

[イノーバ]

INNOVAだからできる 最適な焼き上げ

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。

- 350℃以上の高温の過熱蒸気でダイレクト焼成
- 加熱処理が短時間でできる
- 製品の味や品質が大幅にアップ
- 焼成ユニットごとに制御設定できる
- さまざまな用途でご使用できます
- ボイラーの他に再加熱装置等の付帯設備は不要で設置しやすい

**貴社の既存ボイラーに
接続するだけで使用できます**

※ボイラー能力によっては使用できない場合があります

装置仕様はお客様の処理量、扱い製品、設置スペースなどにより異なります。
詳しくは営業担当にお問い合わせください。

焼成前



焼成後



Nikko

THE POWER OF TECHNOLOGY

過熱
カネツ
蒸気
ジョウキ

ダイレクト焼成
だからひと味違う!!

Speedy
短時間調理
Upgrade
製品の品質向上
Safety
安心・安全



第6回 ものづくり日本大賞
製品・技術開発部門 優秀賞

平成27年度
北海道新技術・新製品開発賞
ものづくり部門 大賞

ハイクオリティーオーブン イノーバ®

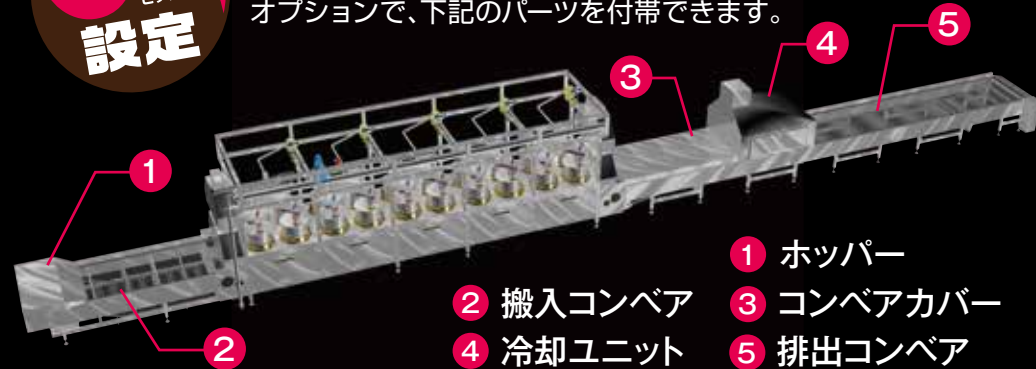
INNOVA
High Quality Oven

過熱
カネツ
蒸気
ジョウキ

[実用新案 第3194345号]

別注
オプション
セッテイ
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。



- 1 ホッパー
- 2 搬入コンベア
- 3 コンベアカバー
- 4 冷却ユニット
- 5 排出コンベア

技術集団



<http://www.k-nikko.com>

Copyright 2015 NIKKO CO., Ltd. All right reserved. NFD008J-1511A

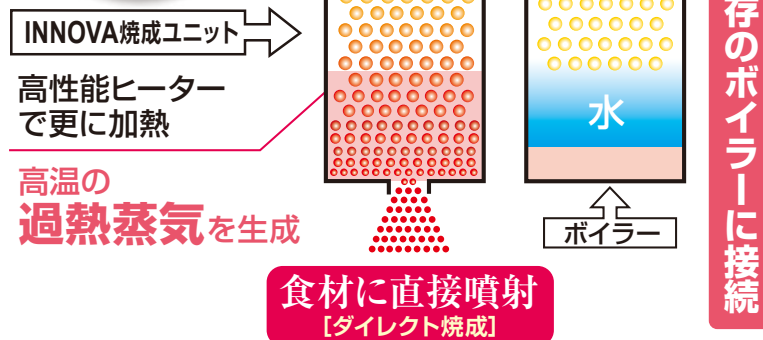
本社 ■ 北海道釧路市鶴野110番地1 〒084-0924
TEL 0154-52-7101 FAX 0154-53-0878
東京営業所 ■ 東京都葛飾区新小岩1丁目9番1号 〒124-0025
TEL 03-5654-6770 FAX 03-5863-0055
札幌営業所 ■ 北海道札幌市中央区北3条東3丁目1-35 〒060-0033
TEL 011-806-1101 FAX 011-806-1105

※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。
※「イノーバ」「INNOVA」は株式会社ニッコーの登録商標です。

「過熱蒸気」について

水を沸騰させて発生した水蒸気をさらに加熱し、100℃以上の状態にした気体を「過熱蒸気」といいます。ニッコーの過熱蒸気焼成機はこの過熱蒸気のみを熱源に食品を焼成します。INNOVA焼成ユニットの高性能ヒーターは、他社機器よりも高温の過熱蒸気を生成でき、食品に直接噴射しますので焼き上がりに違いがでます。

過熱蒸気
カネツ ジョウキ
のしくみ



ニッコーの「過熱蒸気」にはこんなメリットが。

Speedy 短時間調理

高性能ヒーターが高温の過熱蒸気を発生し、食材に**350℃以上**の過熱蒸気を直接噴射（ダイレクト焼成）し連続で焼成します。熱伝導率が非常によいため、**短時間で均一に焼き上がり**、省エネ効果が期待できます。臭い移りもなく違う食材も同時に焼けます。冷凍食材も**解凍せずにそのまま調理**できます。

調理例
【鮭切身80g】
5~6分



Upgrade 製品の品質向上

表面はパリッと、中はジューシー。しかも**色合いが鮮やかで歯ごたえが良く**、さらに**旨味流出防止効果**で製品の味がアップし、**油脂の酸化が防止**され、製品の品質アップにつながります。
見た目もよい、冷めてもおいしい製品ができます。

調理例
こんがり外
中ふわふわ

Safety 安心・安全

わずか数秒の加熱時間で食品**表面の菌数を大幅に低下**させることができます。また火を使用しませんので**火災の心配が極めて少なく**、安心して使用できます。

調理例
【ハンバーグ】
火を使用しなくても
おいしく焼成



焼き目もバッチリ、しかも省エネ!! ひと味違う理想的な焼成を実現



焼き目もバッチリ

高性能ヒーターにより高温の過熱蒸気を生成。噴射ノズルから食材に直接**350℃以上**の過熱蒸気を当てますので、他社以上の高温での焼成が可能です。焼成時間、製品の仕上がりに違いがでます。

350℃以上

抜群の省エネ効果

蒸気使用効率が大変良く、ランニングコスト（ボイラー燃料費+電気代）を大幅に減らすことが可能です。

他社比較
約 1/8

設定は簡単、自由自在

タッチパネルで焼成ユニットごとに各種設定ができます。だから貴社独特の焼き方の細やかな制御が自由に、簡単に。

- 蒸気切替（スチームのみ、過熱蒸気）
- 上下焼成の切替え
- 各ノズル温度（1℃単位）
- 各ノズル高さ
- 蒸気量 ■ 焼成時間

立ち上げ時間が早い

循環方式とは違い、装置の立ち上げ時間が早いので効率良く作業ができます。

約 30分



臭い移りもない

おいしさ、そのまま

表面はパリッと、中はジューシーで、さらに冷めてもやわらかい。そんな品質の良い美味しい製品製造が可能になります。

冷めても
やわらか

色々な用途で

INNOVAは様々な用途でご使用になれます。食材の殺菌にもご使用になれます。

- 焼成 ■ 解凍
- 解凍同時焼成
- 加熱・蒸し
- 乾燥 ■ 焙煎
- 殺菌 等

冷凍のまま焼成

冷凍食材でも解凍せずにそのまま焼成できます。解凍の手間や解凍スペースが省けます。

同時
解凍
焼成

ラインで焼成

焼成はユニットごとでおこないますので、貴社の処理量、製品等によりユニット数は異なります。それぞれのユニットで蒸し工程、温度の違う過熱蒸気焼成などの使い方ができます。もちろんラインで焼成できます。

