



過熱蒸気で
理想の焼成を実現



Speedy
短時間調理
Upgrade
製品の品質向上
Easy
簡単操作

ハイクオリティーオーブン イノーバ®

INN  VA
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ムing技術により、食品加熱に最適な焼成装置が誕生しました。

Before

焼成前

After

焼成後



● 最高温度700℃以上の過熱蒸気を生成

高性能ヒーターが最大700℃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

熱伝導率が非常によいため、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
- 中は柔らかくてジューシー
- 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℃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れます

[水産品・畜産品・農産品]

焼成

解凍

解凍同時焼成

加熱

蒸し

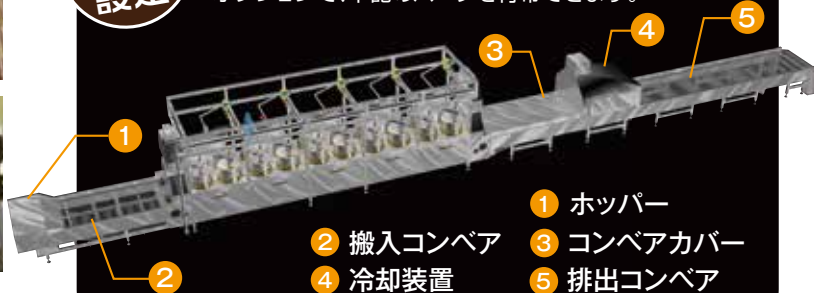
乾燥

焙煎

殺菌

別注
オプション
セット
設定

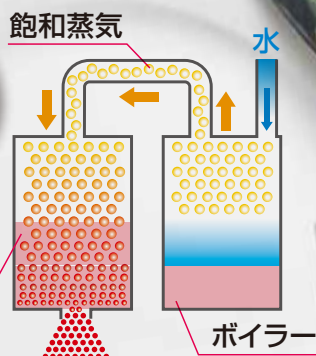
お客様の処理量等で過熱蒸気焼成室の数が変わります。
[掲載例: 鮭切身(80g/切) 3,000切/時処理]
オプションで、下記のパーツを付帯できます。



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。

過熱蒸気
カネツ
ジョウキ
のしくみ

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

抜群の省エネ効果!!
蒸気使用効率が大変高く、ランニングコストを大幅に削減

技術集団

株式会社 ニッコー
Nikko

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

※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