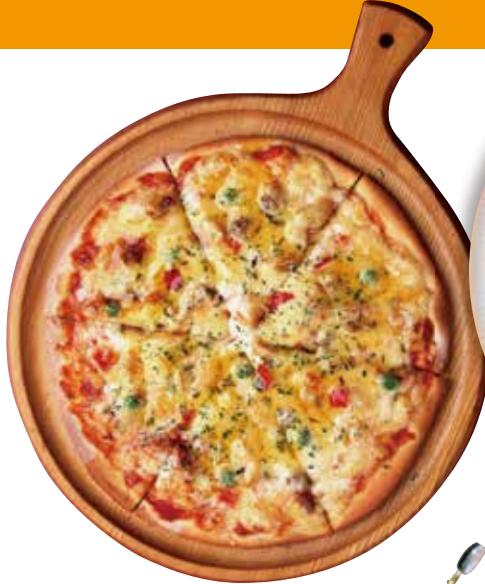




過熱蒸氣で  
理想の焼成を実現



ハイクオリティーオーブン イノーバ®

**INNOVA**



High Quality Oven

[実用新案取得]

# INNOVA

## High Quality Oven

[実用新案出願中]

「蒸す」と「焼く」を同時に。  
ひと味違う理想的な焼成を実現。

過熱蒸気による加熱は熱伝導率が極めて速く、  
低酸素状態を作り出すため、製品の味や品質の  
アップ・省エネ等さまざまなメリットが生まれます。  
ニッコーが永年培ってきたスチーミング技術により、  
食品加熱に最適な焼成装置が誕生しました。



### ●最高温度700°C以上の過熱蒸気を生成

高性能ヒーターが最大700°C以上の過熱蒸気を発生し、  
食材に直接蒸気をあて連続で焼成します。

### ●加熱処理が短時間で

熱伝導率が非常に高いため、短時間  
で仕上がり省エネ効果があります。

### ●製品の味や品質が大幅にアップ

- 表面はパリッと、焼き目もついた仕上がり
- 中は柔らかでジューシー
- 均一な焼き上がり
- 旨味流出防止効果と歩留りアップ
- 油脂の酸化が防止される

### ●タッチパネルで簡単操作

見やすいタッチパネル画面で、ノズルごとの蒸気温度(1°C  
単位)・蒸気噴出口高・焼成時間などが設定できます。

### ●さまざまな用途でご使用になります

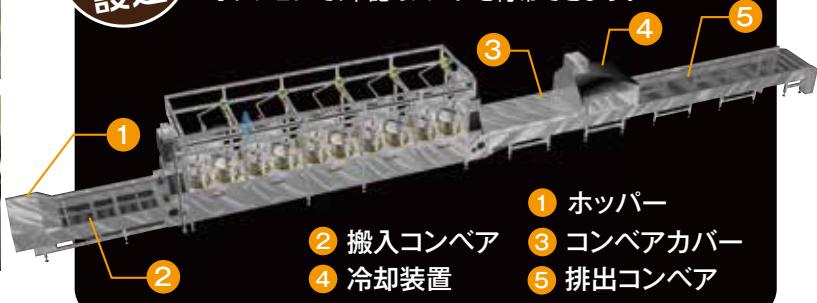
[水産品・畜産品・農産品]

- 焼成      解凍      解凍同時焼成  
加熱      蒸し      乾燥      焙煎      殺菌



お客様の処理量等で過熱蒸気焼成室の数が変わります。  
[掲載例:鮭切身(80g/切)3,000切/時処理]

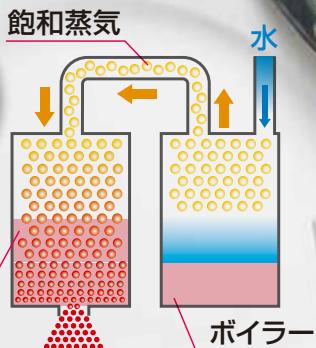
オプションで、下記のバーツを付帯できます。



装置仕様はお客様の設置スペース、処理量、製品などにより変わります。  
詳しくは営業担当にお問い合わせください。



3Dヒーター  
で更に加熱



高温の過熱蒸気を生成

食材に直接噴射

技術集団



本社 ■ 北海道釧路市鶴野110番地1 〒084-0924

TEL 0154-52-7101 (㈹) FAX 0154-53-0878

東京営業所 ■ 東京都葛飾区西新小岩1丁目9番1号 〒124-0025

TEL 03-5654-6770 FAX 03-6853-0055

札幌営業所 ■ 北海道札幌市東区北8条東3丁目1番1号 〒060-0908

TEL 011-788-8811 FAX 011-788-8812

[www.k-nikko.com](http://www.k-nikko.com)

※このカタログに記載されている仕様・外観は改良のため、予告なく変更する場合がありますのでご了承ください。

※この内容の一部または全部を無断で複製・転載することは法律で禁じられています。

NFD0008J-1907A