

常压高温过热水蒸汽式调理机

SVロースターHOTMAXが調理の常識を打ち破る！

(常压高温过热水蒸汽応用調理機)



特許取得(特許第5196473号)

過热水蒸汽の特性

莫大な熱量
(凝縮伝熱)

凝縮過程
乾燥過程

超低酸素調理

SVロースターHOTMAXの特長

調理時間の
短縮

歩留りの
大幅UP

過酸化物質の
抑制

栄養価の
保持

旨み成分の
保持

過热水蒸汽温度 最高320℃

循環強制対流方式

酸素濃度0.1%以下
(当社試験データ)

電気式orガス式

4つのモードで何でも調理
過热水蒸汽/コンビ/ホットエアー/スチーマー