

蒸しながら、光で焼く！

3通りの使い方

蒸し

焼き

蒸し焼き

PAT. 出願中

Steam Oven

バッチ式・連続式スチームオーブン



<※連続式1>



<バッチ式>



<連続式>

お客様独自の最高の「おいしさ」を追求するための新たなご提案です。

本装置では条件設定により、効率よく、色付きや食感などの変化を求めることが可能であり、従来製品よりも、より良い製品を作ることが期待できます。

- 高効率・時間短縮&省エネ
- 「蒸し」・「焼き」・「蒸し焼き」、1台3役
- 加熱条件設定自由自在
- ふっくら仕上げで食感・歩留まり向上
- オーダーメイド設計可能



最適なヒーターで最高の焼きを！

近赤外線

中赤外線

遠赤外線

超高効率で省エネ！赤外線ヒーター放射率85%！

光ヒーターは加熱した石英管内部の高温フィラメントから放出される「光」を熱として利用した加熱方法です。ほとんどは目に見えない赤外線であり、非常に高効率な熱源で用途も広がります。また、直接加熱方式で媒体を介さず非接触加熱により対象物に吸収された赤外線エネルギーによるクリーンな熱源ですので、二酸化炭素削減や省エネ、省コストに最適な技術です。

赤外線ヒーター（近赤・中赤・遠赤）各種を組み合わせることで焼き工程を自由にコントロール可能です。

また、温度制御も自由自在であり、目的に応じてこだわりの1台を製作いたします。



加熱条件を変えて“おいしさ”を追求!

饅頭・焼菓子・肉・魚・野菜など、全ての焼き物に!

新製品開発、おいしさの追求、少量多品種生産に最適です。

■装置概要

蒸気での蒸し工程と光加熱による焼き工程を1台に集約し、単独工程と同時工程で1台3役を実現した「スチームオープン」です。

従来の過熱水蒸気オープンやコンベクションオープン構造とは異なり、蒸気雰囲気中で直接照射する光加熱方式による新たな構造であり、仕上がり具合も条件設定により調整可能です。

例えば、蒸した後に光加熱を行えば表面だけ炙れますので、従来の商品に一工夫加えることも出来ます。

本装置では、色付きや食感など、条件設定によっては従来の商品と異なる製品を作ることが出来ますので、お客様独自のこだわりの「商品開発」に是非ご使用ください!

< 光加熱（焼） のみの場合 >



“しっとり” “ふっくら” 焼き上げ

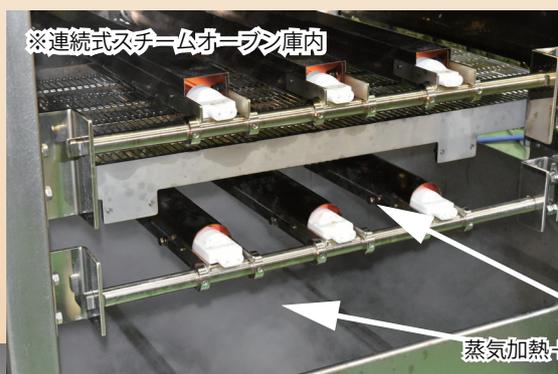
< スチームオープン仕上げ >



(かぼちゃ)

(肉まん)

(サケ切り身)



(ピザ)



(ハンバーグ)



<左：従来製品 右：スチームオープン>

(当社テストの一例)
同じ原料で焼成された小饅頭。
右が当社スチームオープンを使用。
色つやが良く、ふっくらと仕上がりが、
個別包装資材への表皮付着がありません。

■概略仕様

項目	バッチ式	※連続式 1
全動力	7.84kw(三相、AC200V)	9.99kw(三相、AC200V)
	ランプヒーター:7.8kw(1.3kW×6本) ^{※1}	ランプヒーター:9.9kw(1.65kW×6本) ^{※1}
	ファンモーター:0.04kw	—
	—	コンベアモーター:0.09kw
蒸気量	約50kg/h(供給圧力0.5MPa以上、接続サイズ25A)	
本体寸法	幅1700×奥行960×高さ1250	幅1750×奥行950×高さ1600
本体材質	ステンレス	
加熱部の温度	光ヒーターのみ 約300℃	
	光ヒーターと蒸気の同時加熱 約250℃	
	蒸気のみ 約98℃ ^{※2}	

※1) 上段・下段各3本の場合

※2) 蒸気条件:一次圧力0.7MPa、二次圧力0.01MPa、蒸気量40kg/h



株式会社ヤナギヤ <https://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 神奈川県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 宮城県宮城郡利府町森郷字新太子堂159-1 〒981-0103

TEL (022) 745-9907(代) FAX (022) 745-9908