



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

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



SFC-240UL-50



DFC-350



DF(A)-5023



DFC-240W-G



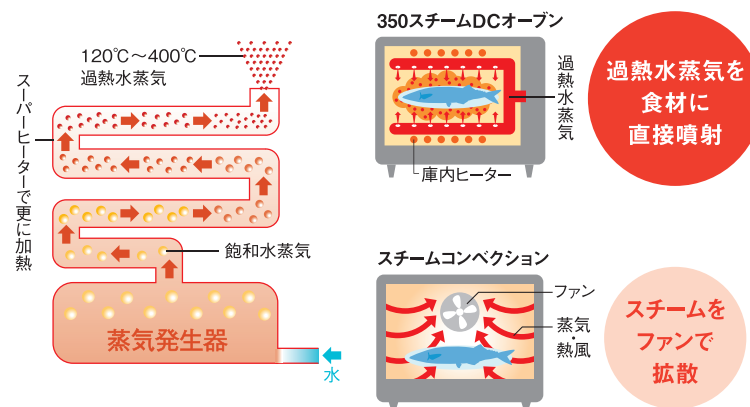
DFC-800-2R

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!

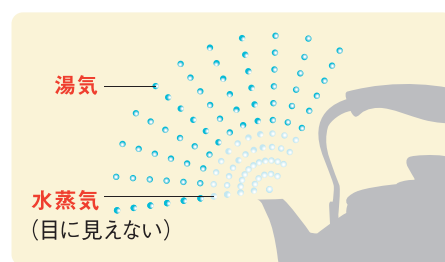
「過熱水蒸気」ってご存じですか?

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。

水蒸気と湯気を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。



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。

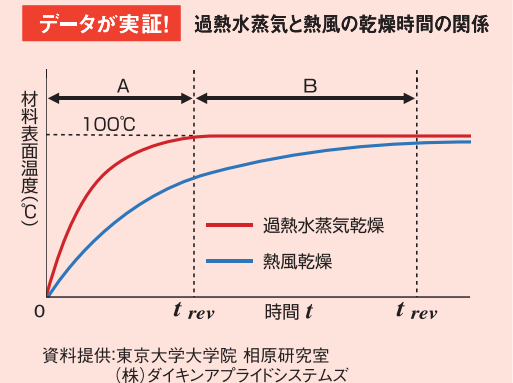
±1℃の温度コントロール

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!

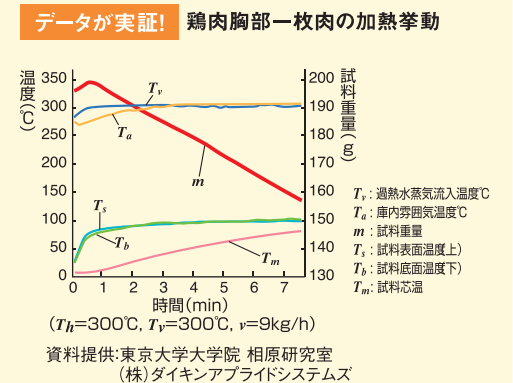
はやい *speedy*

- 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



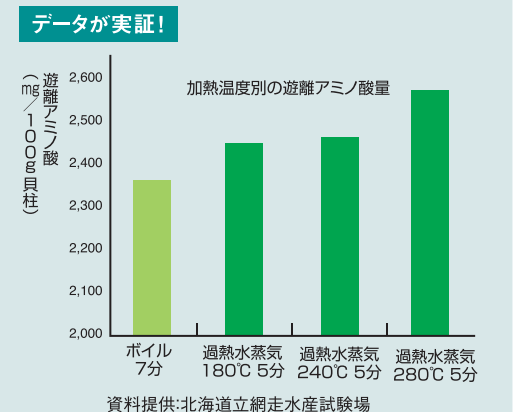
おいしい *delicious*

- 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



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



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

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。

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。

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。

栄養を
逃がさない

パートさんでも
簡単

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。

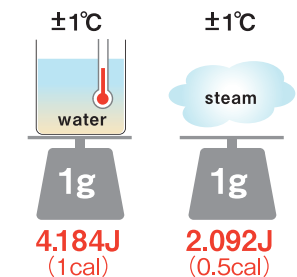
過熱水蒸気について、さらに詳しく知りたい方は…

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。

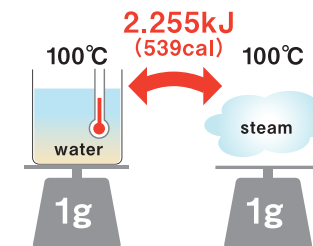
STEP1

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。



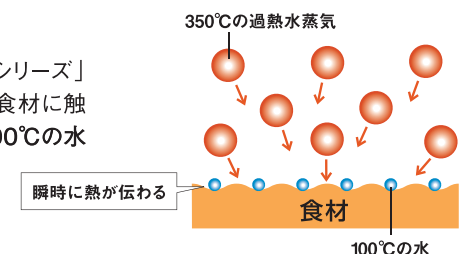
STEP2

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。



STEP3

「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℃の水に変わります。



STEP4

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!

SFC-240UL-50

第25回
外食産業賞
受賞

日本食糧新聞社

コンベア
卓上タイプ

SFB-530

パッチ式
卓上タイプ

イージーオープン
E-GOven

カスタマイズ
Customize

コンパクト
Compact

コンベア
Convenient

SFB-530

SFC-240/SFC-460

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 はカバーが開閉でき、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 (W)×(D)×(H)	調理庫サイズ (W)×(D)×(H)	製品質量 (重量)	給水・排水	備 考
SFC-240UL-50 200V 単相	4.4kW	0.06MPa	865x573x414mm (サイドテーブル含む)	350x220x45mm	50.0kg	水道直結※ 自動排水	蒸気発生器 内蔵
SFC-460 200V 3相	17.9kW	0.06MPa	1600x650x1122mm (サイドテーブル含む)	700x460x75mm	170kg	水道直結※ 自動排水	蒸気発生器 内蔵
SFB-530 200V 3相	8.1kW	—	686x651x485mm	530x325x100mm	65.3kg	水道直結※ 自動排水	蒸気発生器 内蔵

DF-5023

DC-MEISTER

新モデルは
前扉開閉式

DF(A)-5021

DC-MEISTER

DC Oven で
最も人気のある
スタンダードタイプ

QF-5200C

DCQuto

コンパクトな本格派
スチームオープン

レストラン・居酒屋・カフェ 他 30席-50席

レストラン・居酒屋・カフェ 他 30席-50席

カフェ・レストラン・イートイン 他 20席

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)

(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 (W)×(D)×(H)	調理庫サイズ (W)×(D)×(H)	製品質量 (重量)	給水・排水	備 考
200V 3 相	9.3kW	0.1MPa	800x668x615mm	530x325x100mm	100kg	水道直結※ 自動排水	蒸気発生器 内蔵
200V 3 相	9.9kW	0.1MPa	800x635x605mm	530x325x100mm	125kg	水道直結※ 自動排水	蒸気発生器 内蔵
200V 単相/3相	5.5kW	0.1MPa	545x600x560mm	300x265x100mm	76kg	水道直結※ 自動排水	蒸気発生器 内蔵

パッチ式卓上タイプ

QF-5100CB
DFC-350

小型
コンベアタイプ

DFC-240W-G

2 レーン
コンベアタイプ

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

DFC-560-2R/L-V2

2-Stage
2 段式
大量調理向け
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

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

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)

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 (W)×(D)×(H)	調理庫サイズ (W)×(D)×(H)	製品質量 (重量)	給水・排水	備 考
QF-5100CB 200V 3相	15kW	0.1MPa	1316x470x1340mm	525x250x60mm	180kg	水道直結※ 自動排水	蒸気発生器 内蔵
DFC-350 200V 3相	23.1kW	0.12MPa	1530x656x1441mm	525x350x60mm	190kg	水道直結※ 自動排水	蒸気発生器 内蔵
DFC-240W-G 200V 3相	本体 10.4kW ボイラー 100W	0.1MPa	1400x849x1351mm	650x220x55mm (x2連式)	330kg	水道直結※ 自動排水	ガス式 蒸気発生器内蔵 (ガス消費量 22kW)
DFC-560-2R/L 200V 3相	32.3kW	0.2MPa	2680x950x1225mm	1510x540x60mm	本体 配電盤 600kg 200kg	—	ボイラー別置
DFC-560-2R/L-V2 200V 3相	68kW	0.2MPa	2880x1000x1675mm	1800x540x60mm	本体 配電盤 1000kg 200kg	—	ボイラー別置

コンベアタイプ

大型コンベアタイプ

QFB-5980C-4R/L

食品工場
向け

DFC-800-2R/L

庫内清掃性が
従来型機種よりも
大幅に向上！
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

上部扉が簡単に開閉、日頃の洗浄やメンテナンス工程がシンプルになり、
時間とコストを低減

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 (W)×(D)×(H)	調理庫サイズ (W)×(D)×(H)	製品質量 (重量)	給水・排水	備 考
200V 3 相	106.3kW	0.2MPa	4530x1350x1700mm	3130x800x65mm	本体 配電盤 1600kg 200kg	—	ボイラー別置
200V 3 相	29.59kW	0.12 ~0.2MPa	2300x1384x2011mm	900x800x65mm	650kg	—	ボイラー別置