MIXER

蒸気釜

食品 | 製菓 | 医薬品・理化学

蒸す STEAM / 切る CUT / 炒める FRY / 焼く BURN / 潰す CRUSH / 練る KNEAD / 混ぜる MIX / 冷やす COOL / 濃縮 CONDENSE / 揚げる FRY / 搗く POUND / 煮る BOIL / 温める WARM / 溶ける MELT / 造粒 GRANULATION

低圧ジャケット、高圧コイルの2層の加熱を持つ独自構造
高い到達温度と熱伝達スピードで対応品種や効率アップ

ハイスチーム釜　SRBH型

NAr-1-SRBH150
※写真は撹拌機付き

SHINAGAWA
SHINAGAWA MACHINERY WORKS CO.,LTD.

ハイスチーム釜
SRBH型

ハイスチーム釜　SRBH型の特長

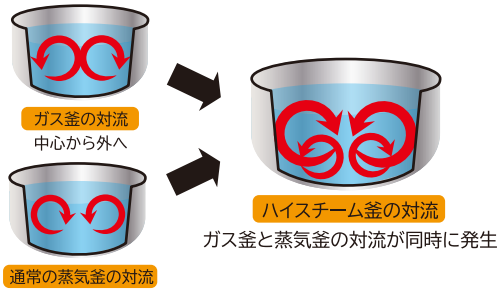
1. 高い蒸気圧で簡単な炒め調理も可能

最大供給蒸気圧0.49MPaと高い圧力の蒸気を加熱に利用する事で、
内鍋温度の最高到達温度は150℃超。通常の蒸気釜では出来なかった簡単な
炒め調理にもご利用頂けます。

玉ねぎソテーの様子

2. 独自の加熱室構造でバツグンの対流効果

調理釜は熱源により鍋内で起こる対流が異なります。
対流が一定方向の場合、対流が起こらないデッドスペースが出来てしまい
熱ムラの要因に繋がります。
ハイスチーム釜はガス釜と蒸気釜両方の対流を同時に発生させ、激しく沸騰・
対流を起こす為、ボイル作業などの液体が多い場合は撹拌機無しでも
ムラなく加熱が行えます。



ガス釜と蒸気釜の対流が同時に発生

3. さらに便利に～オプション機能～

ハイスチーム釜をより便利に。
各種オプションもご用意しています。

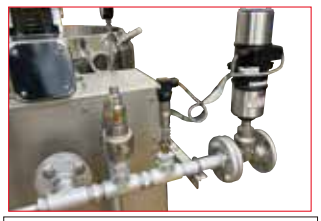
ジャケット冷却

蒸気供給するジャケットに冷却水を供給し、加熱調理後の荒熱取りを行えます。

ロードセル(重量計)

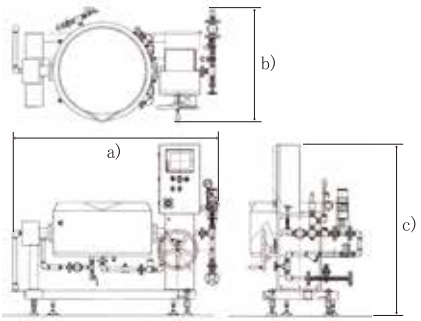
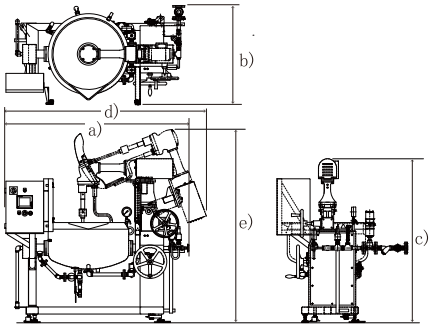
投入した材料の重量を表示。
加熱調理の終点目安や材料の投入漏れのチェックなど、品質の安定化が図れます。

圧力制御弁



コトコト炊きなど蒸気を絞っての調理など手動バルブで調整している作業を自動化。蒸気釜でも安定した加熱調整が行えます。

製品仕様

型　式		SRBH150	SRBH200	NAr-1-SRBH150	NAr-1-SRBH200
製品寸法 (W×L×H)	(mm)	a)1,710×b)1,060×c)1,130	a)1,810×b)1,080×c)1,200	a)2,220×b)1,250×c)1,810 d)2,370 e)2,150	a)2,300×b)1,250×c)1,810 d)2,440 e)2,190
電　源		3相 AC200V 50/60Hz			
電動機容量	(kW)	–	–	撹拌用:0.4	
容器全容量	(L)	150	200	150	200
稼働量	(L)	98(容器全容量の約65%)	130(容器全容量の約65%)	90(容器全容量の約60%)	120(容器全容量の約60%)
容器加熱方式		蒸気加熱			
蒸気最高仕様圧力	(MPa)	(低圧)0.18 (高圧)0.49			
所要蒸気量	(kg/h)	約110※高圧、低圧利用時	約130※高圧、低圧利用時	約110※高圧、低圧利用時	約130※高圧、低圧利用時
機械重量	(kg)	約280	約300	約450	約500
外形図					

※掲載している仕様は一例です。予告なく変更することがありますので、ご検討の際は仕様をお問い合わせください。

株式会社 品川工業所
http://www.qqqshinagawa.co.jp

本社・工場 〒636-0311 奈良県磯城郡田原本町八尾 508　TEL(0744)32-4055 (代) FAX(0744)33-3480
東京営業所 〒110-0013 東京都台東区入谷 2-34-3　TEL(03)5603-2651 (代) FAX(03)5603-2654
大阪営業所 〒551-0031 大阪府大阪市大正区泉尾 1-36-30 TEL(06)6554-3911 (代) FAX(06)6551-7272
福岡営業所 〒812-0054 福岡県福岡市東区馬出 6-12-55　TEL(092)627-2828 (代) FAX(092)627-2829
名古屋出張所 〒454-0915 名古屋市中川区横井 2-24　101 号 TEL(052)559-7402 (代) FAX(052)559-7406
札幌出張所 〒003-0802 札幌市白石区菊水二条 2-2-12　TEL(011)557-8883 (代) FAX(011)557-8887
藤井ビル菊水Ⅳ 7F 710 号