



# Super Oven

Exploring New Ways of Preparing Food.

## 過熱水蒸気調理装置



# 清本鐵工株式会社について



本社：宮崎県延岡市土々呂町6-1633

創業：1937年 2月 創立：1948年 5月

事業内容：

- ・各種工場、各種生産設備、機械のメンテナンス
- ・化学プラント装置、高圧ガス機器、圧力容器、塔槽製品、各種配管、発電用設備の設計・製作・据付工事
- ・下水処理設備、上水設備、空調衛生設備、農業土木設備関連機器及び水門、除塵機などの設計・製作・据付工事
- ・小規模下水処理設備、廃液焼却設備、建築などの産廃物焼却炉の製作  
タイムカプセル、ストレーナーの製作
- ・橋梁、土木鉄鋼構築物、大型鉄骨の設計・製作・現地工事
- ・食品機械、製鉄機械、一般産業機械、メカトロ機械の設計・製作・据付工事
- ・鋳鋼製品（船舶用アンカー、船尾部品、クラッシャー、産業機械）の製作
- ・ハーベルハウスの施工
- ・木質ペレットの製造・販売
- ・塔、槽、熱交換器、ボイラー復水器、各種配管等の洗浄修理

# 過熱水蒸気調理のメリット ～極低酸素環境～

過熱水蒸気とは：沸点(100℃)を超える温度に加熱した「無色透明・無酸素」の蒸気

1

## 酸化抑制料理による美味しさの向上

調理時の過酸化作用を抑え食品の劣化を防ぎます。

食材本来の旨味を活かすだけでなく**栄養素を保持**させます。



装置庫内 酸素濃度測定値  
0.1%(min値)

※大気中酸素濃度：約21%

2

## 高伝熱による調理時間短縮・歩留り向上

「凝縮伝熱」「対流伝熱」「輻射伝熱」の複合伝熱が

効率よく食品に熱を伝え調理時間の**短縮**・ドリップの流出を

抑え**歩留りが向上**します。

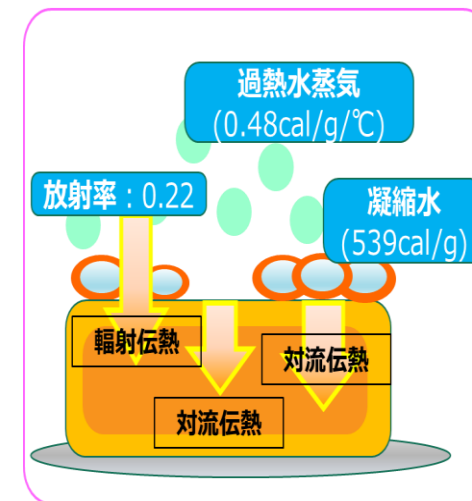
3

## 殺菌による保存性向上

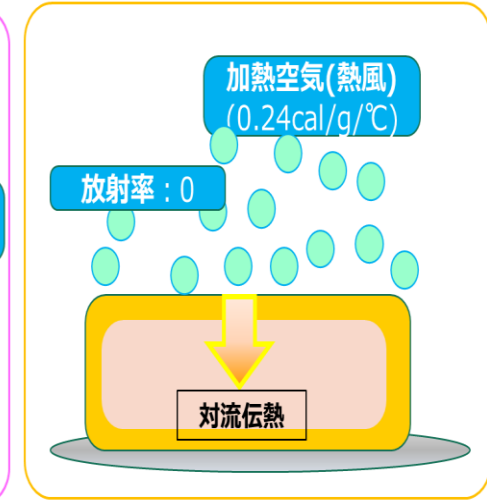
低酸素状態での短時間殺菌により**食品の保存性を向上**させます。

他の高温殺菌と比較しても食材の品質劣化を抑えることができます。

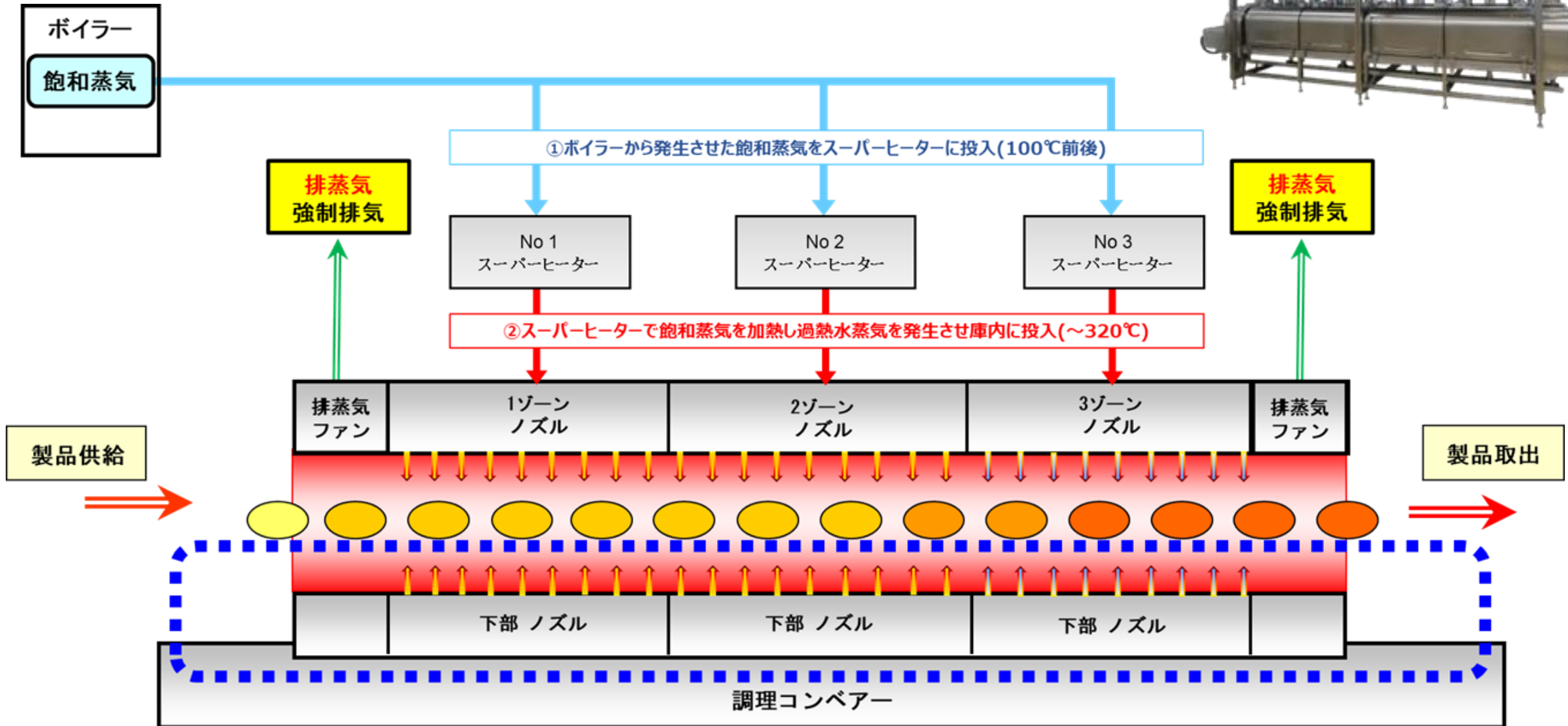
### 過熱水蒸気



### 熱風加熱



# 過熱水蒸気調理装置システム図



※上図3ゾーン仕様 1ゾーンあたり有効調理寸法 L1,00mm × W800mm

# 1.幅広い調理に対応(100°C~320°Cの温度設定可能)

100°C~130°C

蒸しなど



ブロッコリー



焼き芋



目玉焼き

130°C~200°C

煮込み・炒め・殺菌など



イカと大根の煮物



肉じゃが



ゴーチャンプルー(殺菌)

200°C~250°C

焼物・揚げ物など



ドリア



白身魚フライ(ノンフライ)



パエリア

250°C~320°C

焼物(焼き色)



焼き鯖



鶏もも肉の塩焼き



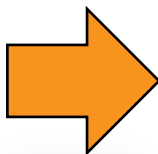
焼き鮭

## 2. 【焼き色】蒸気(スチーム)でも高焼成能力

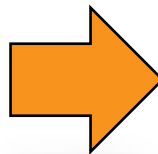
魚や肉の焼成時にしっかりとした焼き色を付けることができます。

蒸気(スチーム)だから「焼き色が付かない・焼成機として使えない」ということはありません。

さらに過熱水蒸気による低酸素調理により**ドロップ**を抑え**ジューシー**な食感と歩留りを向上させます。



歩留り88.4%

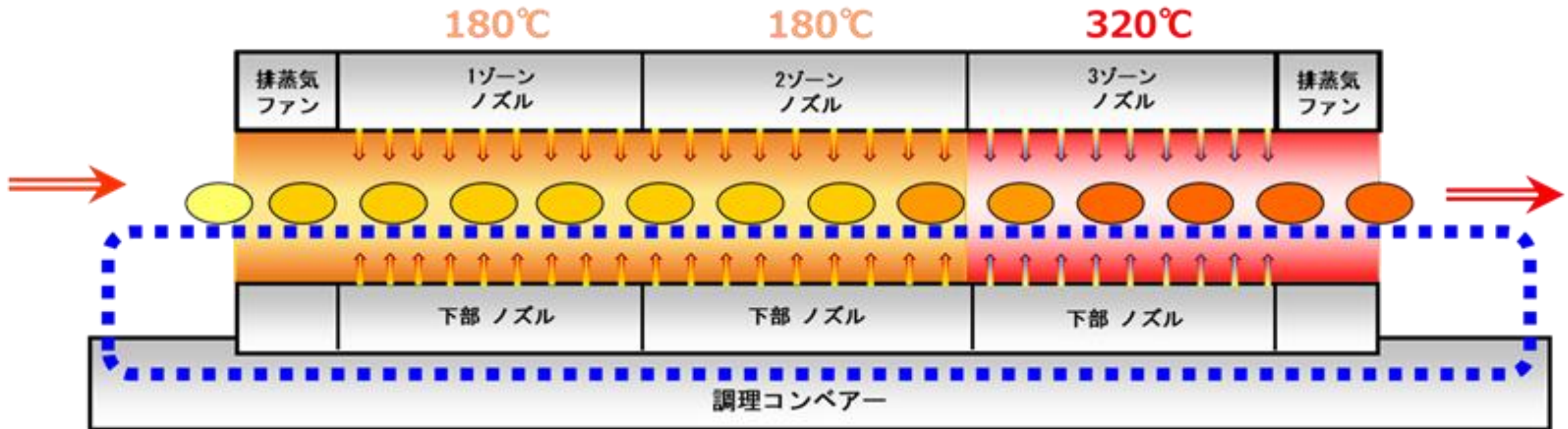


歩留り84.6%

焼成

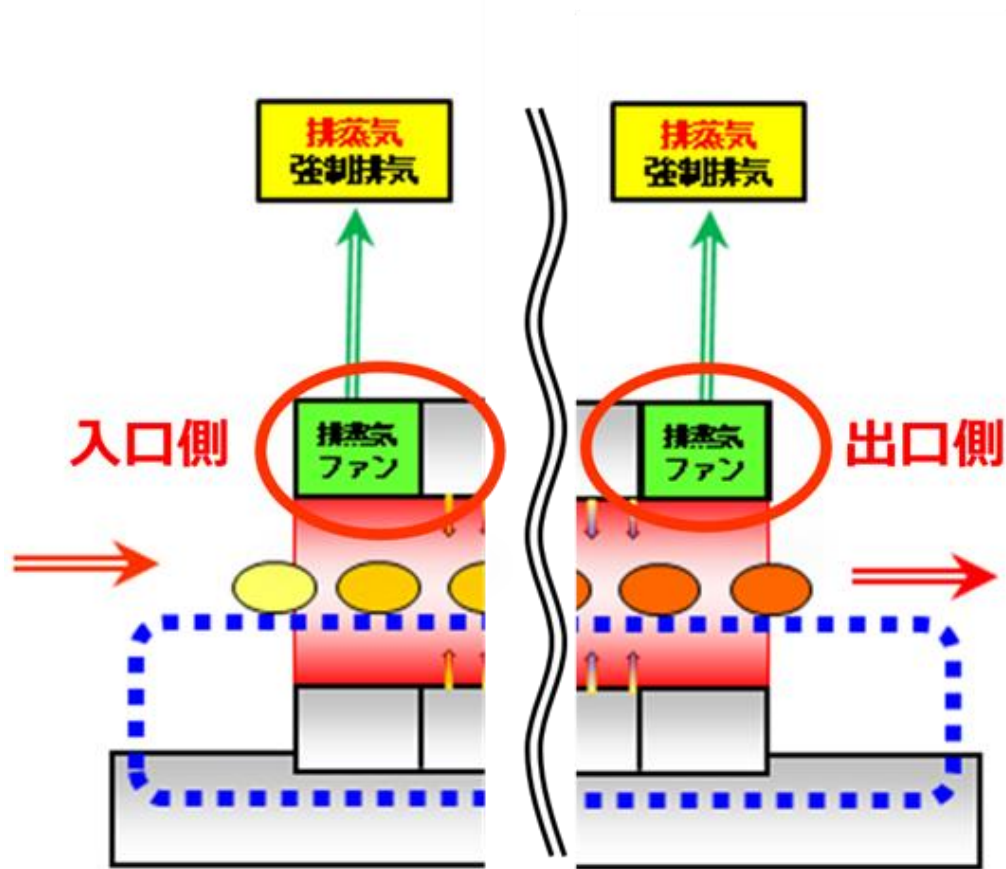
### 3.ゾーン別の温度設定

ゾーンごとに温度設定を変えることで食材に応じて最適な調理を行うことができます。  
 ハンバーグの焼成など、最初に低温でじっくり芯温を上げて  
 最後に高温で焼き色を付けることで歩留りの向上も図れます。



コンベアスピードは最短30秒、最長で60分の調整が可能です。(お打ち合わせによる)

# 4.調理品質の安定性



排蒸気用のファンを装置に内蔵

1

## 内蔵排蒸気ファンによる庫内環境の安定化

内蔵された入口・出口2台の排蒸気ファンにより庫内を常にクリーンな状態に保ちます。(出力設定可)

2

## 大量調理でも安定した仕上がり

庫内に充満した過熱水蒸気による均一加熱により安定した調理を実現します。

3

## 調理臭を排出し臭い移りを防ぐ

調理臭の一因である油煙は排蒸気として庫内から排出され、庫内での臭いの滞留を防ぎます。



# 5. サニタリー性・安全性



1段式ゾーンタイプ 装置庫内

1

## 短時間・簡単清掃

庫内はどこに水を掛けても問題ありません（冷水、温水、スチーム可）。  
高圧洗浄等によりスムーズな清掃が可能です。

2

## 庫内汚れの要因である油煙を排出

汚れの要因となる油煙を排蒸気と一緒に排出します。  
そのため庫内が汚れがこびり付きづらく庫内洗浄を容易にします。

3

## 熱源が過熱水蒸気のため火災原因になりにくい

庫内調理の熱源で火を使用しないため火災の原因になりにくいです。  
過熱水蒸気は常圧のため蒸気の噴きつけの危険もありません。

# 6.装置バリエーション

## SO-Hシリーズ

大量生産対応・ハイパワータイプ



## SO-Cシリーズ

省スペース対応・コンパクトタイプ



## SO-Eシリーズ

大量生産対応・エコタイプ



## SO-Tシリーズ

研究開発向け・テストタイプ



# 問い合わせについて



## 営業窓口

東京支社

〒110-0015 東京都台東区東上野1-11-4

ザイマックス東上野ビル3F

TEL. (03)4235-3151 FAX. (03)4235-3153



## テストキッチン

1. 千葉流山ラボ

〒270-0137 千葉県流山市市野谷400(運A42街区2.3)

2. 延岡テストキッチン

〒889-0595 宮崎県延岡市土々呂町6丁目1633番地

TEL. (0982)24-1154 FAX. (0982)24-1145

### Super Oven テスト機



1段式3ゾーン型テスト機  
(バーコンベア仕様)



2段式省スペース型  
(チョコネット仕様)

