

過熱水蒸気調理機



機種名

(株) 中西製作所
小型 SV ロースター HOTMAX
SVMT-1W

特徴

- 過熱水蒸気による調理時間の短縮、及び歩留まりの向上が可能です。
- 超低酸素調理により食材の酸化、ビタミンの破壊を抑制し、うま味成分を保持します。
- 食品色素の流出を防ぎ、表面の水分減少による濃縮により色鮮やかに仕上がります。
- 炉内の強制対流により、焼きムラなく均一に仕上がります。

【主な仕様】

- ・ 有効調理寸法：750×350×95 mm
- ・ 焼成温度設定範囲：100～320℃
- ・ 焼成時間設定範囲：2.5分～25分
- ・ 処理能力：280℃・9分
360個／1時間

※焼成条件：冷凍ハンバーグ
-20℃→90℃

料金等

使用料金：1,200円／1時間

※原材料、消耗品は利用者のご負担になります。

ご利用申し込みは実施日の3日前までをお願いいたします。