

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

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	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 チキン	コンビ 熱風 + 蒸気 ホキ	スチーム 蒸気 温野菜	ホットエア 熱風 サバ
-------------------------	---------------------------------	------------------------------	------------------------------

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	 チキンソテーピリ辛ソー	 ピザ	 茄子ときのこの香味焼き
 焼き鯖	 鮭の南部焼き	 ポン・デ・バナナ (カップケーキ)	 プリン

過熱水蒸気の特徴

莫大な熱量 (凝縮伝熱)	超低酸素 調理	凝縮過程 乾燥過程
-----------------	------------	--------------

SVロースターの特長

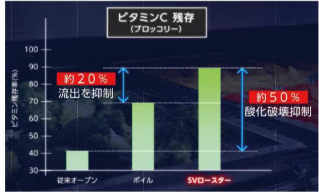
調理時間 短縮	歩留り 大幅UP	過酸化物質 抑制	栄養価 保持	旨み成分 保持
------------	-------------	-------------	-----------	------------

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、

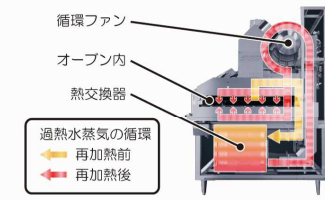
上下風量調節可能

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、茶碗蒸し

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形成します。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。



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。

調理画 	洗浄画
----------------	----------------

歩留りの大きいジューシーな仕上がりに
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
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ピレス設計です。

