

新世代過熱蒸気

アクアガス[®]オーブン

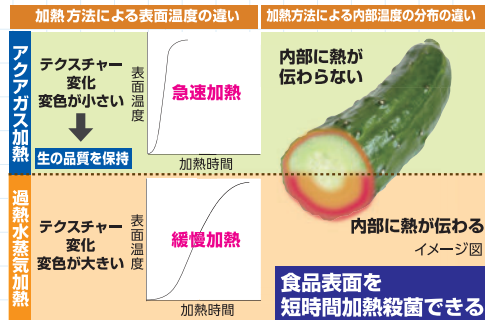
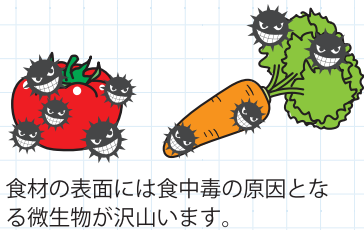
次亜塩素酸を使わないで **スピード殺菌**

過熱水蒸気中に高温の微細水滴を分散させた加熱媒体（アクアガス）を用い、高い熱伝達率により、短時間で食材表面の温度を上昇させ、食材表面を殺菌することが可能なオーブン。さらに、殺菌だけではなくオーブン調理も可能です。



アクアガス加熱殺菌メカニズム

従来、野菜や果物の殺菌は次亜塩素酸等を使い、残留塩素や水を大量に使う等の悩みがありました。アクアガスオーブンを使用することによって、栄養成分や品質を保持しながら短時間で殺菌が可能のため、**時間短縮**、**調理行程の省力化**が図れます。



食材の表面を効率的に加熱するため、**野菜・果物の生の品質（食感・外観）を保持したまま、安全に美味しいもの**を提供することができます。

■資料提供■ アクアガス技術普及協議会 ■協力■ (学)香川栄養学園女子栄養大学、東京ガス株式会社

大手コンビニから飲食チェーン店、ホテル、病院、学校、福祉施設、三ツ星レストランまで実績多数！
企画・設計・製造・施工・メンテナンスまで、全国100以上のネットワークで承ります

タニコー株式会社

本社 〒142-0041 東京都品川区戸越1720
Tel:03-5498-7111 Fax:03-5498-7927

お客様のご要望をお伺いして
様々な厨房をご提案いたします

タニコー