

TS-1600・TSA-1600

トラックイン・スチーマー

蒸し・解凍・殺菌の工程を見事にこなすTSシリーズ(PAT.)

省エネ

従来品の
1/2以下

高精度

温度ムラや誤差
がほとんどない

Pasteurize

Defrost

Steam

安定した品質管理が可能！

菓子・食品の蒸し工程や冷凍食品の解凍、袋詰めやビン詰め食品の殺菌に幅広くご利用頂けます。庫内の温度ムラが少なく、蒸気を効率的に利用した省エネタイプ。

上記写真はTSA-1600
※記録計はオプション

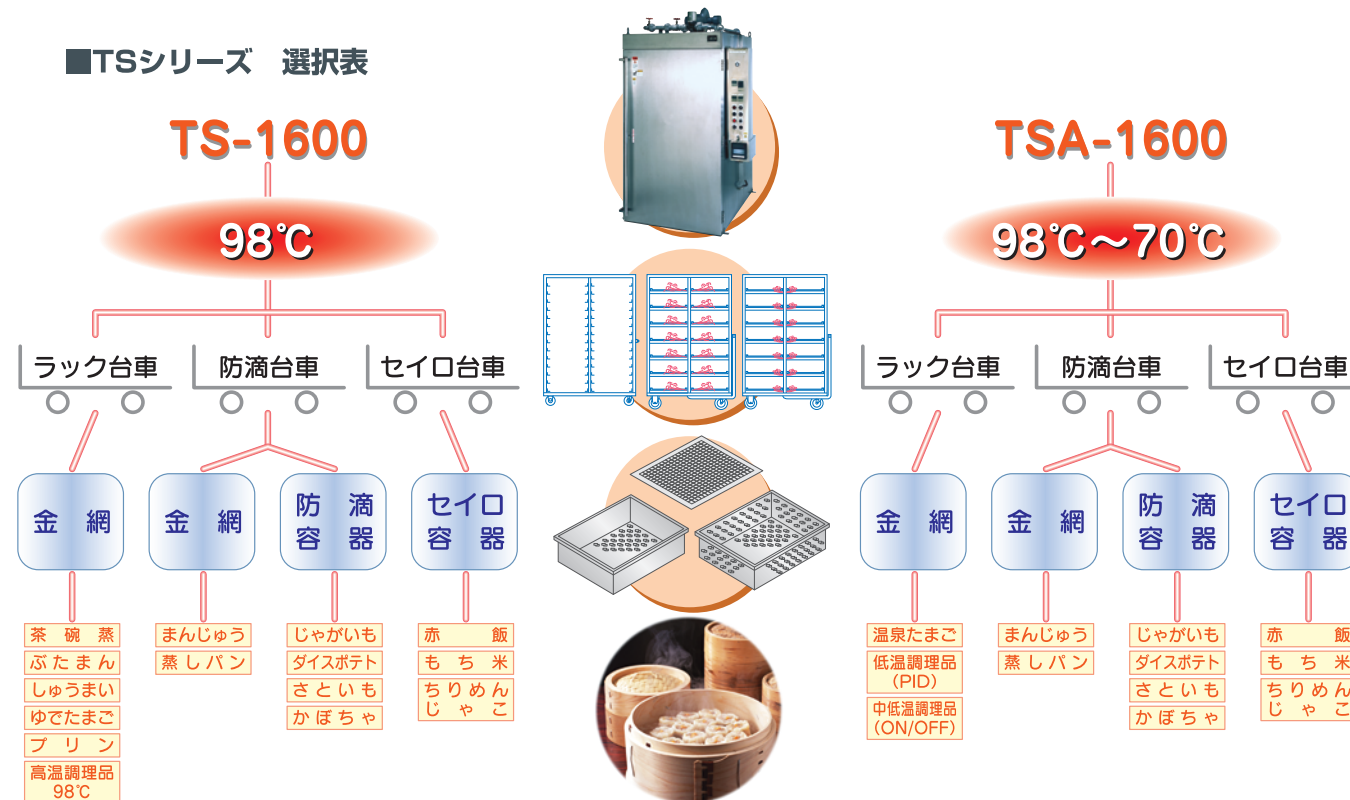
SHINAGAWA

■TSシリーズ 適応表

			TS-1600			TSA-1600		
加熱・殺菌・蒸し条件	商 品 例	備 考	ラック台車	防滴台車	セイロ台車	ラック台車	防滴台車	セイロ台車
一般的蒸し	パウチ商品、カップ商品 一般食材		○	○	○	○	○	○
高品質で均一な蒸し	素材の大きい原料 じゃがいも		×	○	○	×	○	○
高品質で均一な蒸し（形状微細）	素材の小さい原料 赤飯		×	×	○	×	×	○
高 温（98℃）調理、殺菌	パウチ商品、カップ商品 一般食材		○	○	○	○	△	△
中低温（80℃）調理、殺菌	パウチ商品、カップ商品 一般食材	ON/OFF	×	×	×	○	○	○
低 温（70℃）調理、殺菌	パウチ商品、カップ商品 一般食材	PID	×	×	×	○	○	○

○:推奨 ○:最適 ○:適 △:可 ×:不適

■TSシリーズ 選択表



■TSシリーズ 仕様表

○本 体				○台 車				○金網・容器			
型 式		TS-1600	TSA-1600			ラック台車	防滴台車	セイロ台車			金 網
外 寸 形 法	W	1,150	1,150	外 寸 形 法	W	620	650	700	外 寸 形 法	W	580
	L	1,400	1,400		L	1,100	995	995		L	480
	H	2,210	2,210		H	1,610	1,615	1,615		H	5
消 費 力	200V	0.5kW	1kW	棚 数		14段2列	7段2列	7段2列	開口ピッチ		φ10×P12 千鳥
目 安 蒸気量	0.3MPa	200kg/h	200kg/h	可能容器		金 網	金 網 防滴容器	セイロ容器			φ10×P12 千鳥

●上記以外の特殊仕様も制作致します。
●仕様は改良などの理由で変更する場合があります。あらかじめご了承ください。

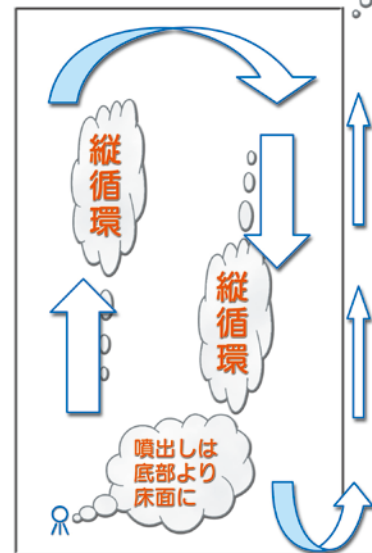
本体と台車の組み合わせにより自由自在な 調理、蒸し、殺菌が可能

スチーマー TSシリーズ

TS-1600

高温域の加熱調理・殺菌

98℃



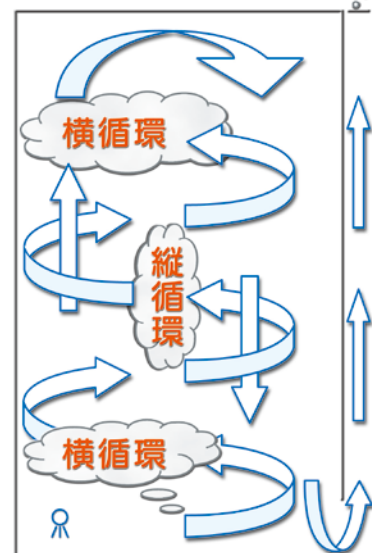
特許

- ①上下対流
スパージパイプより床面に噴出した蒸気は上部へ上昇し余った蒸気は底部より排出され上下の対流をおこします。
- ②2段加熱で蒸気量半分
スタートは2段で噴出し、達温後は1段で効率よく蒸しあげます。
- ③強制排気
工程終了後ブローファンにより庫内の蒸気を強制排出。
- ④非常脱出用、ドア開放レバー
アークローザー標準装備。
- ⑤台車はスロープ無しで出し入れ
- ⑥殺菌・蒸し切り替えスイッチ

TSA-1600

低温域の加熱調理・殺菌

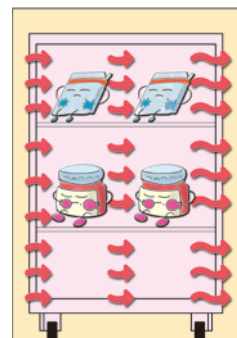
98℃～70℃



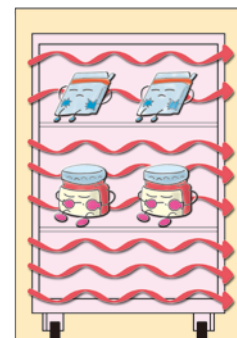
温度誤差
PID ±0.数℃
ON/OFF ±数℃

特許

- TS-1600の①～⑤の特徴に加え
- ①安定の左右対流
庫内の縦循環の蒸気の流れに加え横循環を行い低温域でもより均一な調理を実現。



ラック台車 ON/OFF



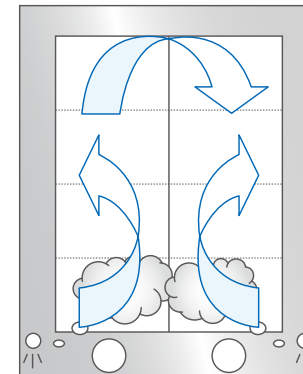
ラック台車 PID

選択

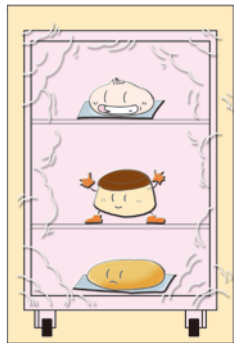
ラック台車

オールマイティの台車

パウチ食材、一般食材



- ①トレイは金網を使用するため蒸気のとおりが非常によく、庫内の蒸気の縦循環・横循環が効率よく行われる。
- ②蒸気は床底部のスパージパイプより噴出



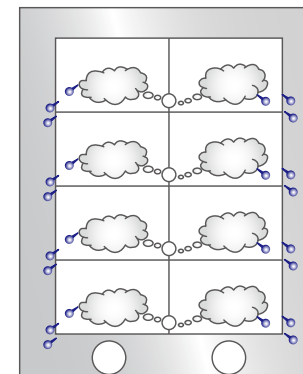
TS-1600-ラック台車

防滴台車

特許

蒸気噴出する台車

素材の大きい原料の加熱調理
(じゃがいも等)



- ①台車とスパージパイプの2系統噴射
台車の各段から単独に蒸気を噴射することにより各段共、均一なムラの無い蒸しを実現。
- ②なおかつ、商品から出たドレンはドレン板で遮れ、下部の商品に触れず台車外へ排出されます。



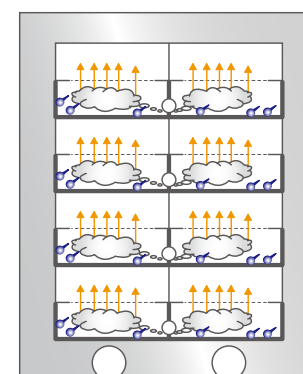
TS-1600-防滴台車

セイロ台車

特許

繊細に蒸気噴出する台車

素材の小さい原料の加熱調理
(赤飯等)



- ①台車とスパージパイプの2系統噴射
台車の各段から単独に噴出された蒸気はロスなく商品に通過し吸収されます。特に形状の小さい商品に最適です。
- ②商品からでたドレンはドレン受けにたまり、下部の商品に触れることはありません。