

新製品開発、おいしさの追求、少量多品種生産に最適です。

肉・魚・野菜・饅頭・焼菓子など全ての焼き物に！ 1台2役！蒸し・焼き

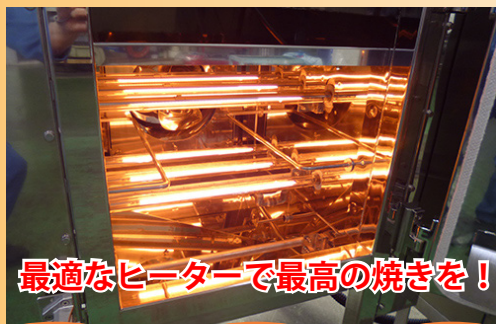
赤外線光加熱＋蒸気

PAT. 出願中

スチームオーブン



- 調整により加熱条件を自由に設定可能
- 高効率・時間短縮・省エネ
- 食感・歩留まり向上
- 圧力蒸気・しっとり蒸し兼用構造
- 「蒸し」・「焼き」のみで使用可能



最適なヒーターで最高の焼きを！

近赤外線 中赤外線 遠赤外線

赤外線ヒーター（近赤・中赤・遠赤）各種を組み合わせ、焼き工程を自由にコントロール可能です。また、温度制御も自由自在であり、目的に応じてこだわりの1台を製作いたします。



（当社テストの一例）
同じ原料で焼成された製品。
右が当社スチームオーブンを使用。
色つやが良く、ふっくらと仕上がりが、個別包装資材と表皮の付着がありません。

加熱ヒーター・蒸気・時間など

条件を変えて“おいしさ”を追求してみませんか！

蒸気での蒸し工程と光加熱による焼き工程を合わせた1台2役のスチームオーブンです。従来の熱風式のスチームオーブン構造とは異なり、蒸気雰囲気中で光加熱により直接照射して仕上がりを自由にコントロールできます。また、蒸した後に光加熱を行えば表面だけ炙ることもできます。本装置では、効率、歩留まり、色付き、食感など、条件設定により、より良い製品を作ることができますので、お客様独自の最高の「おいしさ」を追求してみませんか！

超高効率で省エネ！赤外線ヒーター放射率85%！

光ヒーターは加熱した石英管内部の高温フィラメントから放出される「光」を熱として利用した加熱方法です。ほとんどは目に見えない赤外線であり、非常に高効率な熱源で用途も広がります。また、直接加熱方式で媒体を介さず非接触加熱により対象物に吸収された赤外線エネルギーによるクリーンな熱源ですので、二酸化炭素削減や省エネ、省コストに最適な技術です。

■概略仕様

全動力	7.84kw（三相、AC200V）
	・ランプヒーター：7.8kw（1.3kw×6本）※1
	・ファンモーター：0.04kw
蒸気量	約50kg/h（供給圧力0.5MPa以上、接続サイズ25A）
排気口	50A×2ヶ所
排水口	25A×1ヶ所
本体寸法	幅 1700（制御盤含む）
	奥行き 960（前後扉の開放時 最大2000）
	高さ 1250
本体材質	ステンレス
加熱部の温度	光ヒーターのみ 約500℃
	光ヒーターと蒸気の同時加熱 約300℃ ※2
	蒸気のみ 約98℃ ※2

※1) 上段・下段各3本の場合

※2) 蒸気条件：一次圧力 0.7MPa、二次圧力 0.01MPa、蒸気量 40kg/h



株式会社ヤナギヤ <http://www.ube-yanagiya.co.jp>

本社／工場 山口県宇部市善和189-18 〒759-0134
TEL (0836) 62-1661 (代) FAX (0836) 62-1611

東京営業本部 東京都中央区日本橋浜町2-29-1 〒103-0007
NSK日本橋浜町ビル8F
TEL (03) 5623-3466 (代) FAX (03) 5695-9511

関東支店 横浜市鶴見区鶴見中央2-15-1 〒230-0051
TEL (045) 511-1492 (代) FAX (045) 502-1248

関西支店 大阪府門真市桑才新町31-8 〒571-0043
TEL (06) 6908-4475 (代) FAX (06) 6909-4880

東北支店 仙台市宮城野区出花1-4-13 〒983-0012
TEL (022) 254-2888 (代) FAX (022) 254-2889