

350 Steam DC Oven

●仕様表



▲ YouTube紹介動画はこちら



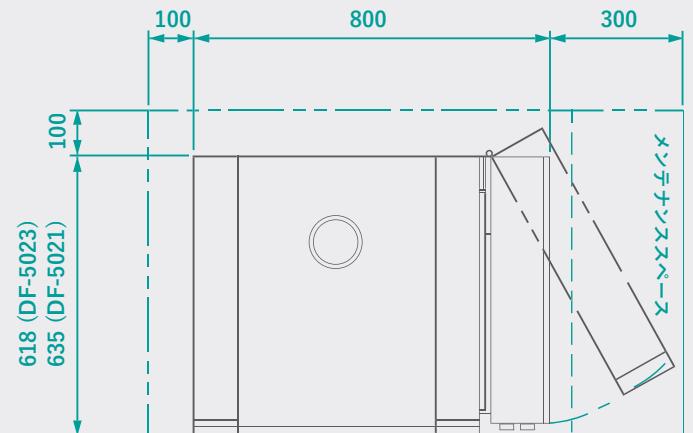
型式	DF-5023 NEW	DF-5021
電源電圧	AC200V 3相 50/60Hz	AC200V 3相 50/60Hz
消費電力	9.3kW	9.9kW
蒸気圧力	0.1MPa	0.1MPa
製品寸法 (W) x (D) x (H)	800mm x 668mm x 615mm	800mm x 676mm x 605mm
調理庫有効サイズ (W) x (D) x (H)	530mm x 325mm x 100mm	530mm x 325mm x 100mm
製品質量 (乾燥重量)	100kg	125kg
給水・排水	水道直結（軟水器別途必要）・自動排水	水道直結（軟水器別途必要）・自動排水
備考	蒸気発生器内蔵	蒸気発生器内蔵

●設置上のご注意

設置するときは以下の空間を空ける必要があります。

左側 100mm / 右側 300mm / 後側 100mm

⚠ フライヤーの横には絶対に設置しないでください。



直本工業株式会社

スチームで新しい未来へ

<https://www.naomoto.co.jp/>
info@naomoto.com

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 VIIビル1F
TEL:086-243-0100 FAX:086-243-0904



2024年最新扉開閉式モデル

350 Steam DC Oven Meister

DF-5023



DF-5023

NEW DF-5023

(扉開閉式モデル)

350 Steam DC Oven Meister



スチーム専門メーカーとして 70 年以上

「本物のスチーム」が生み出す
感動の美味しさ

外側パリッと中身ふっくら
美味しさを追求したい
こだわり派の方へ

01

新モデルは、扉開閉式を採用 (DF-5023)



スチーム専門メーカーのナオモトがお届けする、「美味しさ」にこだわり抜いた「350 Steam DC Oven」シリーズにこの度、扉開閉式モデルの「DF-5023」を新たにラインナップ。最高400°Cの「過熱水蒸気」で食材を調理することで表面をしっかりと焼き上げ、旨味を閉じ込めるため美味しい仕上がりります。過熱水蒸気オーブンの最高クラス「350 Steam DC Oven」をぜひ体感ください。

02

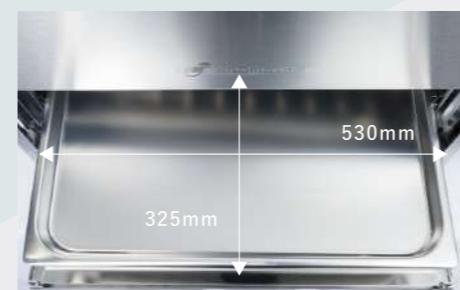
引き出し式モデルもラインナップ (DF-5021)



350 Steam DC Oven
Meister

03

シンプルで覚えやすいパネル操作



コンパクト設計・ゆったり調理スペース

530mm×325mmのホテルパン1/1サイズに対応。過熱水蒸気オーブンの中では屈指の省スペース性を実現しています。小規模経営のレストランや、フードコートなど、厨房スペースに限りのあるお店でもプロの味わいをご提供することができます。スタイリッシュな設計なのでオープンキッチンなどへの設置にもおすすめです。

350 Steam DC Oven Meister

最高400°Cの過熱水蒸気を食材に直接噴射して焼成

長年培った技術力がもたらす
「ひとつ上の上質なスチーム」



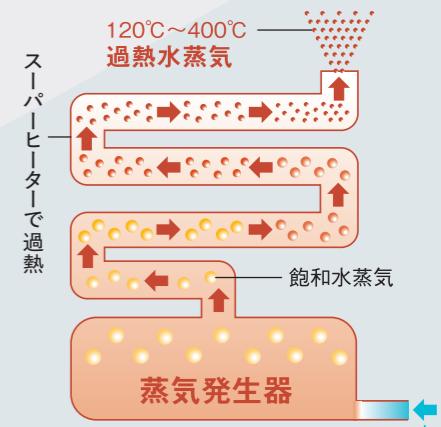
「蒸気」で「焼く」というテクノロジー

水蒸気を利用したオーブンの一種に「スチームコンベクションオーブン（スチコン）」が挙げられます。しかし、「350 Steam DC Oven」は「過熱水蒸気オーブン」という、全く異なるコンセプトのオーブンです。スチコンでは乾燥防止のためにファンで水蒸気を庫内循環させますが、当製品では「過熱水蒸気」で食材を焼くことを目的としています。製品独自の「パリッとジューシーな仕上がり」を得意としています。



最高400°Cの過熱水蒸気を 「コンパクト常圧加熱」で実現

水蒸気を100°C以上に加熱するには、圧力を加えながら加熱する方法と、圧力を加えずに飽和水蒸気を加熱する「常圧加熱」という方法があります。一般的に、常圧加熱の仕組みを備えたオーブンは安全である一方で大型化しがちという課題があります。「350 Steam DC Oven」は、当社独自の「スーパーヒーター」により、530mm×325mmホテルパン1/1サイズ対応オーブンの中では、他社に類を見ないコンパクト設計で常圧加熱を実現しています。



「ナオモトスチーム」が実現する
「味の違い」をぜひ体感ください

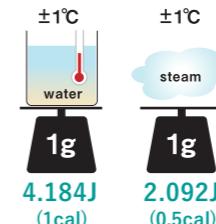
展示会等で定期的に試食会を開催しています。また、自社ショールームでの試食を交えての商談も随時実施しています。詳しくはお問い合わせください。

試食された多くのシェフや料理人が
“今までにない美味しさ”
と評価しています。

過熱水蒸気のチカラをもっと知る

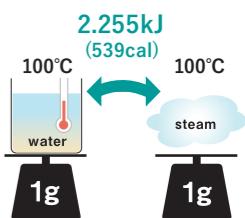
01 水・水蒸気が持つ熱量を知る

1気圧の環境下において、水1gの温度が1°C上下するとき、4.184J(1cal)の熱量が必要になります。また水蒸気1gの温度が1°C上下するとき、2.092J(0.5cal)の熱量が必要になります。



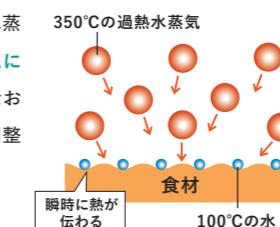
02 水→水蒸気の変化で生じる熱量を知る

100°Cの水が100°Cの水蒸気に変化するとき、1gあたり2.255kJ(539cal)の熱量が必要になります。一方100°Cの水蒸気が100°Cの水に変わるとときには、1gあたり2.255kJ(539cal)の熱量が放出されます。



03 「熱凝縮」の仕組みを知る

100°C以上に熱せられた水蒸気(過熱水蒸気)が食材に触れた瞬間、表面で一気に100°Cの水に凝縮します(凝縮熱)。なお当製品では、120°C~400°Cまで温度調整が可能です。



04 生み出される圧倒的熱量を知る

350°Cの過熱水蒸気1gが100°Cの水蒸気になる熱量 + 100°Cの水蒸気1gが100°Cの水になる熱量 = 生じる熱量の合計は 2.778kJ (664cal)

過熱水蒸気は100°Cの水(418.4J = 100cal)と比較して熱量が6.64倍この圧倒的熱量が美味しさを生み出す!

過熱水蒸気オーブンが調理シーンを変える 350 Steam DC Ovenならではの魅力をご紹介

01 歩留まりを高めて 美味しさUP・コストDOWN

過熱水蒸気による調理は瞬間に旨味を閉じ込めるだけでなく、水分やその他の成分もしっかりキープ。美味しく調理できるだけでなく、少ない食材料でふくらとしたボリューム感を出すことができるるので、材料コストの削減にもつながります。

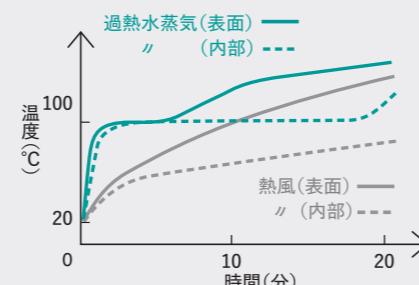
過熱水蒸気の歩留まり率	
プロッコリー(生)	80.0%
鶏肉	85.0%
かぶ(生・皮むき)	84.8%
さば(骨なし・冷蔵)	87.0%

※食材の形状・大きさ等により多少異なります。

03 調理スピード UP で お客様をお待たせしません

遠赤外線効果で食材の中までスピーディに加熱。調理途中で開閉しても庫内の温度が下がりづらい設計なので、異なる食材を同時に調理し、調理時間を短縮することができます。チェーン店への導入もおすすめです。

過熱水蒸気と熱風の昇温性能(イメージ)



[資料提供] 中部電力株式会社

工夫次第で広がる調理の可能性



焼く、蒸す、
煮る、加熱するetc...
幅広い
調理方法

メニューや店舗形態などを踏まえた当製品の
活用方法をご提案します。まずはご相談ください!

栄養を失わず
見た目も鮮やか
食材の
乾燥に

今までにない
食感を生かした
新メニュー開発



◎ 表面パリッと
中身はジューシー

◎ 野菜の鮮やかな
色味をキープ

◎ ニオイを抑える

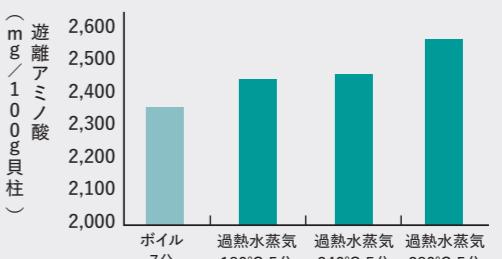
02 高い除菌・消毒効果で 「安全な料理」を提供

「350 Steam DC Oven」は、食材の表面に上下から満遍なく過熱水蒸気を噴射することによる高い除菌作用が認められます。当社試験結果では、焼成後10°Cで72時間保管した際に、各種食中毒の原因となる菌類において陰性に保てることが判明しています。

庫内温度
280°C
スーパーヒーター
温度
350°C
焼成時間
6.3分

鶏A	焼成前	焼成後	10°Cで72時間保存後
細菌数 (生菌数)	9.6×10 ⁵ /g	300/g未満	300/g未満
大腸菌数	6.2×10 ² /g	陰性	陰性
黄色 ブドウ球菌	陰性	陰性	陰性
サルモネラ 属菌類	陽性	陰性	陰性

データが実証! 加熱温度別の遊離アミノ酸量



[資料提供] 北海道立網走水産試験場