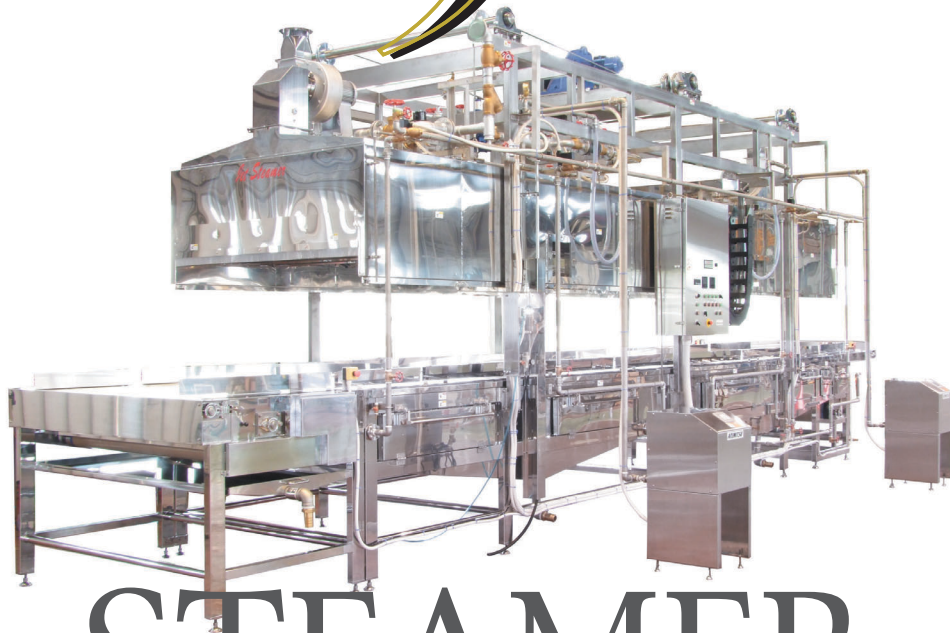


蒸

す



STEAMER

ジェット式

温水加熱式

ゴンドラ式

2段加熱式

スチーマー

ジェットスチーマー／温水加熱式連続蒸し機／ゴンドラ式殺菌冷却機／Wスチーマー／台車式蒸し機

せいろ蒸しのような軟らかい連続式蒸し機

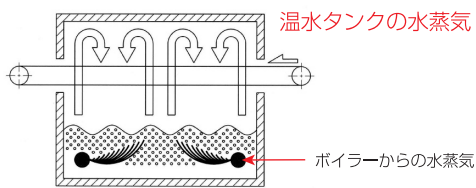
温水槽加熱式蒸し機

食感がソフトに！庫内洗浄が簡単に！

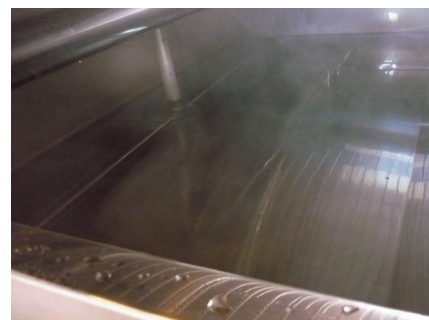
【本装置の特長】

せいろ蒸し同様に、100℃以下の水蒸気で連続的に安定して加熱することが可能で、製品をやさしく加熱できます。特に圧力蒸気での温度管理はバルブの開閉時で配管内に低温水が溜まり温度コントロールにばらつきが生じますが、本加熱方式では常時安定した「温度コントロールが容易」です。また、蒸庫内と外気との圧力差が無く蒸気の流速も小さいため、蒸気が滞留して無駄なく蒸すことが可能です。更に、加熱用温水タンク内の水は毎日入れ替えができますので、ボイラータンク水の補給式に比べ「衛生的」であり、使用される水にこだわれば更にオリジナルな蒸しが可能となります。熱源をIHヒーターに変更すれば、ボイラー不要での蒸しも可能となります。

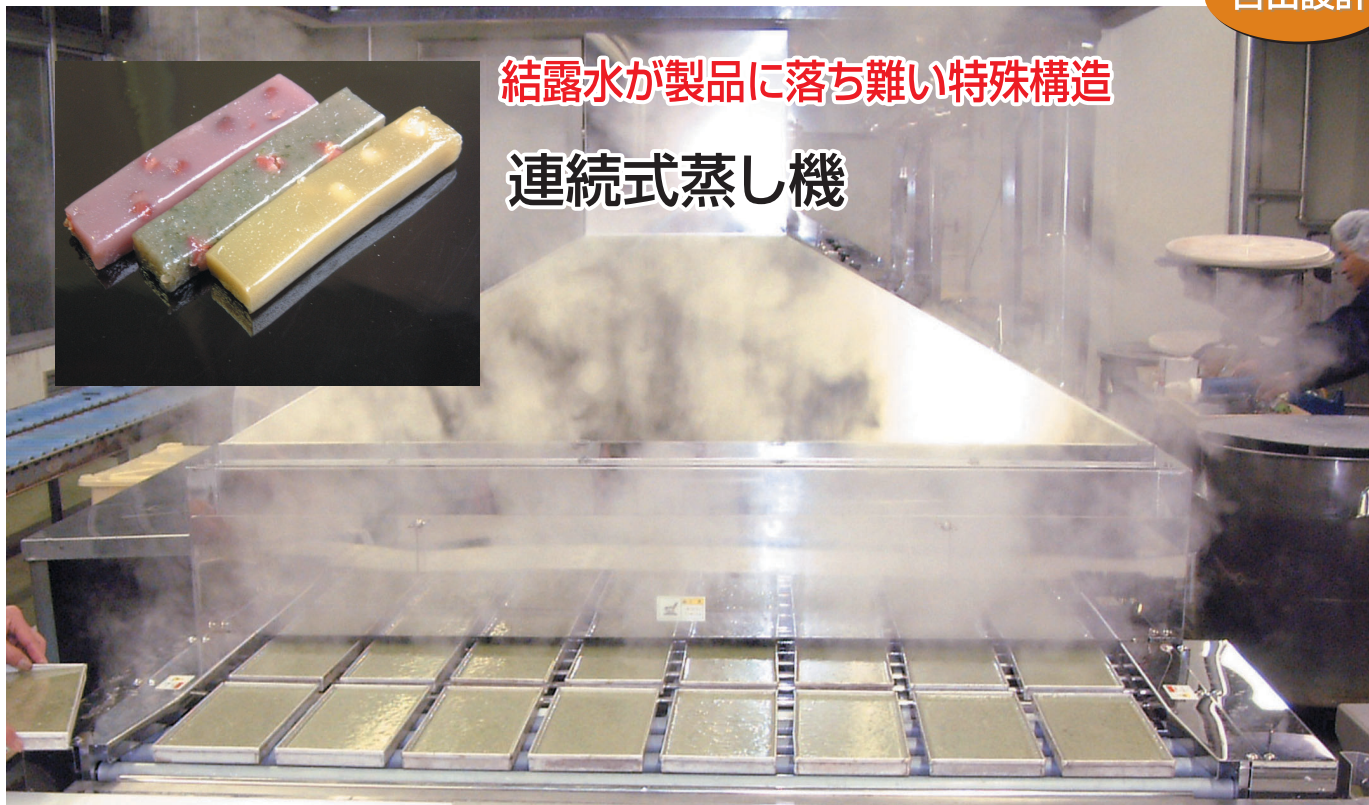
●軟らかい蒸気が庫内に充満します。



【イメージ図】



自由設計



結露水が製品に落ち難い特殊構造

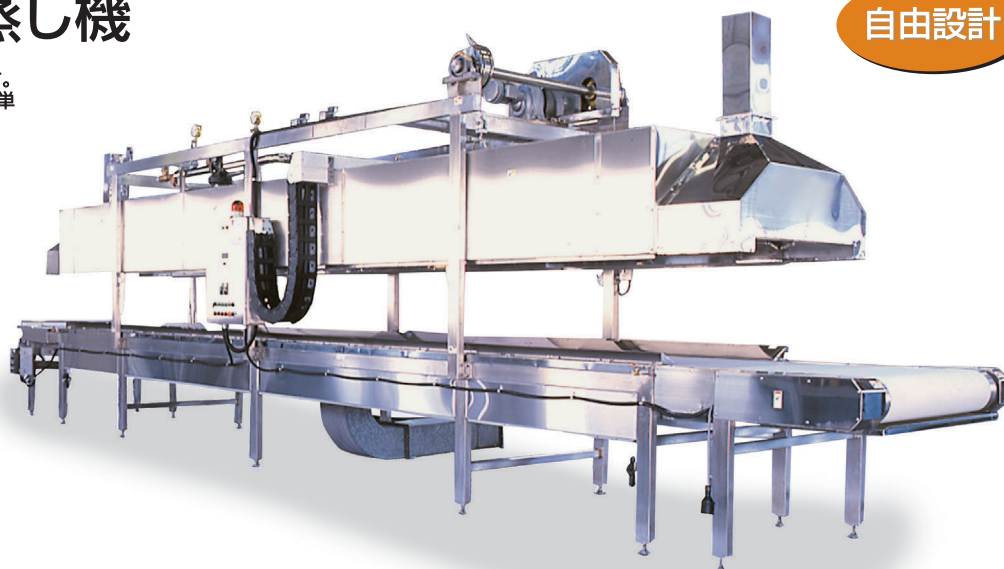
連続式蒸し機



製品上への結露水落下を防ぐための特殊屋根構造を施した連続式蒸し機。製品がとてもきれいに仕上がります。

蒲鉾自動坐り蒸し機

- 前面カバーを昇降式にすることが可能です。広々とし、洗浄作業やメンテナンスが簡単です。



自由設計

蒸し機の常識を変えた理想の蒸し機。

JET STEAMER

自由設計

ジェットスチーマーは、高回転ジェットファンにより、製品の温度境界層を強制的に破壊。蒸し時間が従来の約1/2*となり、短時間加熱による「高効率化」「省スペース化」を実現しました。(*当社比:メッシュベルト使用)
装置は基本モデル3パターンから目的に合わせて機種選択ができ、更にお客様のご仕様・ご要望に応じて自由な設計・製作が可能です。

目的に合わせた機種選択!

基本モデルはストレート、3段式、昇降式(蒸室完全分離)の3パターンです。工場レイアウトや生産能力、作業性など目的に合わせて機種選択が可能です。また、ストレート、3段式タイプは開閉扉を広く大きくし、更に昇降式タイプは蒸室完全分離式により、メンテナンス・洗浄性の向上を図りました。

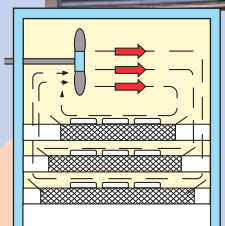
ストレート



お客様の声から生まれる自由な設計パターン。

3段式

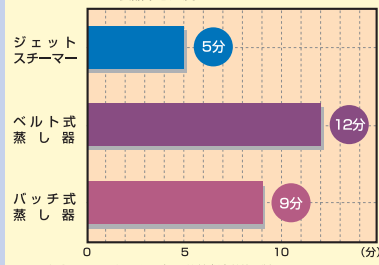
省スペース!



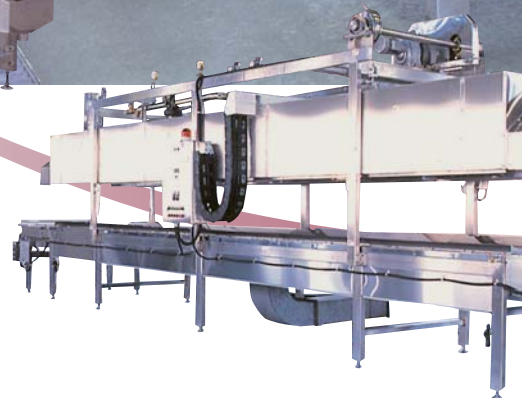
風の流れイメージ図

蒸し時間の比較

<設定条件> ●製品…100g、厚み20mm
●制御設定温度…92℃
●製品中心温度…85℃



<※3段式、メッシュベルトタイプでの比較(注)数値は製品により異なります。>



蒸し時間が従来の約1/2。「高効率化」「省スペース化」を実現!

新食感宣言

ジェットスチーマーを利用して

柔らかい 立体的な

厚い 具材の多い

焼き抜き風

製品を造りませんか。

製品の開発に!

温度制御や時間制御で様々な新食感の商品開発が可能です。外がカリッとして中がふんわりした食感のものや立体的なもの、厚物製品などジェットスチーマーの特長を最大限に引き出し、お客様だけのオリジナル商品開発にご利用下さい。

短時間加熱で
広がる用途!

揚げると型崩れしてしまうやわらかい身での商品化や形・模様を残したい場合、また、野菜天などでは、素材の味を生かし具材への油の浸透を防ぎたい場合など一次鍋として利用するなどいろいろな前処理工程に使用できます。

良質の製品が
出来ます!

ジェットスチーマーはファンにより蒸気を循環することで水滴が発生しにくく、製品表面への影響を最小限に抑えることができます。また、庫内温度を均一に保つことが可能で、製品は膨潤や褐変が起こりにくく、配置による“加熱ムラ”のない均一加熱された良質のものが出来ます。

メッシュベルトで
更なる効果!

従来のテフロンベルトやスチールベルトに比べ、メッシュベルトでは通気性の向上及び熱伝達の促進が図れ、水滴や空気が溜まりにくい構造となるため、巣穴の膨張が少なく良質な商品が出来ます。

※フラットタイプのワイヤーネットやテフロンベルトも対応可能。

昇降式

洗浄性、作業性、
メンテナンスアップ!



自由設計

2段加熱式連続蒸し機

W ゴンドラ式
スチーマー



異なる温度帯による1階、2階の加熱室から成る「2段加熱式」の大型連続蒸し機です。

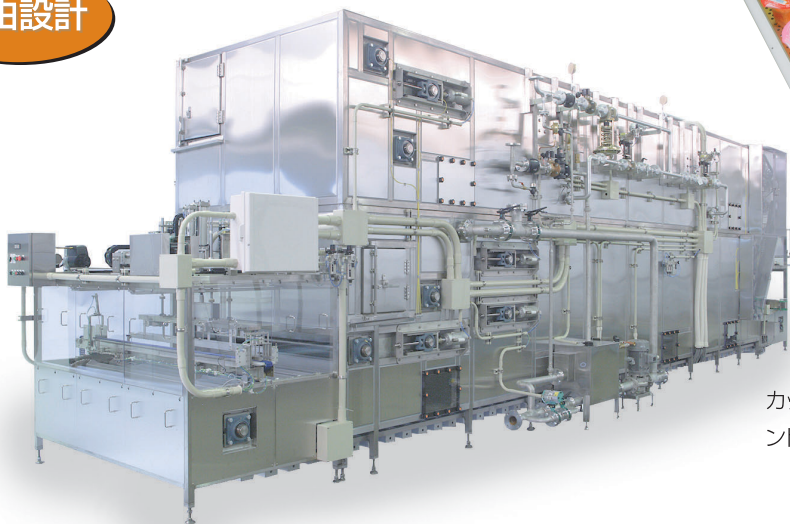
高さを有効利用して省スペース化を図った蒸し機で、ゴンドラにより、低温加熱部の2階部へ搬送後、連続的に1階部の高温加熱部に送り、加熱を行います。

また、内部が見渡せるよう小窓を設け、庫内状況の確認やメンテナンスの作業性の向上を図りました。



高温加熱殺菌・冷却 ゴンドラ式蒸し冷却機

自由設計



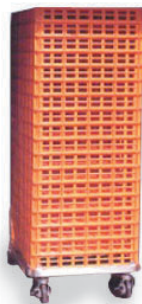
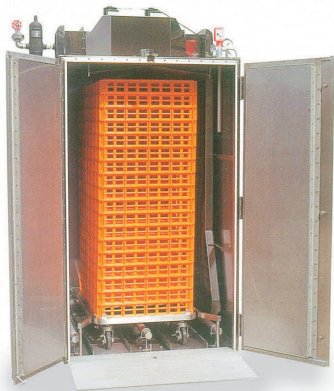
カップゼリーや瓶詰製品の加熱殺菌、及び冷却を行うゴンドラ搬送式による連続蒸し冷却機です。

加熱中の製品温度数値が目視管理できます! (オプション対応)

台車式蒸し器

低温殺菌・多品種生産に最適です

- 蒸気漏れのないBOX構造タイプの省エネ蒸し器です。
- PID制御可能です。
- 設定温度・蒸し器内温度をデジタル表示できます。
- 循環ファンにより安定した均一加熱が出来ます。
- 強制吸排気装置(オプション)により、フード・ダクト等の必要がなく、設備コストの削減が図れます。
- 記録計により加熱中の温度をサンプリングできます。(パーバレスレコーダー)



スタッキング式台車

ラック式台車
(10段用・12段用・その他)

ボイラー用 小型蒸し器



直火焚き小型蒸し器



直火焚き(ガス焚き)



直火焚き(灯油焚き)



株式会社ヤナギヤ <http://www.ube-yanagiya.co.jp>

本社／工場	山口県宇部市善和189-18	〒759-0134
	TEL(0836)62-1661(代)	FAX(0836)62-1611
東京営業本部	東京都中央区日本橋浜町2-29-1	〒103-0007
	NSK日本橋浜町ビル8F	
	TEL(03)5623-3466(代)	FAX(03)5695-9511
関東支店	横浜市鶴見区鶴見中央2-15-1	〒230-0051
	TEL(045)511-1492(代)	FAX(045)502-1248
関西支店	大阪府門真市桑才新町31-8	〒571-0043
	TEL(06)6908-4475(代)	FAX(06)6909-4880
東北支店	仙台市宮城野区出花1-4-13	〒983-0012
	TEL(022)254-2888(代)	FAX(022)254-2889