

350 Steam DC Oven

DCQuto

【ディーシー・キュート】
QF-5200C (卓上タイプ)



共同開発：東京電力株式会社

NF-5050C (コンベアタイプ)



※コントロールボックスは別置です。

QF-5135CB (コンベアタイプ)



NF-5020C-T/D (卓上タイプ)



QFB-5980C-3R (L) (コンベアタイプ)



SPECIFICATIONS 【仕様】

型 式	QF-5200C (卓上タイプ)	NF-5020C-T/D (卓上タイプ)	NF-5050C (コンベアタイプ) ※高さ2種	QF-5135CB-R (L) (コンベアタイプ)	QF-5100CB-R (L) (コンベアタイプ)	QFB-5980C-3R (L) (コンベアタイプ)
電源電圧	200V. 単相/3相	200V. 3相	200V. 3相	200V. 3相	200V. 3相	200V. 3相
消費電力	5.5 kW	9.9 kW	12.6 kW	20 kW	15 kW	79.8 kW
蒸気圧力	0.1MPa	0.1MPa	0.12MPa	0.1MPa	0.1MPa	0.15MPa
機械寸法 (W×D×Hmm)	545×600×560mm	790×615×610mm	1500×770×650mm	1503×645×1358mm	1305×470×1340mm	3330×1300×1750mm
調理庫有効サイズ (W×D×Hmm)	300×265×100mm	500×310×100mm	700×460×110 (65) mm	525×350×60mm	525×250×60mm	2320×800×80 (60) mm (調理庫3両)
製品質量(重量)	76 kg	120 kg	180 kg	190 kg	180 kg	1100 kg
配電盤質量(重量)	—	—	—	—	—	200 kg
給水方法	水道直結	水道直結	—	水道直結	水道直結	—
排 水	缶体自動排水	缶体自動排水	—	缶体自動排水	缶体自動排水	—
スチーム温度	100℃～400℃	100℃～400℃ (常用350℃まで)	100℃～400℃ (常用350℃まで)	100℃～400℃	100℃～400℃	100℃～400℃ (常用350℃まで)
庫内(ヒーター)温度	100℃～350℃	100℃～350℃ (常用300℃まで)	100℃～350℃ (常用300℃まで)	100℃～330℃	100℃～330℃	100℃～350℃ (常用300℃まで)
スチーム量	3段階切換	3段階切換	上下各3段階切換	上下各3段階切換	上下各3段階切換	上下手動切換
スチーム温度切換	6プログラム(自在)	3段階切換 (高/低/手動)	上下各3段階切換 (高/低/手動)	6プログラム (上下とも自在)	6プログラム (上下とも自在)	50プログラム (上下とも自在)
庫内温度切換	6プログラム(自在)	3段階切換 (高/低/手動)	3段階切換 (高/低/手動)	6プログラム (上下とも自在)	6プログラム (上下とも自在)	50プログラム (上下とも自在)
備 考	庫内上ヒーター パワー3段切替付	—	ボイラー別置 (容量40～50kg/h)	24時間対応機 スチーム自動 ON・OFF機能付 (非接触センサー)	24時間対応機 スチーム自動 ON・OFF機能付 (非接触センサー)	ボイラー別置 (容量170kg/h以上)

●24時間使用のときは別途お問い合わせ下さい。●多両コンベア式DCオープンについて、調理庫連結両数変更は別途ご相談下さい。●製品改良のため仕様を変更する場合がありますので、ご了承ください。

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
 新 潟 支 店 〒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
 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 〒815-0082 福岡市南区大楠2丁目4-5 TEL.092-534-2761 FAX.092-534-2763
 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 <http://www.naomoto.co.jp/> e-mail info@naomoto.com

NAOMOTO

350 Steam DC Oven

DCQuto

【ディーシー・キュート】
QF-5200C (卓上タイプ)



過熱水蒸気で焼く。だから……

はやい おいしい ヘルシー



DCコンパクトなのに本格派 蒸焼力

どこでもぴったり、ディーシー・キュート

焼き物から蒸し物、煮物まで多彩なレシピでおいしさUP

これからは「過熱水蒸気で焼く」!

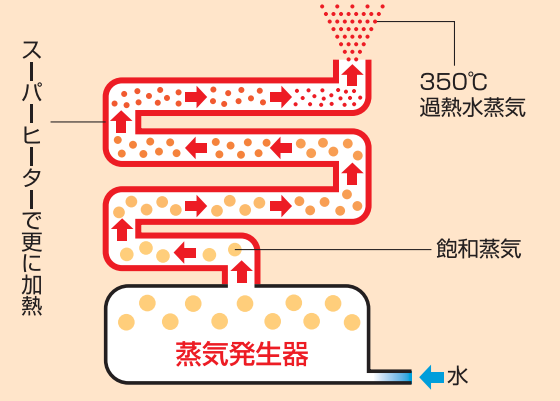
中はふんわり、外はかりっとした独特の食感でメニュー開発にも威力を発揮。もちろん、蒸し物、煮物にも。



過熱水蒸気の仕組み

過熱水蒸気とは、水を沸騰させ発生した蒸気を更に加熱し、100℃以上の状態にした無色透明な気体のことです。NAOMOTOはこの過熱水蒸気を使って調理をするという画期的な技術を編み出しました。

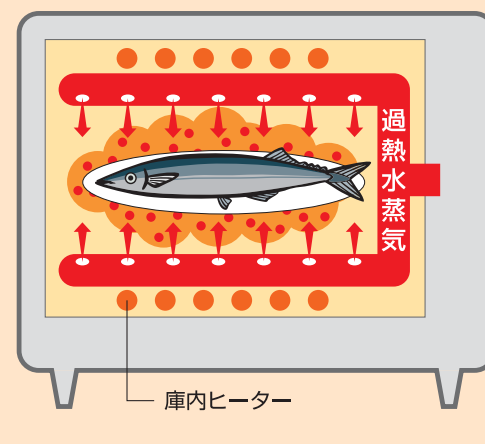
●過熱水蒸気オーブンの仕組み



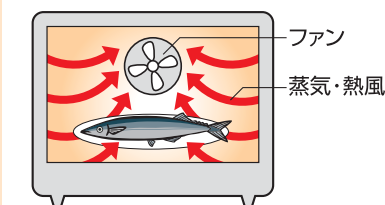
350スチームDCオーブンの仕組み

「350スチームDCオープン」は、電子レンジやスチームコンベクションと違い、過熱水蒸気を直接噴射することで調理するため、過熱水蒸気を持つ特性を最大に活かした製品です。

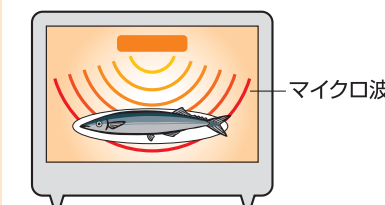
●350スチームDCオーブンの仕組み



●スチームコンベクションの仕組み



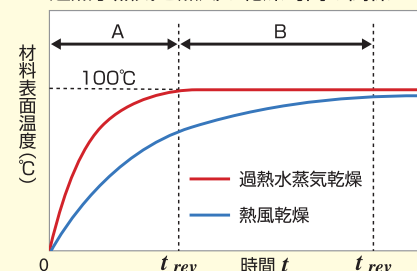
●電子レンジの仕組み



過熱水蒸気で焼く。
だから
はやい

- 直接噴射することで、食材の表面を素早く加熱し焼き上げます。
- 遠赤外線効果で食材の中まで早く加熱できます。

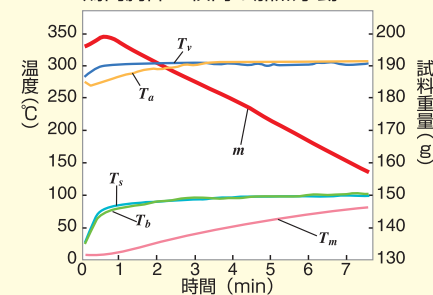
過熱水蒸気と熱風の乾燥時間の関係



過熱水蒸気で焼く。
だから
おいしい

- 食材表面を包み込むように焼くので本来のジューシーな旨みを逃さず調理します。
- ドリップが少なく、冷凍食品でもそのまま調理できます。もちろん生の食材でも乾燥を抑えて中はふんわり、外はかりっとおいしく調理できます。

鶏肉胸部一枚肉の加熱挙動



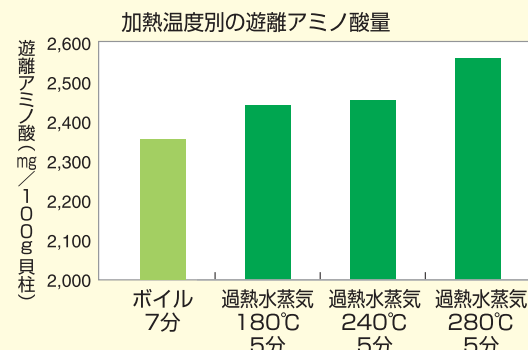
($T_h=300^{\circ}\text{C}$, $T_v=300^{\circ}\text{C}$, $v=9\text{kg/h}$)
 T_v : 過熱水蒸気流入温度℃ T_a : 庫内雰囲気温度℃ m : 試料重量
 T_s : 試料表面温度(上) T_b : 試料底面温度(下) T_m : 試料芯温
 T_h : 庫内ヒーター温度℃ v : 換算蒸発量

蛋白質食材焼成の最適条件

食 材	重量 (g)	最適条件 温度℃ 時間 分	歩留り %
焼き鳥肉	23~24	180 7	—
鳥もも肉	200	180 16	—
あなご	55~65	270 1.33	77~80
真鯛	300~315	280 8	90.3
水産なり製品	—	280 3	90
解冻さば	30~50	200 6	90.5
冷凍さば	30~50	200 8	88

過熱水蒸気で焼く。
だから
ヘルシー

- 遊離アミノ酸量やビタミンなどの豊富な栄養価を逃さず調理できます。



- 食材が本来持つ必要な水分だけで十分調理できるのでヘルシーです。
- 食材の周りは過熱水蒸気で充満しているので無酸素に近い状態で調理します。このため食材が酸化せず美味しさが長持ちします。

一段とコンパクト。小さくなくてもパワフル過熱水蒸気。

卓上型350スチームDCオープン (型式NF-5020C) と比べて体積比40%のサイズダウン。もちろん本格的な過熱水蒸気はそのまま。

機能いろいろ。使いやすく、安全に。

6種類のワンタッチメニューを設定

あらかじめ過熱水蒸気の温度と蒸気量、時間を設定するだけで、6種類のメニューをワンタッチで操作できます。

エラー表示&オーバーホール表示*

安全にお使いいただくために、エラーが起きた場合はブザーとエラーナランバーでお知らせします。また稼働時間が1500時間を過ぎるとオーバーホールの表示で点検をお知らせします。

※調理時間表示窓に表示されます。

クリーニングスイッチ

クリーニングスイッチで庫内を清潔に保ちます。ひどい汚れの時は洗浄ガンで洗い落とせます。

●におい移りなし

庫内は過熱水蒸気で満たされているので食材同士におい移りありません。

●違う食材を同時に調理

調理中にドアを開けても大丈夫なので、違う食材を入れることができます。後からの注文でもすぐに調理開始できます。

