

过热水蒸气

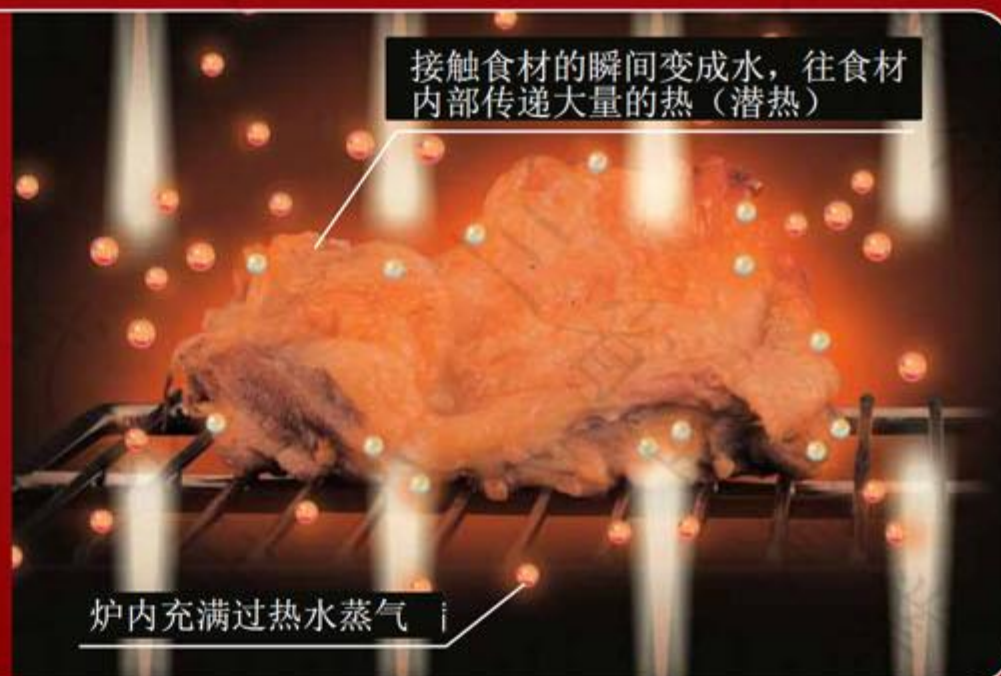
健康快捷烤箱

实现三大优点！

特許製品

过热水蒸气是什么？

过热水蒸气是对水沸腾时产生的水蒸气继续加热，形成100℃以上的高温水蒸气。与白色蒸汽不同，过热水蒸气是无色透明的气体。其热容量约是热风的8倍，有着很高的热传导率。健康快捷烤箱，小型，快速凝缩过热水蒸气，接触食材的瞬间变成水，往食材内部传递大量的热（潜热），加热食材内部。同时进行“蒸”“烤”是其最大的特征。



优点
1

烹饪更健康！

少盐、少油！

过热水蒸气向食材中部传递热量，使内部的脂质融化流出达到少油。加上水蒸气吸收盐分，进而达到少盐的烹饪效果。

保留营养！

库内充满过热水蒸气呈低氧状态防止食材的酸化，有效保留维生素c和多酚等营养素，锁住食材的香味与风味。

机能丰富使用方便

简单的定时器机能



装置6个定时键，可分别设定菜品的烹饪时间，烹饪完成后有蜂鸣声提示。方便任何人员操作，实现厨房的省力化。

保温机能

清闲时锅炉加热器功率减半以减少电力消耗，节约电力，减少成本。

食材投入取出的操作简单

按下按键后自动向锅炉给水，加热产生的过热水蒸气向库内传递。运转过程中，库内保持充满过热水蒸气的状态，后续是操作简单的投放取出食材工作。

装置手持淋浴器

为方便烹饪后的清洗、冷却工作装置了手持淋浴器。



操作面板部装置空气管道和防蒸汽装置

打开箱门时，装置的空气管道吹走流出的蒸汽，保护操作面板。防止操作面板濡湿。



双重密封垫形成密闭空间

箱门的双重构造密封垫形成库内的密闭空间，防止高温的过热水蒸气溢出。

安全机制

锅炉内装载压力开关和安全阀门，炉内压力发生异常时停止锅炉加热器的运行，强制抽除压力。锅炉的每个加热室都装载有防止异常过热装置，发生故障时安全装置启动会提醒机器有“错误”产生。

预约机能

设定开始烹饪的时间，在此之前的给水到过热水蒸气的产生都会自动进行。



请使用方便的专用架台

*详情请阅读封底

优点

3

烹饪更美味

保持食材的美味和口感！

过热水蒸气由细小分子构成，不破坏食材纤维和细胞对其进行加热，防止美味成分流失，保持食材口感，烹饪后也能在较长时间内保持美味。

松软多汁！

秘诀在于过热水蒸气的“先蒸后烤”。超过100℃的水蒸气包裹食材，加热食材内部，食材的温度达到100℃后，食材表面的水蒸气蒸发即开始烤。尤其是肉类的烹饪，会达到外焦里嫩的效果。



优点

3

烹饪更快速

热容量约为热风的8倍！

健康快捷烤箱，热容量约为热风的8倍，有强热传导性的过热水蒸气对食材进行均匀喷射，高热渗透性向食材中心加热，快速升温。将“蒸”“烤”同时进行，快速烹饪减少顾客的等待时间。

健康快捷烤箱（过热水蒸气）烹饪数据

食材	重量 (g)	条件	
		温度	时间
盐烤鸡肉	150	300	7
烤生姜	35~40	270	4
烤咸鲷鱼	300	260	11
烤咸青花鱼	100	270	8
蒸菠菜	総量600	100	1.5
炒蔬菜	総量1200	250	5
冷冻毛豆	総量600	220	2
冷冻披萨	225 (15cm)	280	2
冷冻鲑鱼	75	260	7



健康快捷烤箱

Lineup

请装置软水器（另售）

HSO-056

〈商用面包容器2/3尺寸〉

HSO-076

〈商用面包容器1/1尺寸〉



健康快捷烤箱（过热水蒸气）规格说明表

型号	外形尺寸 (mm)			箱内尺寸 (mm)				电源 (50/60Hz)	电力 消耗	容许 电流 值	电源线 2m	给水 连接	排水 连接	可使用烤网、 商用面包容器 的尺寸和数量	重量	配件
	长	宽	高	长	宽	高	烤架 数									
HSO-056	570	600	770	390	350	165	1段	3φ200V	7.0kW	30A	接地3P 30A	15A×2 软水口 原水口	φ38	烤网、面包容器2/3尺寸各1个	93kg	2/3烤网、耐热手套(1组)、洗涤剂(2L)、洗涤剂喷枪(1)、减压单向阀(1)、排水用硅弯头φ38用(1)
HSO-076	750	600	770	570	350	165	1段	3φ200V	9.0kW	30A	接地3P 30A	15A×2 软水口 原水口	φ38	烤网、面包容器1/1尺寸各1个	107kg	1/1烤网、耐热手套(1组)、洗涤剂(2L)、洗涤剂喷枪(1)、减压单向阀(1)、排水用硅弯头φ38用(1)

*交货期约为下单后3周 *请根据保养检查设置（后方150mm/左侧面300mm）