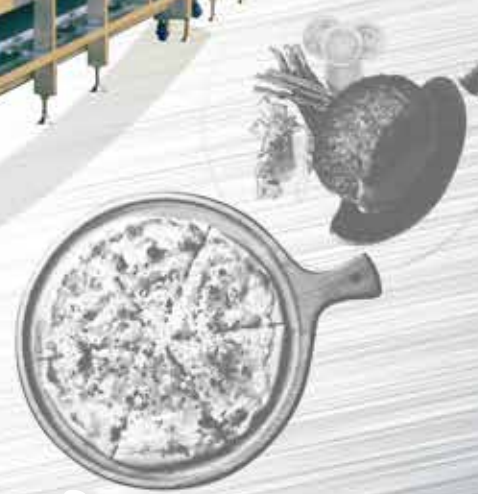




過熱蒸気で理想の焼成を実現。



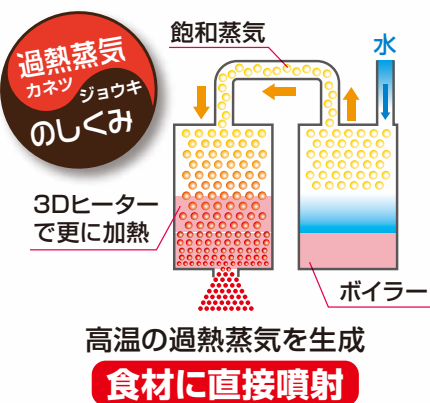
ハイクオリティーオーブン イノバ®

INN  VA  
High Quality Oven

[実用新案取得]

## 「蒸す」と「焼く」を同時に。 ひと味違う理想的な焼成を実現。

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、製品の味や品質のアップ・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。



蒸気使用効率が大変良く、ランニングコストを大幅に削減  
**抜群の省エネ効果!!**

**Speedy**  
短時間調理

**Upgrade**  
製品の品質向上

**Easy**  
簡単操作

### ● 最高温度700℃以上の過熱蒸気を生成

高性能ヒーターが最大700℃以上の過熱蒸気を発生し、食材に直接蒸気をあて連続で焼成します。

### ● 加熱処理が短時間で

熱伝導率が非常によいため、短時間で仕上がり省エネ効果があります。

### ● 製品の味や品質が大幅にアップ

- 表面はパリッと、焼き目もついた仕上がり
- 中は柔らかでジューシー
- 均一な焼き上がり
- 旨味流出防止効果と歩留りアップ
- 油脂の酸化が防止される

### タッチパネルで簡単操作

- 見やすいタッチパネル画面で、ノズルごとの蒸気温度(1℃単位)・蒸気噴出口高・焼成時間などが設定できます。

### ● さまざまな用途でご使用になれます

[水産品・畜産品・農産品]

- |    |    |        |
|----|----|--------|
| 焼成 | 解凍 | 解凍同時焼成 |
| 加熱 | 蒸し | 乾燥     |
| 焙煎 | 殺菌 |        |

**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 冷却装置  
5 排出コンベア

装置仕様はお客様の設置スペース、処理量、製品などにより変わります。  
詳しくは営業担当にお問い合わせください。

技術集団

**株式 会社 ニッコー**  
Nikko

<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。

NFD0008J-2401A