

弘前工業研究所所有装置

名称	スチームコンベクション オーブン	メーカー	マルゼン	型式	SSCX-06D	取得	R2
概要	熱風または蒸気を単独で利用して「焼く」、「蒸す」、または、同時に利用することで、「煮る」、「炊く」、「炒める」など様々な加熱調理ができる機器です。						
応用事例	<ul style="list-style-type: none"> 農水産物の加熱調理 スチームブランチング、冷凍食品の解凍調理 						
主な仕様	<ul style="list-style-type: none"> 熱風モード(30~300℃)、スチームモード(30~約100℃)、コンビネーションモード(50~300℃) 蒸気量切替:100段階 						
処理量	<p>最大で、1/1サイズのホテルパン (深さ65mm)を6枚セット可能</p> <p>(所有するホテルパン)</p> <ul style="list-style-type: none"> 1/1サイズ、深さ20mm×6枚 1/1サイズ、深さ25mm×6枚 1/1サイズ、深さ65mm×6枚 1/1サイズ、穴あき、深さ65mm×6枚 <p>※急速凍結装置(QXF-006SFLT2)と共用</p>						
使用料 手数料	機器貸出: 1時間まで 2,400円 2時間目以降 410円 /時間						
<p>お問い合わせ 弘前工業研究所 技術支援部</p> <p>TEL: 0172-55-6740, FAX: 0172-55-6745 e-mail: kou_hirosaki@aomori-itc.or.jp</p> <p>○本装置は新型コロナウイルス感染症対応地方創生臨時交付金により導入しました。</p>							