



熱湯加工の  
理想を極めた、

ニッコーの  
スチーミング技術!!



微圧システム応用

スチーマー



# 蒸気を持つ優れた特性で 品質向上、省力化、 コストダウンを実現!!

蒸気を持つ熱伝導性を追求し開発した「微圧システム」は、品質向上・省力化・コストダウンを実現。少ない熱源で熱効率の最大の結果をもたらします。

## 1 大幅な省エネルギー

スチーミングシステムは、水を温水にする熱量が必要なく、装置からの放熱も微量です。温水システムに比べ大幅な省エネルギーを実現します。

## 2 品質の向上、品質の均一化

機内温度は、蒸気を持つ熱伝導特性により、一定のため、品質の向上、均一化など、効果的な結果をもたらします。

## 3 温水不要で排水処理の軽減

温水を必要としないので、水の節減と排水処理の軽減が計れます。また、ウォームアップ時間がわずかなため、ボイラー負荷の軽減と作業ロスを解消します。

## 4 衛生的

温水加工の場合、水面の汚れが品質に影響を及ぼしますが、スチーミングシステムの場合、常に新しい蒸気が供給されるため、品質に安心感が持てます。

## 5 生産性向上、省力化による コストダウンの実現

数々の特性により、製品の処理時間が短縮され、生産性の増加を実現する事が可能となります。また、エネルギーの節約はもちろん、コストの軽減などそのメリットはまさに驚異的となる事でしよう。

### 食品加工



シューマイ、ギョーザ、などに。  
容器、包材に納められた食品の  
殺菌工程に。

### 農産加工



スイートコーン・  
ホールコーン・じ  
ゃがいも・カボチ  
ャ・ニンジン・そ  
の他各種野菜類の  
ブランピングに。



### 水産加工



ホタテ・エビ・タコ・つば・カニ、かまぼこ  
等のボイルに。



## あらゆる工場にベスト・セッティング

お客様のご希望(設置スペース・用途・容量・他)に合わせて設計・製作  
いたしますので弊社担当者にお申し付けください。

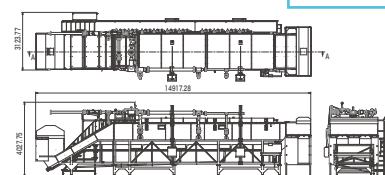
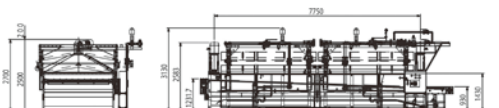
### 食品加工用

### 農産加工用

### 水産加工用

処理時間・  
加熱温度(〜100℃)  
設定が自由に  
選択可能!

全長 ----- 9,505mm  
機械寸法 全幅 ----- 3,897mm  
全高 ----- 3,130mm



全長 ----- 14,917mm  
機械寸法 全幅 ----- 3,123mm  
全高 ----- 4,027mm

### 技術集団



本 社 ■ 北海道釧路市鶴野110番地1 〒084-0824  
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

ニッコーではお客様のニーズに合った最善のシステムのご提案をいたします。生産工程においてお困りになっている  
ことなどございましたらお気軽にご相談ください。ニッコーのメカトロニクス技術はきっとお客様のお役に立ちます。

※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。

NFD006J-1907A