮る 蒸す これ1台!



酸素濃度 0.1 %以下 (当社試験データ) 電気式とガス式の2機種 7段階の蒸気量レベル調整 過熱水蒸気・コンビ・スチーム・ホットエアア 過熱水蒸気温度 最高 320℃ 循環Re-Jet方式を採用

超低酸素状態から蒸気量ゼロまで幅広い調理

過熱水蒸気



過熱水蒸気

コンビ



熱風 + 蒸気

スチーム



蒸気

ホットエアア



熱風

SVロースターで広がる様々な調理バリエーション



チーズハンバーグ



豚肉のみそだれ



人参シリシリ



肉じゃが



ノンフライ唐揚げ



チキンステーキソース



ピザ



茄子ときのこの香味焼き



焼き鰯



鮭の南部焼き



ボン・デ・バナナ (カップケーキ)



プリン

SVロースター 調理能力表

(焼き調理)

調理品目	重量 (g)	調理温度 (℃)	調理時間 (分)	1連式	2連式	3連式	4連式	5連式	6連式
ハンバーグ(冷凍)	60	280	8	1190	2580	3960	5350	6740	8120
オムレツ(冷凍)	60	200	7.5	1450	3145	4830	6520	8220	9900
焼き鰯(冷凍)	60	300	6	1280	2770	4240	5730	7220	8700

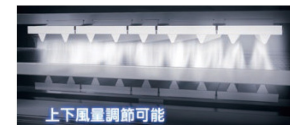
※冷凍温度は-20℃、冷蔵温度は5℃の食材を、芯温90℃まで加熱調理した場合の調理能力です。

過熱水蒸気の特長

莫大な熱量 (凝縮伝熱) 超低酸素 調理 凝縮過程 乾燥過程

均一な加熱で温度ムラが無い

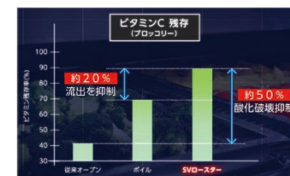
常に同じ高さで食材が流れるコンベヤ連続式は、すべての食材に対し、過熱水蒸気が一様に吹き付けられるので、焼きムラなく調理することができます。上下のノズルから噴射する過熱水蒸気の風量は、食材や調理目的に応じて7段階で調整できます。



上下風量調節可能
上風量を強く設定: 焼き色を強くしたい時 (例) ローストビーフ
下風量を強く設定: 表面の乾燥を抑えたい時 (例) 親子丼、菜の花蒸し

超低酸素調理

熱室内は過熱水蒸気が充満することで超低酸素雰囲気を作ります。超低酸素調理によって食材を酸化させず、過酸化物質の発生や栄養素(ビタミンC)の酸化破壊を抑制したまま加熱調理することができます。

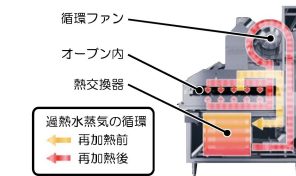


SVロースターの特長

調理時間 短縮 歩留り 大幅UP 過酸化物質 抑制 栄養価 保持 旨み成分 保持

循環Re-Jet(再加熱・再利用)方式

SVロースターは過熱水蒸気の循環方式を採用。加熱調理に使用した過熱水蒸気は循環ファンで回収・再加熱・再利用するため、供給蒸気量を大幅にカット。また、循環ファンで風速・風量の大きくなった過熱水蒸気を食材に衝突させるため、調理時間が大幅に短縮されます。



操作はタッチパネルで指一本

運転やモードの切り替え、温度やコンベヤ速度の調整など主要な操作は、液晶タッチパネルで指一本で行えます。複雑な操作はなく、どなたでも簡単に操作することができます。100品目の調理パターン登録が可能。



歩留りの大きいジューシーな仕上がり

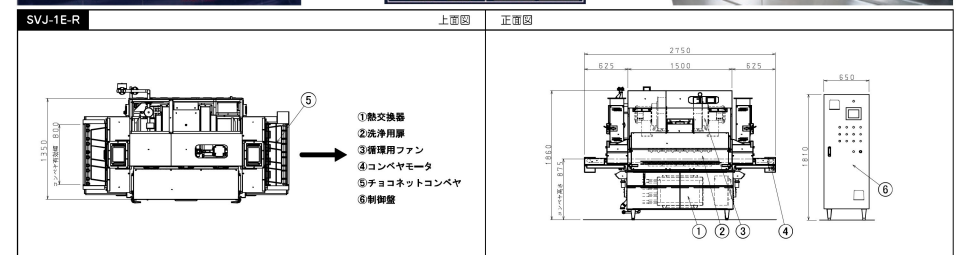
加熱初期の湿熱加熱(凝縮過程)によって食材の水分蒸発を抑え、かつ加熱中期以降の乾燥(過程)で食材表面に焼き色をつけるといった過熱水蒸気特有の複合過程により、中身はジューシーで外はカリッとした食品が提供できます。

表面はカリッと 中身はジューシー!



洗浄モードで楽々洗浄・オープン内清掃性UP

日々のお手入れは洗剤と蒸気で汚れを浮かせてから水で洗い流す簡単作業。ノズル等の部品は工具なしで取り外しできます。オープン内は見通しのよい広い開口を確保、さらに異物混入を防ぐバースレ設計です。



電気

型 式	寸法 (mm) 間口 奥行 高さ	定格消費電力(kW) (三相200V)	節和蒸気給気量 (kg/h)	重量 (kg)
SVJ-1E-R(L)	2750×1350×1860	49.06	240	1200
SVJ-2E-R(L)	4500×1350×1860	98.12	320	2400
SVJ-3E-R(L)	6250×1350×1860	147.2	380	3600
SVJ-4E-R(L)	8850×1350×1860	196.2	380	4800
SVJ-5E-R(L)	10400×1350×1860	245.2	380	6000
SVJ-6E-R(L)	12150×1350×1860	294.2	380	7200

ガス

型 式	寸法 (mm) 間口 奥行 高さ	定格消費電力(kW) (三相200V)	ガス消費量 kW (kcal/h)	節和蒸気給気量 (kg/h)	重量 (kg)
SVJ-1G-R(L)	2750×1350×1860	3.81	93.8 (80625)	240	1300
SVJ-2G-R(L)	4500×1350×1860	7.62	187.5 (161250)	320	2600
SVJ-3G-R(L)	6250×1350×1860	11.45	281.3 (241875)	380	3900
SVJ-4G-R(L)	8850×1350×1860	15.2	375.0 (322500)	380	5200
SVJ-5G-R(L)	10400×1350×1860	18.95	468.8 (403125)	380	6500
SVJ-6G-R(L)	12150×1350×1860	22.7	562.5 (483750)	380	7800

※型式末尾のR(L)は入口から見てR(右正面)、L(左正面)仕様です。

※重量には操作盤は含まれません。

焼き魚の場合、表面が焦げ過ぎ、中身はパサパサというのがこれまでの調理でした。でも、過熱水蒸気で調理すると、焦げ過ぎず中身の脂も適度に残っていて、とってもジューシーに焼きあがります。

