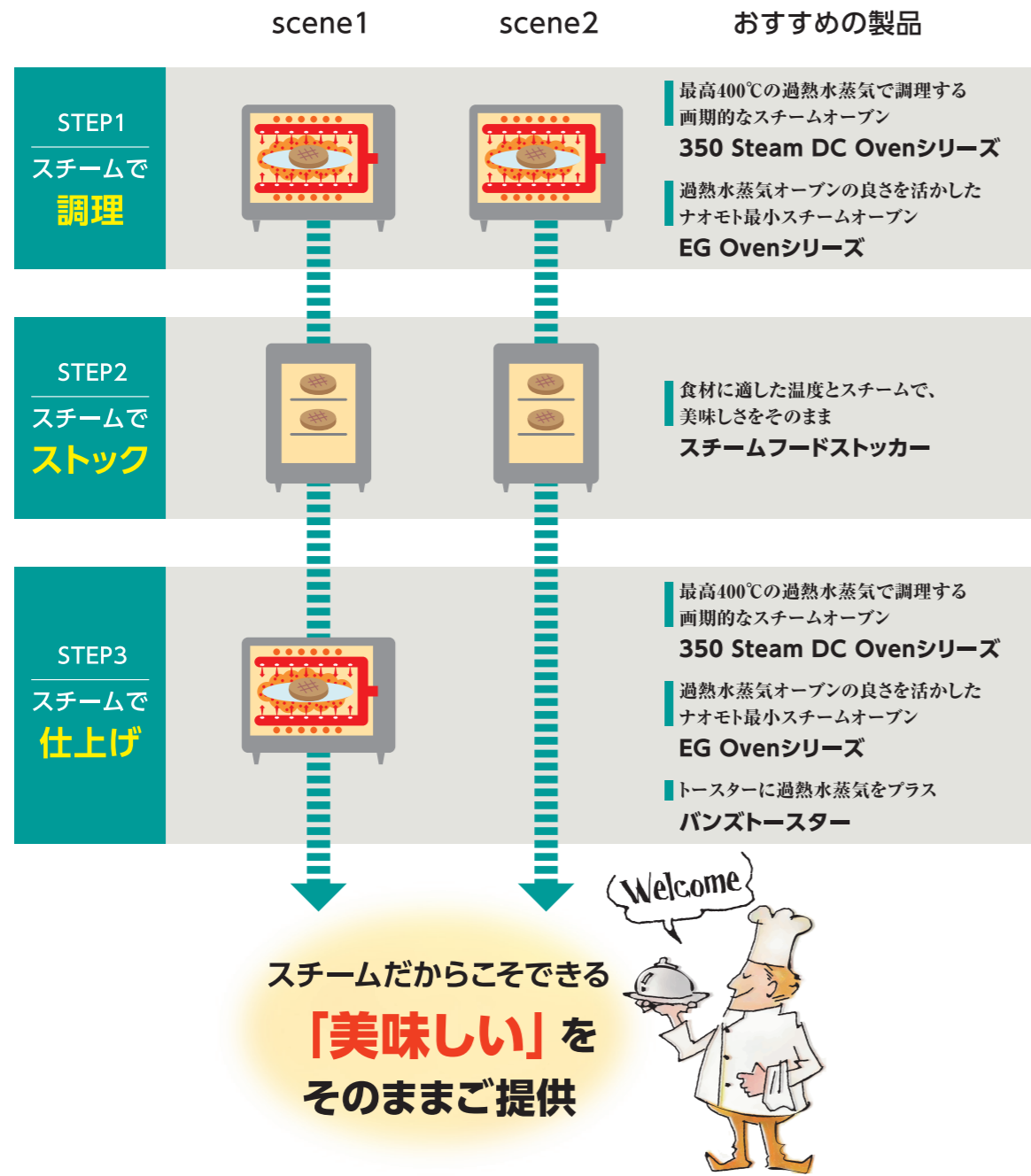


ナオモトのスチーム製品で「美味しい」をシステムに



革新のスチーム

ラップも不要で

美味しいをそのまま

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 名古屋市中区志賀南通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 スタックビル1F TEL.086-243-0100 FAX.086-243-0904

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

揚げ 美味しさも、焼き 蒸し できたてのまま

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。