



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

スチームシステムは、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、スチームシステムの場合、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ょう。

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
他各種野菜類の
ブランチングに。

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。

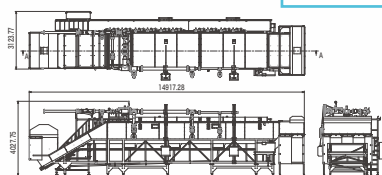
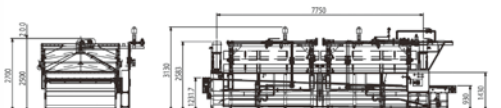
食品加工用

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!

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



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



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

本 社 ■ 北海道釧路市鶴野110番地1 〒084-0924
TEL 0154-52-7101 (代) 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 03-5863-0055
札幌営業所 ■ 北海道札幌市東区北8条東3丁目1-1 〒060-0908
TEL 011-788-8811 FAX 011-788-8812

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-2401A