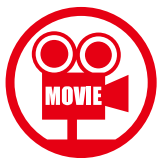


SVロースター HOT MAX®

過熱水蒸気による画期的な複合調理機



特許第5196473号



SVM-1WL

SVロースター
HOT MAX®

産業革命は水蒸気から、
食育革命は**過熱水蒸気**から

焼く **蒸す** **解凍** 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

4つのモードで何でも調理
過熱水蒸気・コンビスチーマー・ホットエア

過熱水蒸気温度 最高**320℃**
循環強制対流方式を採用

過熱水蒸気

栄養素を残し脱油・減塩でヘルシーに。表面はカリッと中はジューシーな仕上がります。



肉類、魚介類、野菜類の焼成

過熱水蒸気

コンビ

熱風に湿度を加えてジューシーに焼き上げます。



歩留りを残した焼成

熱風 + 蒸気

スチーマー

蒸気温度を下げれば蒸し物も楽々連続調理できます。



蒸し物調理

蒸気

ホットエア

高温乾燥空気の熱風によりこんがり焼き目をつけられます。

熱風による焼成

熱風

SVロースターHOTMAXで広がる様々な調理バリエーション



チーズハンバーグ



しょうが焼き



人参シリシリ



肉じゃが



ハンフライ唐揚げ



チキンステーキソース



ピザ



茄子ときのこの香味焼き



焼き鯖



鮭の南部焼き



ボン・デ・バナナ(カップケーキ)



焼きプリン

SVロースター HOTMAX 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)	調理能力 SVM(G) (食/h)			
				1W	2W	3W	4W
豚肉の生姜焼き	60	240	5	960	1920	2880	3840
焼き鮭	70	260	5	1120	2240	3360	4480
ブリの照り焼き	80	240	5	1200	2400	3600	4800
ハンバーグ(冷凍)	60	280	8	1195	2390	3585	4780
オムレツ(冷凍)	60	200	7	1430	2860	4290	5720
焼き鯖(冷凍)	60	300	8.5	1015	2030	3045	4060

※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。

過熱水蒸気の特性

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HOTMAXの特長

調理時間
短縮

歩留り
大幅UP

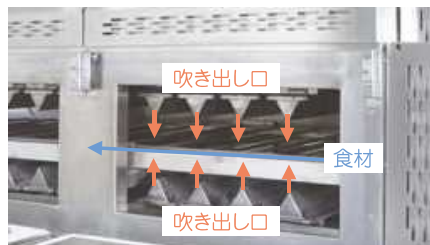
過酸化物質
抑制

栄養価
保持

旨み成分
保持

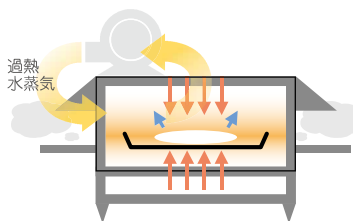
均一な加熱で温度ムラが無い

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。



過熱水蒸気循環方式を採用

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。



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。

歩留ま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)によって食材表面に焼き色をつけるという過熱水蒸気特有の複合過程によって、中身はジューシーで外はパリッとした食品が提供できます。

湿熱加熱

乾燥

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。



入口



液晶タッチパネル

洗浄モードでらくらく洗浄

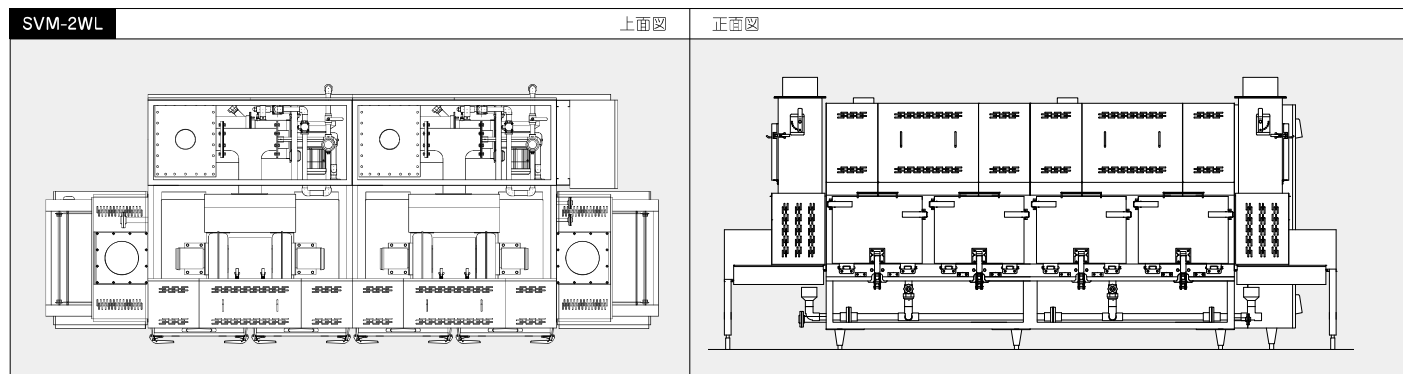
日々のお手入れは、内部に専用洗剤を噴霧し、液晶タッチパネル中の『洗浄モード』で蒸気を供給。洗剤と蒸気で汚れを浮かせ、あとは水で洗い流す簡単作業。ノズル等の部品は工具なしで脱着可能です。



ノズルの取り外し



液晶タッチパネル



電気

型 式	寸法 (mm) 間口 奥行 高さ	定格消費電力(kW) 三相200V	接続口径 (A)			飽和蒸気 給気量 (kg/h)	重量 (kg)
			庫内排水	飽和蒸気	ドレン排水		
SVM-1WR (L)	3000×1485×1850	40.7	40	25	15×2	200	750
SVM-2WR (L)	4500×1485×1850	81.3	40	32	15×2	250	1500
SVM-3WR (L)	6000×1485×1850	121.9	40	40	15×2	330	2250
SVM-4WR (L)	7500×1485×1850	162.5	40×2	40	15×2	330	3000
SVM-5WR (L)	9000×1485×1850	203.2	40×2	40	15×2	330	3750
SVM-6WR (L)	10500×1485×1850	243.8	40×2	40	15×2	330	4500

ガス

型 式	寸法 (mm) 間口 奥行 高さ	定格消費電力(kW) 三相200V	接続口径 (A)			額定 給気量 (kg/h)	ガス消費量 kW (kcal/h)	重量 (kg)
			庫内排水	飽和蒸気	ドレン排水			
SVMG-1WR (L)	3000×1750×1850	2.85	25	40	25	200	74.4 (64000)	750
SVMG-2WR (L)	4500×1750×1850	5.6	25×2	40	32	250	148.8 (128000)	1500
SVMG-3WR (L)	6000×1750×1850	8.35	25×3	40	40	330	223.2 (192000)	2250
SVMG-4WR (L)	7500×1750×1850	11.1	25×4	40×2	40	330	297.6 (256000)	3000
SVMG-5WR (L)	9000×1750×1850	13.85	25×5	40×2	40	330	372.0 (320000)	3750
SVMG-6WR (L)	10500×1750×1850	16.7	25×6	40×2	40	330	446.4 (384000)	4500

※ 型式末尾のR (L) は入口から見て右 (右正面)、L (左正面) 仕様です。

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のこっていて、とってもジューシーに焼きあがります。

