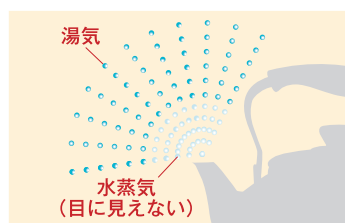


そもそも

スチームで調理するって…?という方のために

水蒸気は、 湯気ではありません。

水蒸気は、沸騰したやかんの口から吹き出す目に見えない気体のこと。この水蒸気が空気に触れて冷やされ、目に見える状態(=液体)になったのが湯気です。ナオモトは、質の高いスチームを使った食品機器を数多く製造・販売しています。



スチームは、 調理時間が早い!

水蒸気の大きさは、なんと湯気の約10万分の1!この超微粒子のスチームが食材の内部にまで素早く、しかも均一に浸透するので、調理時間は驚くほどスピーディ。スチームコンベクションや電子レンジなどどちがう、全く新しい調理法です。



だから、 美味しい&ヘルシー。

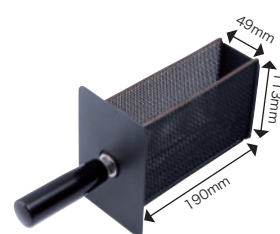
調理時間が早いのは、それだけ食材にダメージを与えないということ。豊富な熱量で一気に調理するため、食材本来の旨味や栄養素をほとんど逃しません。また、無酸素に近い調理法ですから、酸化も抑えられ、美味しさが長持ちします。



● 機械寸法



● トレー寸法



型 式	QF-58
機 能	冷凍麺解凍機
電源電圧	200V 3相 50/60 Hz
定格消費電力	6.2kW
製品寸法	W340×D555×H490 mm
給水方法	水道直結
排 水	缶体自動排水
蒸気圧力	0.14MPa
製品質量(重量)	40kg(ドライ重量)

蒸気発生器内蔵

※軟水器が別途必要になります。

※24時間対応機種についてはご相談ください。

※トレーはEU指令1935/2004に基づく食品接触素材試験(Food Contact Material Tests)に合格したトレーです。

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

NAOMOTO

Si-Pronto

GRANDE

[シー・プロント・グランデ]



冷凍麺解凍機 [QF-58]



美味しい麺まで

秒

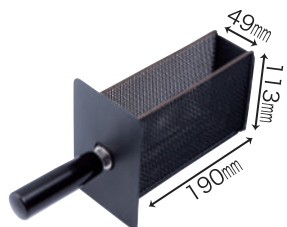
※麺の種類及び量によっては解凍時間が変わる可能性があります。

蒸気解凍のシープロントが、 より使いやすくリニューアル！

1
Point

トレーサイズアップで、
いろんな冷凍麺に対応。

長さが 190mm になり、今までのトレーから 20mm 近くもサイズアップ。また幅も 7mm アップ。大きいサイズのうどんやパスタなどの冷凍麺も楽に入れます。また、大きくなったことで洗浄も楽になりました。



2
Point

フラット庫内で
ラクラク掃除。

庫内の側面がフラットになり、より汚れが溜まりにくくなりました。また、楽に掃除ができるので、いつでも庫内を清潔に保てます。



シー・プロント・グランデだけの **メリット**

毎日のお手入れは、トレーを洗うだけ。

大きなゆで釜を、仕事終わりにゴシゴシ洗うのは重労働…。シー・プロント・グランデなら、毎日のお手入れはトレーを洗うだけでOK。また作業終了後には、麵カスの溜まりやすい庫内を高温蒸気で自動洗浄します。



湯気がこもらず、厨房内はいつも快適。

釜を沸かしっぱなしの厨房は湯気がモウモウ…夏場は熱気で汗だくに。シー・プロント・グランデならお湯を沸かし続ける必要がないので、厨房内はドライでいつも快適。床に水が溜まらないので長靴も必要ありません。



差込式トレーで 1食ずつも2食同時も

差込式だから 2 食同時解凍はもちろん、1 食ずつでもOK。トレーを分ければ蕎麦などのアレルギー対策にも。

α化した 美味しさを再現

ナオモトだけの良質なスチームで食材を一気に解凍。冷凍前のα化した美味しさをそのまま再現します。

かんたん操作で 仕上がり均一

スイッチを押してブザーが鳴れば調理完了。混雑時でも、パートやアルバイトの方でも、均一に仕上がります。

パスタをはじめ、多彩な 冷凍アイテムに対応

うどん、和そば、ラーメンはもちろん、真空(冷凍)パック品の解凍、冷凍飯・野菜の解凍や加熱もOK!

※解凍時間は、麺の太さ・量によって変わります。

湯切りいらずで 腱鞘炎になりにくい

1 食ごとに湯切りをする必要がないので、腱鞘炎を引き起こす心配もほとんどありません。

ソースも同時に 温められる！

2 つのトレーを活用すれば、冷凍麺の解凍と合わせてパスタソースなども同時に温められます。



3つのステップで誰でもかんたん！



① 冷凍麺をトレーに入れる

女性の方でも片手でラクラク使いやすいトレーサイズ。もう一つのトレーを使えば、トッピングも同時に解凍できます。



② タイマーをセットする

トレーがしっかり固定されていることを確認してから、スイッチオン。スチームが漏れると火傷の原因となりますのでご注意ください。



③ ブザーが鳴れば調理完了

設定した時間になれば、ブザーでお知らせ。あとはソースをかけるだけで、アツアツ、美味しいパスタのできあがり！

蒸気解凍で、より早く、よりおトクに。 シー・プロント・グランデ。

ナオモトならではの高品質スチームが冷凍パスタを最速 20 秒という驚きの早さで解凍。美味しいゆでたて麺を、よりスピーディにお客様へ提供できるようになりました。しかもランニングコスト(電気料金+水道料金)は麺を釜でゆでた時に比べ大幅ダウン。さらにエコロジー&エコノミーに。スチーム専門メーカーの知恵と技術が、人気シリーズをまたひとつ進化させました。

ランニングコスト
**大幅
ダウン**

待機電力
0.14kW

100食で
水5ℓ
※蒸気使用量のみ

