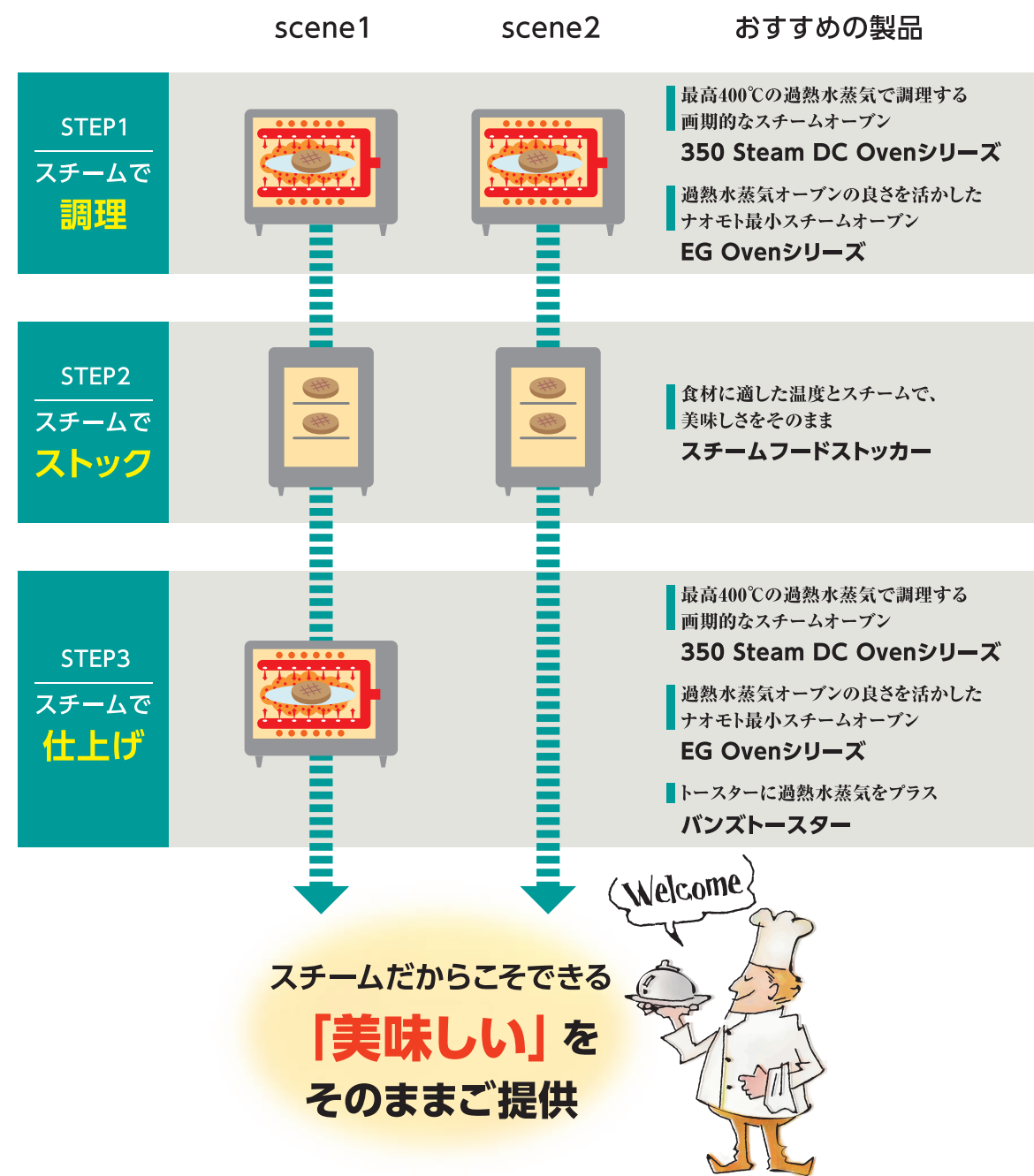


ナオモトのスチーム製品で「美味しい」をシステムに



直本工業株式会社 スチームで新しい未来へ

本 社 〒543-0031 大阪市天王寺区石ヶ辻町19-8 TEL.06-6775-2500 FAX.06-6775-2510

東 京 支 店	〒101-0032 東京都千代田区岩本町3丁目7-9	TEL.03-3864-5577 FAX.03-3864-5579
仙 台 支 店	〒984-0032 仙台市若林区荒井7丁目5-1	TEL.022-390-9301 FAX.022-390-9304
新 潟 支 店	〒951-8068 新潟市中央区上大川前通3番町122-5	TEL.025-222-0991 FAX.025-222-0990
名古屋支店	〒462-0842 名古屋市北区志賀南通2丁目49番地	TEL.052-917-1800 FAX.052-917-1810
福岡支店	〒815-0082 福岡市南区大楠2丁目4-5	TEL.092-534-2761 FAX.092-534-2763
岡山営業所	〒700-0972 岡山市北区上中野2丁目24-14 スタックVIIビル 1F	TEL.086-243-0100 FAX.086-243-0904

URL <http://www.naomoto.co.jp/> e-mail info@naomoto.com

スチームフードストッカー
Steam Food Stocker



美味しさも、 できたてのまま

揚げ 焼き 蒸し

ストッカーに水蒸気を供給することで、できたての美味しさをキープします。
供給する水蒸気は**完全に気体の「100℃の水蒸気」**なので、ベタつくこともありません。

point ①

「美味しい」を そのまま

- 食材に適した温度と水蒸気で、庫内を適温適湿に保ちます。
- できたての美味しさをそのままキープします。
これはナオモト独自の蒸気発生器だからできる技術です。

point ②

省力化

- 食材をストックすることで、提供時間や調理時間の短縮が可能です。
- 余剰人員のカット、回転率のアップ、フードロスの削減など、
経費の省力化にも繋がります。

point ③

フレキシブルな 相談対応

- 業態、業種に合わせたカスタマイズも可能です。
- 少量から大容量サイズや、食材に合わせた製品開発のご相談にも
対応可能です。



前面ガラス仕様で、ホットメニューの
ショーケースとしてもご利用いただけます。
ブロック毎に温度/蒸気量が調節可能です。



スチームフードストッカー SFS-800

- 定格電圧:200V 3相 ●定格消費電力:6.3kW
- 製品寸法
ショーケース：W824×D505×H629(mm)
蒸気発生器：W490×D380×H420(mm)
- 製品質量[重量](乾燥時)
ショーケース：77kg 蒸気発生器：31kg



◀蒸気発生器は別置きとなります。

ピーク時などの事前調理のストッカーとして
お客さまをお待たせしない
すばやいご提供が可能になります。



スチームフードストッカー SFS-500

- 定格電圧：200V 単相 ●定格消費電力:3.2kW
- 製品寸法：W 493×D564×H800(mm)
- 製品質量[重量](乾燥時)：64kg



※業態・業種に合わせた各種カスタマイズも可能です。お気軽にご相談ください。