



株式会社

中西製作所



### 連続式過熱水蒸気調理機



産業革命は水蒸気から、  
食育革命は**過熱水蒸気**から

**焼く** **煮る** **蒸す** これ1台!

## SVロースター

熱室内雰囲気 酸素濃度 <b>0.1%</b> 以下 (当社試験データ)	過熱水蒸気温度 最高 <b>320℃</b>	循環Re-Jet方式	電気式熱交換器
7段階の蒸気量レベル調整 過熱水蒸気/コンビ/ホットエア/スチーマー			

### 超低酸素状態から蒸気量ゼロまで幅広い調理

過熱水蒸気

過熱水蒸気

栄養素を残し脱油・減塩でヘルシーに。表面はカリッと中はジューシーな仕上がりになります。



チキン

肉類、魚介類、野菜類の焼成

コンビ

熱風 + 蒸気

熱風に温度を加えてジューシーに焼き上げます。



ホキ

歩留りを残した焼成

スチーマー

蒸気温度を下げれば蒸し物も色々連続調理できます。



温野菜

蒸し物調理

ホットエア

熱風

高温乾燥空気の熱風によりこんがり焼き目をつけられます。

熱風による焼成

#### 過熱水蒸気の特徴

莫大な熱量  
(凝縮伝熱)

超低酸素調理

凝縮過程  
乾燥過程

#### SVロースターの特長

調理時間  
短縮

歩留り  
大幅UP

過酸化物質  
抑制

栄養価  
保持

旨み成分  
保持



株式会社

中西製作所

連絡先 株式会社中西製作所

〒104-0033

東京都中央区新川1-26-2新川NSビル

TEL:03-5541-6333



株式会社

中西製作所



### 連続式過熱水蒸気調理機



産業革命は水蒸気から、  
食育革命は過熱水蒸気から

焼く 煮る 蒸す これ1台!

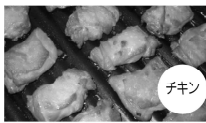
## SVロースター

熱室内雰囲気 酸素濃度0.1%以下 (当社試験データ)	過熱水蒸気温度 最高320℃	循環Re-Jet方式	電気式熱交換器
7段階の蒸気量レベル調整 過熱水蒸気/コンビ/ホットエア/スチーマー			

### 超低酸素状態から蒸気量ゼロまで幅広い調理

#### 過熱水蒸気

栄養素を残し脱油・減塩でヘルシーに。表面はカリッと中はジューシーな仕上がりになります。



肉類、魚介類、野菜類の焼成

過熱水蒸気

#### コンビ

熱風に湿度を加えてジューシーに焼き上げます。

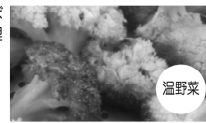


歩留りを残した焼成

熱風 + 蒸気

#### スチーマー

蒸気温度を下げれば蒸し物も楽々連続調理できます。



蒸し物調理

蒸気

#### ホットエア

高温乾燥空気の熱風によりこんがり焼き目をつけられます。

熱風

熱風による焼成

#### 過熱水蒸気の特徴

莫大な熱量  
(凝縮伝熱)

超低酸素  
調理

凝縮過程  
乾燥過程

#### SVロースターの特長

調理時間  
短縮

歩留り  
大幅UP

過酸化物質  
抑制

栄養価  
保持

旨み成分  
保持



株式会社

中西製作所

連絡先 株式会社中西製作所

〒104-0033

東京都中央区新川1-26-2新川NSビル

TEL:03-5541-6333