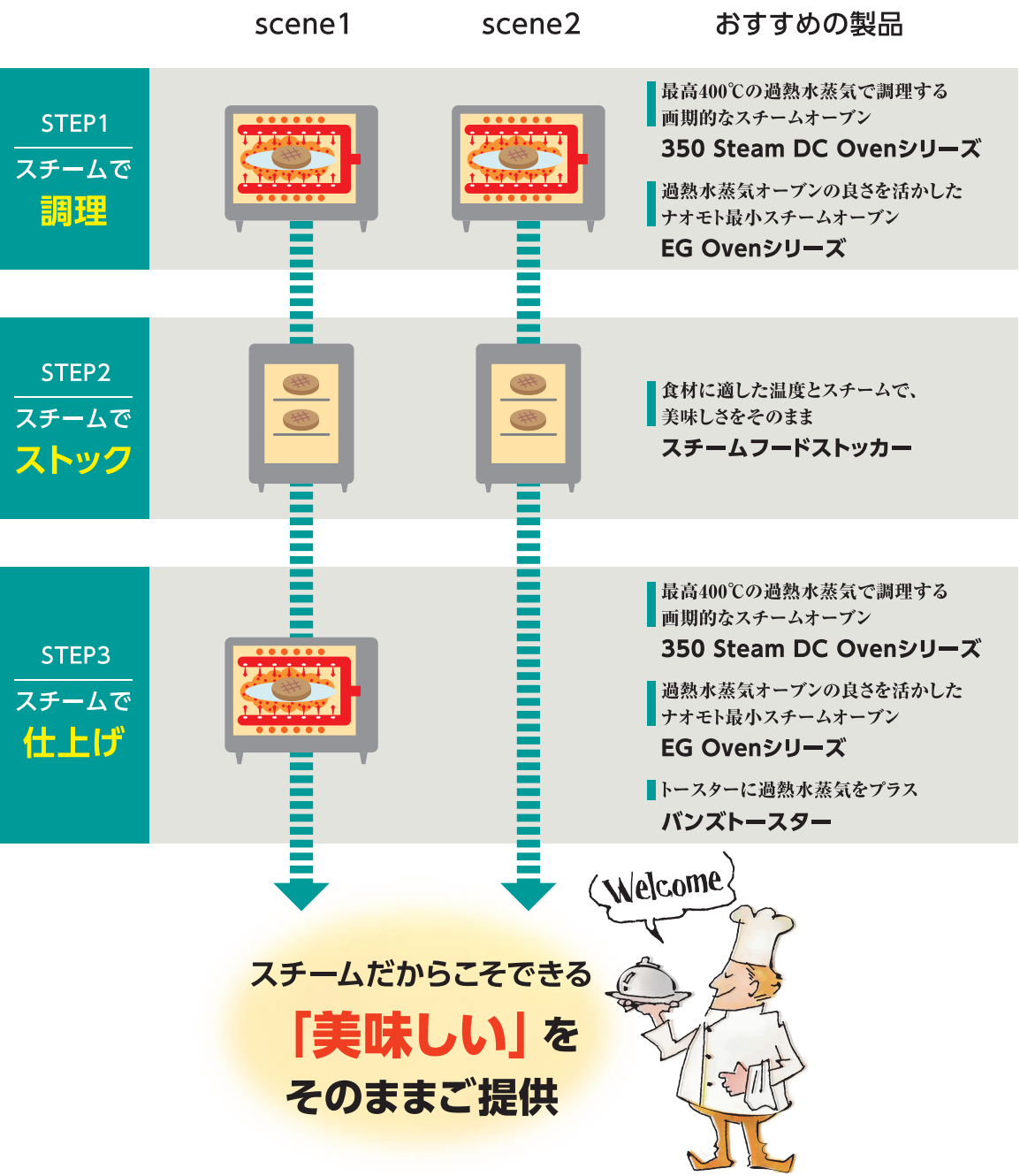


ナオモトのスチーム製品で「美味しい」をシステムに



スチームフードストッカー

Steam Food Stocker



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

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 〒811-1347 福岡市南区野多目4丁目31-13 TEL.092-403-1755 FAX.092-403-1756

新 潟 営 業 所 〒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

岡 山 営 業 所 〒700-0972 岡山市北区上中野2丁目24-14 スタックVIIIビル 1F TEL.086-243-0100 FAX.086-243-0904

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

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。