過熱水蒸気式還元調理機「ユニコン」カタログ2019

UNICOM-MAXi / CRE-ZONE

コスモバイタル株式会社

東京本社

〒171-0021 東京都豊島区西池袋5-9-1リビエラビルA館5階

TEL.03-6812-1111　FAX.03-6709-0128

福岡研究所

〒830-1221 福岡県三井郡大刀洗町高樋 1053-1

TEL./FAX.0942-77-0275

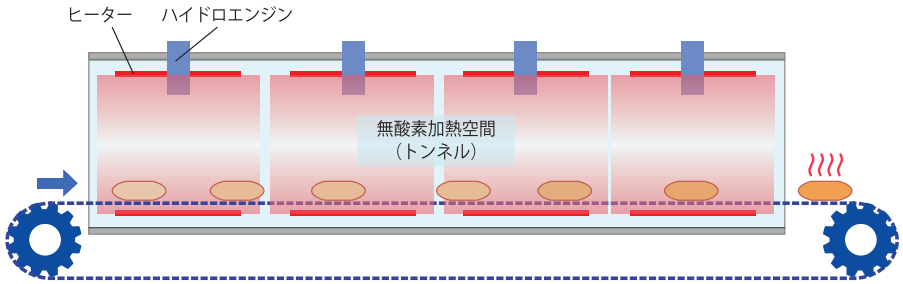
2019.2.13

コスモバイタル株式会社

過熱水蒸気式還元調理機

「ユニコン」シリーズ

- 最大 600℃の過熱水蒸気、炉内温度 400℃を常圧で実現
- ハイパワーで短時間調理
- 無酸素の炉内で調理することで酸化を抑制
- うまみ、栄養を逃さず美味しく仕上がる
- 別置ボイラー不要のため場所を選ばず設置可能
- 省エネルギーでランニングコストダウン
- 食材の下処理、最終調理など幅広い用途で使用可能
- 排煙が少ない



※画像はイメージです。
調理機の仕様は変わることがあります。

常識を超えたおいしさを作り出す「過熱水蒸気」

過熱水蒸気とは、水蒸気をさらに加熱して100℃以上にした気体です。湿気を含んだ白い水蒸気と異なり、過熱水蒸気は無色透明の乾いた気体で目に見えません。ユニコンの炉内は、過熱水蒸気が膨張して空気を追い出すことでほぼ無酸素の状態です。食材が調理によって酸化せず、ふっくらと仕上がり、うまみや栄養を逃がさないなど、これまでにないおいしさを作り出します。

過熱水蒸気発生装置「ハイドロエンジン®」

ユニコンの最大の特徴は、独自の過熱水蒸気発生装置「ハイドロエンジン®」を内蔵していることです。ハイドロエンジン® で必要なだけ過熱水蒸気を生成し、ダイレクトに炉内に送ることで熱のロスがなく、省エネルギーコストに優れています。また、別置ボイラーが不要のため、省スペースで設置場所を選びません。

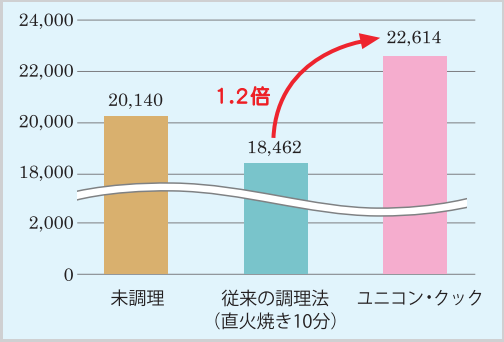
2019.2.14

高温・常圧・短時間の還元調理で細胞にダメージを与えない

過熱水蒸気式還元調理機「ユニコン」の調理効果

酸化抑制でおいしさ長もち

ほぼ無酸素の空間で調理するため、調理中は酸化しません。さらに、抗酸化作用を持つビタミン Eの分解を抑制します。抗酸化剤として使われるほど高い抗酸化作用を持つビタミン E が調理後も食品の酸化を抑制しておいしさを保ちます。



■イワシ・抗酸化物質量（μM）（mg/ 食材 100g）

野菜・豆

うまみが増加

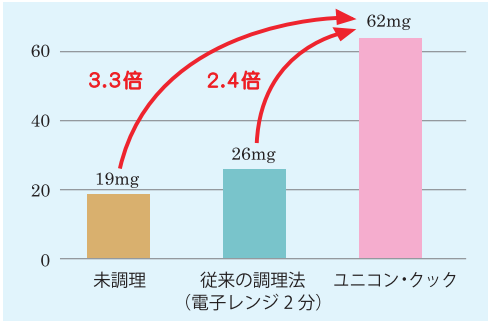
セルロースの分解が進み、グルタミン酸が増加します。

栄養の溶出を抑制

水や油を介した調理法に比べて、ビタミン等の栄養が保持されます。

退色しにくい

退色＝酸化を防止しています。



■春菊・遊離グルタミン酸量（mg/ 食材 100g）

肉・魚

ふっくら効果で歩留まり向上

食材の表面温度が水分蒸発する温度になっても飽和蒸気で加湿されるため、水分量が保たれてふっくらと仕上がります。

生臭みが減少

ユニコンでの調理は短時間で火通りが良いために生臭みが減少します。肉や魚の生臭みは中心までしっかり加熱することで解消しますが、従来調理法でしっかり加熱しようとすると水分が飛び、おいしさが減少します。

冷めても硬くなりにくい

高温、短時間で調理することでコラーゲンが溶出しないため、冷めても硬くなりにくくなります。長時間加熱して筋肉繊維にダメージを与えるとコラーゲンは溶出します。

2019.2.14

COSMO VITAL

過熱水蒸気式還元調理機 店舗厨房向け卓上型

UNICOM-MAXi - ユニコン・マックス -

1レーンタイプ

- 卓上型、別置ボイラー不要で省スペース
- ハイパワーで短時間調理
- 電子レンジ等の前処理が不要で作業効率向上
- 臭い移りがないため、様々なメニューを同時に調理可能
- 省エネルギーでランニングコストダウン
- 過熱水蒸気の還元調理で 酸化を抑えて美味しく仕上がる

2レーンタイプ

厨房革命を起こす調理器

ユニコン・マックスは、厨房の省スペース、省エネルギー、省人化を叶える画期的な調理器です。さらに、食材が調理によって酸化せず、ふっくらと仕上がり、うまみや栄養を逃がさないなど、料理のクオリティも向上します。

鶏もも一枚肉やほっけなど、厚みのある食材を生から 約４分で調理する店舗の事例があります。

※画像はイメージです。
調理機の仕様は変わることがあります。

2019.2.14

過熱水蒸気式還元調理機 食品工場向け大型

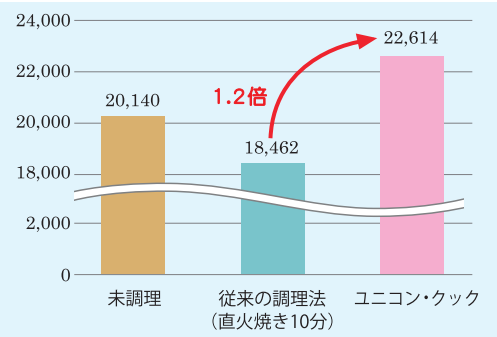
CRE-ZONE - クレ・ゾーン -

- 調理中、調理後も酸化を防止して美味しさ長もち
- ハイパワーで短時間に大量調理
- 歩留まりが良く生産性向上
- 別置ボイラー不要。工場内に自由にレイアウト可能
- 省エネルギーでランニングコストダウン
- 食材の下処理、調理、殺菌など幅広い用途で使用可能
- 大きさや機能はカスタマイズ可能

※画像はイメージです。
調理機の仕様は変わることがあります。

還元調理で酸化を防止

クレ・ゾーンの炉内は過熱水蒸気の膨張によって空気が追い出されてほぼ無酸素状態のため、調理中は酸化しません。さらに、抗酸化作用を持つビタミン E の分解を抑制します。抗酸化剤として使われるほど高い抗酸化作用を持つビタミン E が調理後も食品の酸化を抑制しておいしさを保つので、弁当・惣菜製造に最適の調理器です。



■イワシ・抗酸化物質量 (μM) (mg/ 食材 100g)

導入事例

コンビニエンスストア向けのお好み焼きラインの一部としてお使いいただいています。短時間でキャベツは食感よく甘くなり、肉は柔らかく仕上がるとご好評いただいております。

2019.2.14

コスモバイタル株式会社