



# 350 Steam DC Oven series



## 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 スタックビル1F | TEL.086-243-0100 FAX.086-243-0904 |

URL <http://www.naomoto.co.jp/> e-mail [info@naomoto.com](mailto:info@naomoto.com)



SFC-240UL-50



DFC-350



DF(A)-5021



DFC-240W-G



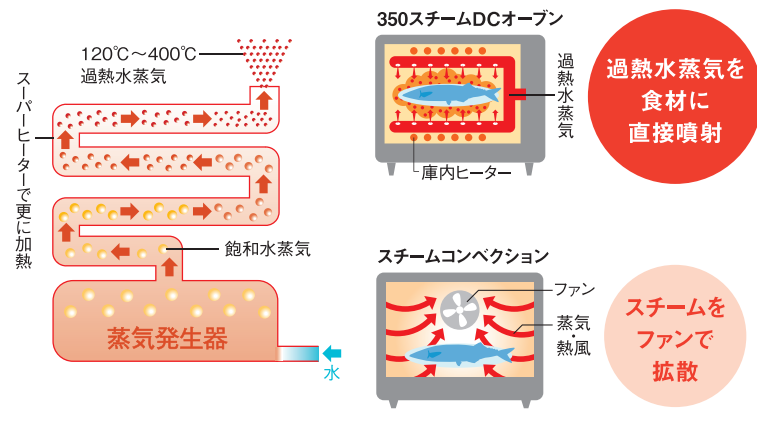
QFB-5980C

# スチームで 焼く蒸す煮る温める…!?

「過熱水蒸気」を使った  
新しい調理法の  
ヒミツを大公開!

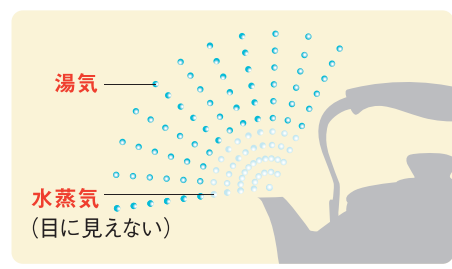
## 「過熱水蒸気」ってご存じですか?

過熱水蒸気とは、水を沸騰させて発生した水蒸気をさらに加熱し、100℃以上の状態にした無色透明の気体のこと。ナオモトの「350スチームDCオープン」は、この過熱水蒸気を使った全く新しい調理器具です。独自の技術で実現した120℃～400℃の過熱水蒸気を食材に直接噴射して調理することで、焼き上がりが驚くほど早く、しかも熱を均一に伝えるため、旨味や栄養をほとんど逃しません。(ヒーターや熱風で食材を加熱するスチームコンベクションでは、食材の乾燥を防ぐためにスチームが使われています。)



## 水蒸気と、湯気は、ちがいます。

水蒸気と湯気と同じものと思っている方が多いようですが、全くちがいます。やかんで水を沸騰させると、まず水蒸気が発生します。これは気体のため目に見えません。そして、この水蒸気がまわりの空気に触れることで急激に冷やされて、目に見える細かな状態＝水滴になったのが湯気です。つまり、水蒸気は気体で、湯気は液体なのです。ナオモトは、半世紀以上におよぶスチーム専門メーカーとしての経験とノウハウを活かし、質の高い水蒸気を利用した食品機器を数多く製作・販売しています。



知って  
ました?

## スチーム専門メーカーならではの「品質」があります。

### スチーム 正真正銘の完全気体

他社機器の場合、実際は水分を含んだ、ミストに近いスチームであることが少なくありません。ナオモトスチームはその名のとおり、無色透明の完全な気体。料理の仕上がりに大きな差が出ます。

### ±1℃の温度コントロール

保温状態の良し悪しは、食材のおいしさを大きく左右します。ナオモトは、独自の技術で±1℃という繊細な温度コントロールを実現。食材ごとにベストな温度管理を可能にします。

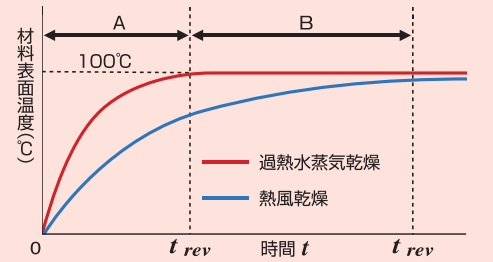
なるほど、だから  
メリットいっぱい!

## はやい speedy

- 遠赤外線の効果で食材の中までスピーディに加熱
- 高温スチームが食材を包むように、一気に焼きあげる
- 臭いうつりがないから違う食材も同時に焼ける
- 冷凍食材も解凍せずにそのまま調理できる



データが実証! 過熱水蒸気と熱風の乾燥時間の関係

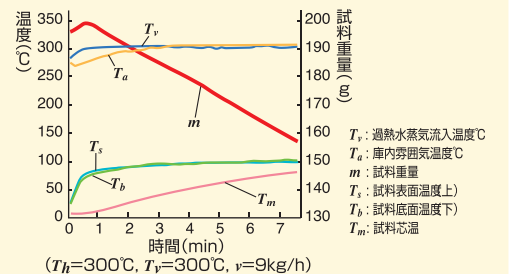


資料提供: 東京大学大学院 相原研究室  
(株)ダイキンアプライドシステムズ

## おいしい delicious

- 外はパリッとこんがり、中はふんわり
- ドリップが少ないから、冷凍食品もそのまま調理
- 表面をすばやく焼きあげジューシーな旨味をキープ
- 旨味を逃さず歩留まりが良い
- 冷めてもおいしい

データが実証! 鶏肉胸部一枚肉の加熱挙動

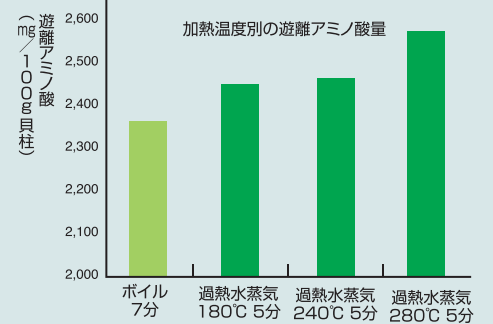


資料提供: 東京大学大学院 相原研究室  
(株)ダイキンアプライドシステムズ

## ヘルシー healthy

- アミノ酸やビタミンなどの豊富な栄養素を逃さない
- 無酸素に近い状態で調理し食材の酸化を抑える
- 油をまったく使わず食材本来の油分だけで調理
- 気になるカロリーを抑え、塩分も大幅カット

データが実証!



資料提供: 北海道立網走水産試験場



# ナオモトのDCオーブンシリーズは 大きな可能性を 秘めています。

## 新メニュー・新商品開発に

たとえば温野菜なら、茹で野菜のやわらかさと焼き野菜のシャキシャキ感を両立した、まったく新しい食感を実現! スチーム調理でしか出せない味や食感、作り手の発想力を大いに刺激することで新メニュー・新商品の開発に大きく貢献できます。

調理スピード  
UP

コストカット

もっと  
ヘルシーに

もっと  
おいしく

## ニオイを抑える

油脂酸化抑制作用により  
獣臭などのニオイを低減します。

## 殺菌・消毒に

400℃の過熱水蒸気を実現するDCオーブンシリーズなら、薬品を使ったり、食材の表面を傷つけることなく、すばやく安全に殺菌・消毒する効果が期待できます。

パートさんでも  
簡単

栄養を  
逃がさない

## 食材の乾燥に

従来のフリーズドライやノンフライ麺のような加工を、栄養を失わず、見た目も鮮やかに実現できる可能性があります。

まずは、お気軽にお電話ください。

メニュー、店舗形態、費用、その他お客様のご要望などをお聞きしたうえで、弊社機器の活用方法をご提案させていただきます。

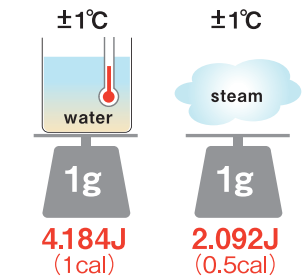
過熱水蒸気について、さらに詳しく知りたい方は…

知っ得  
MEMO

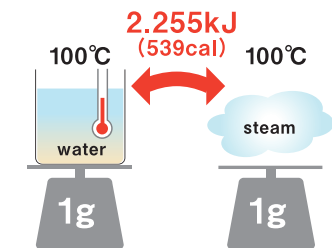
調理の常識を変える、圧倒的な「熱量」。  
これが、過熱水蒸気のしくみです。



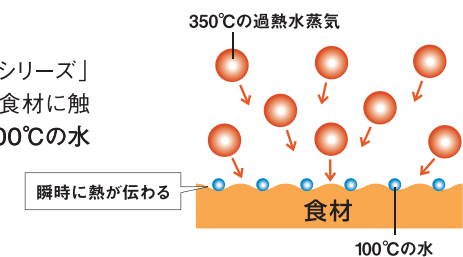
通常、水1gが1℃上がる、または1℃下がるときには4.184J(1cal)の熱量が必要となります。また、水蒸気1gが1℃上がる、または1℃下がるときには2.092J(0.5cal)の熱量が必要となります。



一方、100℃の水が100℃の水蒸気になるときは、2.255kJ(539cal)の熱量が必要となります。また、100℃の水蒸気から100℃の水になるときも、同じく2.255kJ(539cal)の熱量が必要です。



「350スチームDCオーブンシリーズ」は、350℃の過熱水蒸気が食材に触れると、その表面で一気に100℃の水になります。



この時の熱量の変化を数式で表すと、次のようになります。

350℃の過熱水蒸気から  
100℃の水蒸気になる熱量  
250℃×2.092J(0.5cal)

100℃の水蒸気から  
100℃の水になる熱量

$$523\text{J} + 2.255\text{kJ} = 2.778\text{kJ}$$

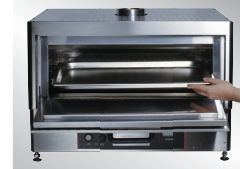
(125cal) (539cal)の熱量 (664cal)

100℃の水と比べて、過熱水蒸気には6.64倍もの熱量があります!

NEW!



SFB-530



操作パネル



SFC-240/SFC-460



SFC-240UL-50



コンベア  
卓上タイプ

SFC-460



コンベア  
タイプ

SFB-530



パッチ式  
卓上タイプ

### 低酸素調理でワンランク上のおいしさを

- ・省電力化で小店舗やテイクアウトの店舗にも設置可能
- ・小さくてもナオモトオリジナルの蒸気発生器を内蔵
- ・時間と温度を設定し、あとはスイッチを押すだけの簡単操作
- ・コンベアタイプの SFC-240、SFC-460 はカバーが閉閉でき、掃除も簡単
- ・調理庫内の水洗い可能
- ・店舗や設置場所、調理スタイルに合わせて調理庫サイズ、コンベアサイズなど変更可能

小型飲食店・テイクアウト店 他

| 電源電圧                    | 消費電力   | 蒸気圧力    | 製品寸法<br>(W)×(D)×(H)            | 調理庫サイズ<br>(W)×(D)×(H) | 製品質量<br>(重量) | 給水・排水         | 備考          |
|-------------------------|--------|---------|--------------------------------|-----------------------|--------------|---------------|-------------|
| SFC-240UL-50<br>200V 単相 | 4.4kW  | 0.06MPa | 865x573x414mm<br>(サイドテーブル含む)   | 350x220x45mm          | 50.0kg       | 水道直結※<br>自動排水 | 蒸気発生器<br>内蔵 |
| SFC-460<br>200V 3相      | 17.9kW | 0.06MPa | 1600x650x1122mm<br>(サイドテーブル含む) | 700x460x75mm          | 170kg        | 水道直結※<br>自動排水 | 蒸気発生器<br>内蔵 |
| SFB-530<br>200V 3相      | 8.1kW  | —       | 686x651x485mm                  | 530x325x100mm         | 65.3kg       | 水道直結※<br>自動排水 | 蒸気発生器<br>内蔵 |

パッチ式卓上タイプ

DF(A)-5021



DC-MEISTER

DC Oven で  
最も人気のある  
スタンダードタイプ

- ・レストランからテストキッチンまで様々な調理に対応
- ・多くのメニューにもフレキシブルに対応
- ・調理庫内はホテルパン 1/1 サイズが入るゆったりスペース
- ・ワンタッチで自動開閉 (オプション)

レストラン・居酒屋・カフェ 他 30席-50席

| 電源電圧       | 消費電力  | 蒸気圧力   | 製品寸法<br>(W)×(D)×(H) | 調理庫サイズ<br>(W)×(D)×(H) | 製品質量<br>(重量) | 給水・排水         | 備考          |
|------------|-------|--------|---------------------|-----------------------|--------------|---------------|-------------|
| 200V<br>3相 | 9.9kW | 0.1MPa | 800x635x605mm       | 530x325x100mm         | 125kg        | 水道直結※<br>自動排水 | 蒸気発生器<br>内蔵 |

QF-5200C



DCQuto

コンパクトな本格派  
スチームオープン

- ・小さな店舗でも設置しやすい
- ・6種類の調理プログラムを登録可能
- ・お手入れカンタン

カフェ・レストラン・イートイン 他 20席

(共同開発: 東京電力株式会社)

| 電源電圧          | 消費電力  | 蒸気圧力   | 製品寸法<br>(W)×(D)×(H) | 調理庫サイズ<br>(W)×(D)×(H) | 製品質量<br>(重量) | 給水・排水         | 備考          |
|---------------|-------|--------|---------------------|-----------------------|--------------|---------------|-------------|
| 200V<br>単相/3相 | 5.5kW | 0.1MPa | 545x600x560mm       | 300x265x100mm         | 76kg         | 水道直結※<br>自動排水 | 蒸気発生器<br>内蔵 |

パッチ式タイプ

DFB-5010-EE



DC-TEN

大量調理に  
適した大型  
10段式

- ・最大10枚のバットを入れる事ができ、一度に大量調理ができる
- ・最大3ステップの調理工程を連続調理可能
- ・食品の乾燥や殺菌・消毒する効果が期待できる

ホテル・レストラン・給食センター他

| 電源電圧       | 消費電力   | 蒸気圧力   | 製品寸法<br>(W)×(D)×(H) | 調理庫サイズ<br>(W)×(D)×(H)  | 製品質量<br>(重量) | 給水・排水         | 備考          |
|------------|--------|--------|---------------------|------------------------|--------------|---------------|-------------|
| 200V<br>3相 | 35.5kW | 0.1MPa | 1094x1250x1700mm    | 500x400x85mm<br>(x10段) | 450kg        | 水道直結※<br>自動排水 | 蒸気発生器<br>内蔵 |

QF-5100CB  
DFC-350



小型  
コンベアタイプ

- ・食材を投入口から入れるだけで調理 OK (コンベアのため、出し忘れ・焼き過ぎの心配なし)
- ・レストランからテストキッチンまで様々な調理に対応
- ・6種類の調理プログラムを登録可能

ファミリーレストラン・居酒屋 他 50-150席

| 電源電圧                 | 消費電力   | 蒸気圧力    | 製品寸法<br>(W)×(D)×(H) | 調理庫サイズ<br>(W)×(D)×(H) | 製品質量<br>(重量) | 給水・排水         | 備考          |
|----------------------|--------|---------|---------------------|-----------------------|--------------|---------------|-------------|
| QF-5100CB<br>200V 3相 | 15kW   | 0.1MPa  | 1316x470x1340mm     | 525x250x60mm          | 180kg        | 水道直結※<br>自動排水 | 蒸気発生器<br>内蔵 |
| DFC-350<br>200V 3相   | 23.1kW | 0.12MPa | 1530x656x1441mm     | 525x350x60mm          | 190kg        | 水道直結※<br>自動排水 | 蒸気発生器<br>内蔵 |

DFC-240W-G



2レーン  
コンベアタイプ

- ・2つのコンベアレーンの速度をそれぞれ設定可能 → 別々の食材を同時に調理可能
- ・5種類の調理プログラムを登録可能

飲食店・量販店 他

| 電源電圧       | 消費電力                   | 蒸気圧力   | 製品寸法<br>(W)×(D)×(H) | 調理庫サイズ<br>(W)×(D)×(H)  | 製品質量<br>(重量) | 給水・排水         | 備考                             |
|------------|------------------------|--------|---------------------|------------------------|--------------|---------------|--------------------------------|
| 200V<br>3相 | 本体 10.4kW<br>ボイラー 100W | 0.1MPa | 1400x849x1351mm     | 650x220x55mm<br>(x2連式) | 330kg        | 水道直結※<br>自動排水 | ガス式<br>蒸気発生器内蔵<br>(ガス消費量 22kW) |

DFC-560-2R/L  
DFC-560A-2R/L-CE



過熱水蒸気&  
熱風加熱  
大量調理向け  
コンベアタイプ

- ・過熱水蒸気と熱風を調整することで、食品の香り・味・食感を自在に調節可能
- ・生産量に応じて機械のサイズが変更可能

食品工場・給食センター・食材メーカー・水産加工工場

(共同開発: 中部電力株式会社)

| 電源電圧       | 消費電力   | 蒸気圧力   | 製品寸法<br>(W)×(D)×(H) | 調理庫サイズ<br>(W)×(D)×(H) | 製品質量<br>(重量)          | 給水・排水 | 備考     |
|------------|--------|--------|---------------------|-----------------------|-----------------------|-------|--------|
| 200V<br>3相 | 32.3kW | 0.2MPa | 2680x950x1225mm     | 1510x540x60mm         | 本体 配電盤<br>600kg 200kg | —     | ボイラー別置 |

DFC-560-2R/L-V2



2-Stage  
2段式  
大量調理向け  
コンベアタイプ

- ・上下2段のため省スペースで大量調理
- ・下側レーン位置を高めに設計することで、食材の出し入れがしやすく作業時の負担軽減
- ・50種類の調理プログラムが登録可能
- ・生産量に応じて機械のサイズが変更可能

食品工場・給食センター・食材メーカー・水産加工工場

| 電源電圧       | 消費電力 | 蒸気圧力   | 製品寸法<br>(W)×(D)×(H) | 調理庫サイズ<br>(W)×(D)×(H) | 製品質量<br>(重量)           | 給水・排水 | 備考     |
|------------|------|--------|---------------------|-----------------------|------------------------|-------|--------|
| 200V<br>3相 | 68kW | 0.2MPa | 2880x1000x1675mm    | 1800x540x60mm         | 本体 配電盤<br>1000kg 200kg | —     | ボイラー別置 |

QFB-5980C-4R/L



ハイスピード&  
ハイパワー!  
大量調理に適した  
大型コンベアタイプ

- ・過熱水蒸気生成装置 (SHユニット) が内蔵されているため、既存のボイラーの蒸気を接続するだけで OK
- ・50種類の調理プログラムが登録可能
- ・生産量に応じて機械のサイズが変更可能

食品工場・給食センター・食材メーカー・水産加工工場

| 電源電圧       | 消費電力    | 蒸気圧力   | 製品寸法<br>(W)×(D)×(H) | 調理庫サイズ<br>(W)×(D)×(H) | 製品質量<br>(重量)           | 給水・排水 | 備考     |
|------------|---------|--------|---------------------|-----------------------|------------------------|-------|--------|
| 200V<br>3相 | 106.3kW | 0.2MPa | 4530x1350x1700mm    | 3130x800x65mm         | 本体 配電盤<br>1600kg 200kg | —     | ボイラー別置 |

QFHB-5980C-2R/L



日本機械工業連合会会長賞  
ハイブリッド SHS内蔵 (共同開発: 中部電力株式会社・東京ガス株式会社)

| 電源電圧       | 消費電力   | 蒸気圧力   | 製品寸法<br>(W)×(D)×(H) | 調理庫サイズ<br>(W)×(D)×(H) | 製品質量<br>(重量)           | 給水・排水 | 備考   |
|------------|--------|--------|---------------------|-----------------------|------------------------|-------|--|
| 200V<br>3相 | 38.8kW | 0.2MPa | 2910x1350x2070mm    | 1510x800x65mm         | 本体 配電盤<br>1000kg 160kg | —     | ・電気とガスのハイブリッド式過熱水蒸気発生装置「ハイブリッド SHS」内蔵<br>(ガス消費量 24kW)<br>・ボイラー別置 |