

## 小型コンベア式過熱水蒸気装置

水を沸騰させ発生した蒸気を更に加熱し、100℃以上の状態にした過熱水蒸気を使って、食材を焼いたり、蒸したりする。過熱水蒸気には熱量が大変多く含まれており、瞬時に大量の熱量を食材に与えることができるため、内部まで早く加熱することができる。また、蒸気を直接噴射することで、食材の表面を素早く加熱し焼き上げる。

### [型式]

直本工業 QF-5100CB-R

### [仕様]

機械寸法：1,305×470×1,340mm

調理庫有効サイズ：525×250×60mm

スチーム温度：100℃～400℃

庫内（ヒーター）温度：100℃～330℃

24時間対応機／スチーム自動／ON・OFF機能付（非接触センサー）

### [設置年度]

2012年度（平成24年度）



○ 設備・機器に関してのご質問、設備利用の手続き等は、[センター](#)の電話番号にお問い合わせください。設備利用の利用手続き等は[設備利用のページ](#)でご確認ください。

令和4年7月25日