

350Steam DC Oven Meister 仕様表

機械寸法



型 式	DF-5021 (扉手動式) / DFA-5021 (扉自動式)
電源電圧	200V 3 相
消費電力	9.9kW
蒸気圧力	0.1MPa
製品寸法(W)×(D)×(H)	800mm x 635mm x 605mm
調理庫有効サイズ(W)×(D)×(H)	530mm×325mm×100mm
製品質量(乾重量)	125kg
給水・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

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

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



350 Steam
DC Oven
Meister



Delicious & Stylish

350スチームDCオーブンの
調理性能はそのままに、
さらに美しく、使いやすく進化。

350 Steam DC Oven *Meister*

過熱水蒸気が生み出す先進の調理機能と、
オープンキッチンにも馴染むスタイリッシュなデザイン。

「自動開閉機能」採用で、使いやすさも進化。

業務用厨房機器に新しい美味しさをご提案してきた、
スチーム専門メーカーナオモトの自信作をご体感ください。



ホテルパン
1/1サイズ
が入ります



ワンタッチで自動開閉 option

ランチタイムやディナーの繁忙時に大活躍。
調理で手がふさがっている時でもボタンを押すだけで自動開閉します。
特に女性スタッフが多いお店などにおすすめ。
オプション機能につき、詳細はお問い合わせください。



ゆったり調理スペース

当社従来機器に比べ、調理庫内が約11%広くなりました。
鶏足肉なら一度に約8枚置けるほか、複数食材の同時調理にもゆうゆう対応。
529mm×324mmサイズのホテルパンも置けるので、
アクアパッツァなどの大皿料理にもぴったりです。



Speedy!

調理スピード大幅UP!

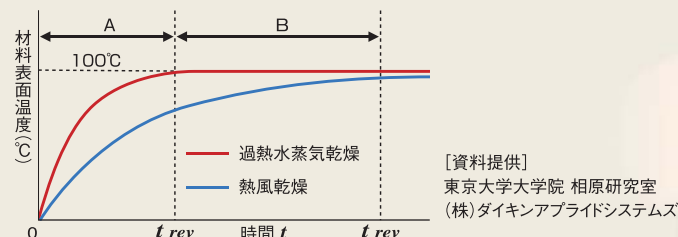
遠赤外線の効果により、食材の中までスピーディに加熱。

調理から料理提供までの時間が短縮でき、チャンスロスを削減。

臭いうつりがないので異なる食材を同時に調理できるほか、

冷凍食品も解凍せずそのまま調理できます。

データが実証! 過熱水蒸気と熱風の乾燥時間の関係



350スチームDCオーブンの魅力は、 美味しさだけではなく。

健康調理もおまかせ!

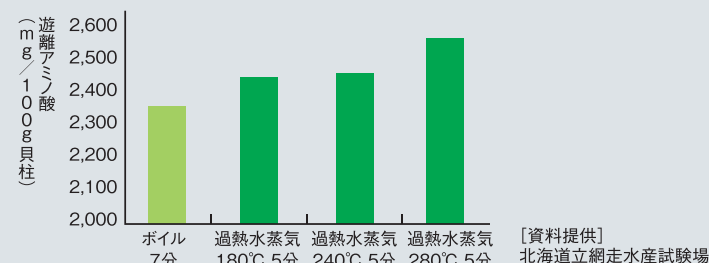
超・低酸素調理だから、食材の酸化を抑えるのはもちろん

アミノ酸やビタミンC、ポリフェノールなどの栄養も逃さず調理。

食材本来の油分だけで調理できるので、

気になるカロリーを抑え塩分もしっかりカットできます。

データが実証! 加熱温度別の遊離アミノ酸量



Healthy!

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は、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。

殺菌・消毒に
400℃の過熱水蒸気を実現するDCオープンシリーズなら、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。

350スチームDCオープンシリーズの ひろがる可能性

パートさんでもカンタン
家庭用のオープン・電子レンジ並みのシンプル操作。パートさんやアルバイトの方でも本格メニューが簡単に調理できます。

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。

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。

コストカットに貢献

メニュー構成や調理時間の短縮、ランニングコストの低減など、さまざまな面でコストカットに貢献できる可能性があります。

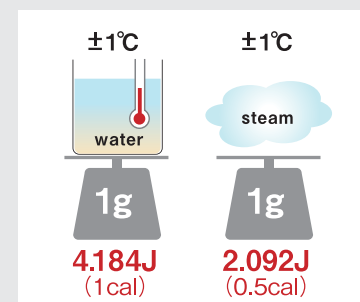
まずは、お気軽にご相談ください。

メニュー、店舗形態、コストをはじめ、お客様のご要望をお聞きたうえて、弊社機器の活用方法をご提案いたします。お気軽にご相談ください。

調理の常識を変える、過熱水蒸気の圧倒的な「熱量」。

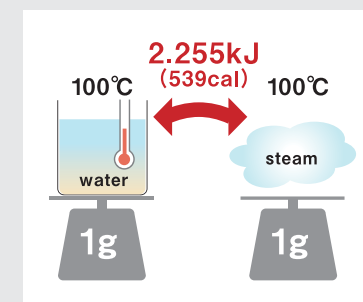
STEP 1

通常、水1gが1℃上がる、または1℃下がる時には、**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℃下がる時には、**2.092J (0.5cal)**の熱量が必要となります。



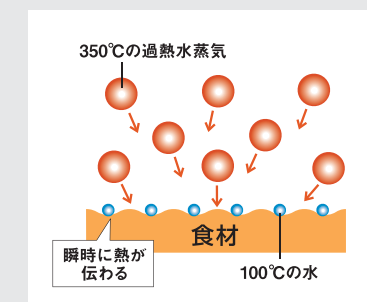
STEP 2

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。



STEP 3

「350スチームDCオープンシリーズ」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℃の水に変わります。



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!



焼く

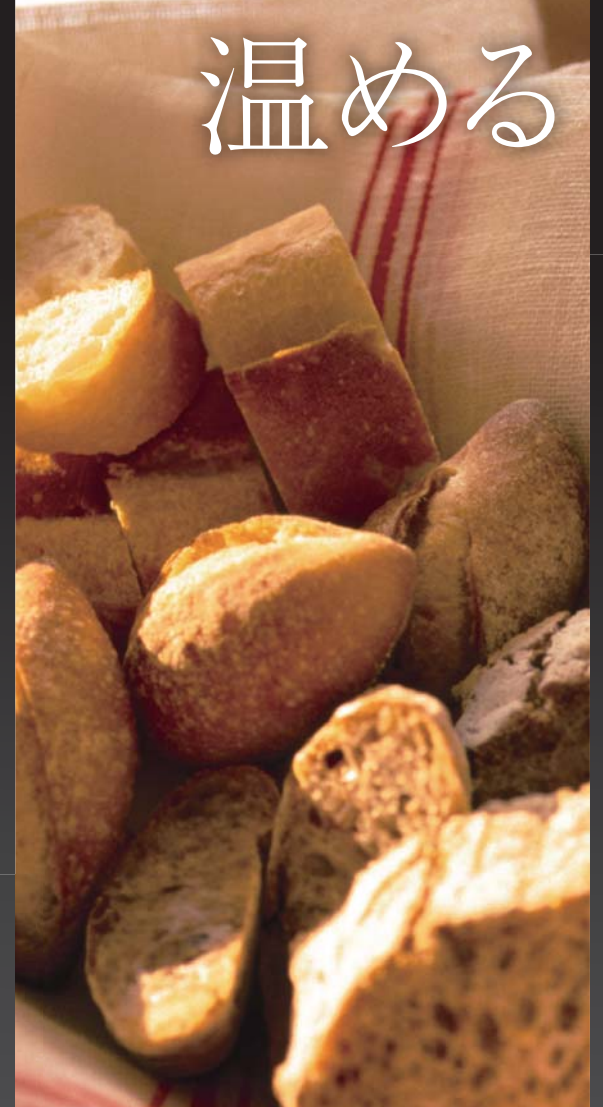


蒸す

きつと、あなたの想像を超える。
過熱水蒸気調理の美味しさは、



煮る



温める

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”
と答えています。

感動の美味しさを手軽に！

ナオモト独自のテクノロジーが生み出す

120℃～400℃の過熱水蒸気を食材に直接噴射。

瞬時に熱を伝え、食材の表面を均一に焼き上げることで、
外はパリッとこんがり、中はふんわり。

ジューシーな旨味をキープして冷めても美味しく、歩留まり良好。

ドリップが少ないので冷凍食品もそのまま調理できます。

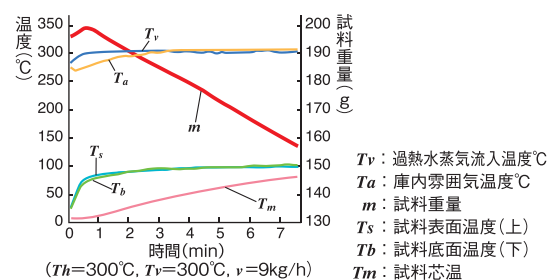
また、スチームコンベクションなどと違い、

扉を開けても庫内の温度が急に下がらないので、

調理中に他の食材を入れて同時に調理できるほか、

調理中でも食材の状態を見て触って確認できます。

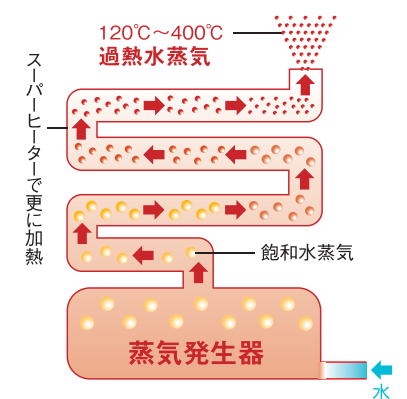
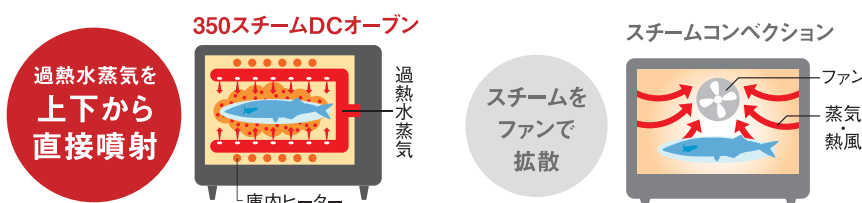
データが実証！鶏肉胸部一枚肉の加熱挙動



[資料提供] 東京大学大学院 相原研究室(株)ダイキンアブライドシステムズ

ヒミツは、ナオモトだけの 0.26ナノメートル超微細スチーム。

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「DC Meister」は、この過熱水蒸気を使った画期的な調理器具です。食材の乾燥を防ぐために庫内にスチームを拡散させるスチームコンベクションとは全く発想の違う調理法なのです。また他社機器の場合、実際には水分を含んだミストに近い状態であることが少なくありません。ナオモトスチームは真正正銘の完全気体。味を大きく左右する±1℃の繊細な温度コントロールも可能です。



Delicious!