FUJI

フジスチーミー FUJISTEAMY

大気圧で、可変90℃~150℃。
旨い!をサポートする進化形蒸し機

蒸気で蒸気を過熱する！

フジスチーミー

1 数値化できます

蒸気減圧弁・圧力計・タイマー・電磁弁・庫内温度計を標準装備。

2 蒸気を漏らしません

当社独自のダブルシリコンパッキンと調整式ドア蝶番を標準装備。

ダブルシリコンパッキン

調整式ドア蝶番

フジスチーミー FUJISTEAMY

FSシリーズ

数値化装置　強制対流ファン（FS-10を除く）

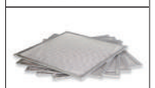
コストパフォーマンスで差をつけます。

ダブルシリコンパッキンをはじめ、減圧弁・圧力計・タイマー・電磁弁・断熱構造等必要機能を惜しみなく盛り込んだ高級蒸し機。

温度範囲	100℃

- ●FS-10（手差し）
- ●FS-R1（ラック1連）
- ●FS-R2（ラック2連）
- ●FS-R1S（ラック1連）
- ●FS-R2S（ラック2連）

アルミセイロ



アルミ網

ラック台車

FS-R2

■アルミセイロタイプ

機　種	電　源	推奨蒸気圧	使用蒸気量	標準有効/枚数	アルミセイロ寸法	ラック台車	低温蒸気装置
FS-10	単相100V 0.05Kw	0.5Mpa	40kg/h	100mm/10枚	W502×D655×H85	―――	―――
FS-R1	3相200V 0.5Kw	0.5Mpa	100kg/h	85mm/26枚	W502×D655×H85	W520×D760×H1391×2台	オプション
FS-R2	3相200V 1.0Kw	0.5Mpa	200kg/h	85mm/26枚×2	W502×D655×H85	W520×D780×H1391×2台	オプション

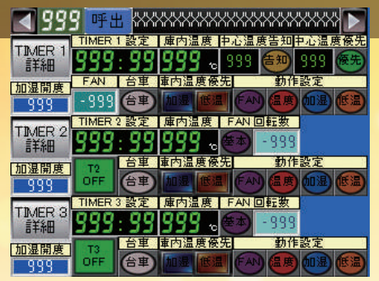
■アルミ網タイプ

機　種	電　源	推奨蒸気圧	使用蒸気量	標準有効/枚数	アルミ網寸法	ラック台車	低温蒸気装置
FS-R1S	3相200V 0.3Kw	0.5Mpa	80kg/h	100mm/20枚	W500×D500	W505×D1064×H1265	オプション
FS-R2S	3相200V 0.5Kw	0.5Mpa	160kg/h	100mm/20枚×2	W500×D500	W505×D1064×H1265×2台	オプション

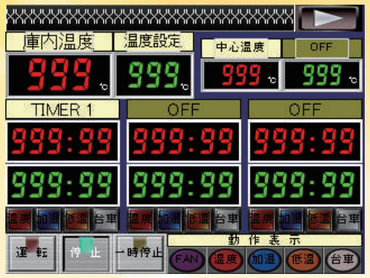
フジスチーミーシリーズの核心装置

PT（プログラマブルターミナル）

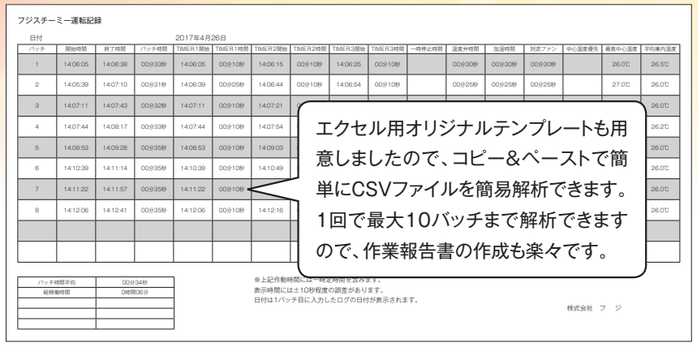
プログラマブルターミナルからの統合制御により、詳細な動作プログラムを作成しレシピとして120種類を記憶します。各バッチ毎の機械動作・温度等の運転データを自動収録します。報告書作成テンプレートも付属しておりますので、パソコンで簡単に運転レポート（報告書）の作成が可能です。



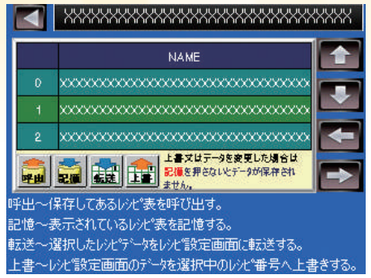
レシピ確認・設定画面



動作表示画面



報告書



レシピ記憶・読出し画面

PT機専用オプション

●ファンインバータ

庫内ファン回転数を各タイマー毎に0～120Hzで設定できます。

ファン回転数設定

●加湿強弱調整弁

タイマー毎に加湿の強弱を10段階で設定できます。

加湿MV設定

低温蒸気装置
（FSP-05C、10C、12Cは標準装備。ラック式はオプション）

特に、低温領域で蒸す製品に最適です。ボイラ蒸気で湯を沸かし、そこから発生する湯気に近いソフトな蒸気で蒸し上げます。通常の加湿蒸気と併用も可能です。蒸し饅頭、蒸しケーキ・茶碗蒸し・プリン等に最適です。

中心温度計（FSPシリーズに標準装備）

中心温度を計測しながら、調理・殺菌が可能です。PT機は、設定した中心温度になるまで、調理・殺菌したり、中心温度に到達するとブザーでお知らせも可能です。

中心温度計

フジスチーミー省エネ設備

- ●全機種に断熱構造を採用していますので、放熱を抑える構造です。
- ●強制対流ファン（FS-10を除く全機種に標準）採用で、庫内のムラを抑制しますので余計な蒸気を使いません。
- ●FSPシリーズは、蒸気パイプヒーターで過熱蒸気を作り出します。熱源は蒸気のみで電気ヒーターやガス等の他の熱源を必要としません。また、蒸気パイプヒーターに蓄熱し、庫内の温度を下がり難くします。

シリーズの5大特徴

3 省エネルギーです

熱源は蒸気のみです。全機種断熱構造で熱を逃がしません。

4 ムラを許しません

独自方式の庫内循環ファンで、ムラによる殺菌漏れや、商品ロスを防ぎます。

5 庫内を確認できます

大型2重強化ガラスの装備で放熱を防ぎながら庫内を確認できます。

FSP-R1SPT

フジスチーミーの用途

蒸し ●菓子類 ●パン類 ●魚介類 ●農産物

殺菌 ●瓶詰 ●缶詰 ●真空袋物

解凍 ●熱解凍

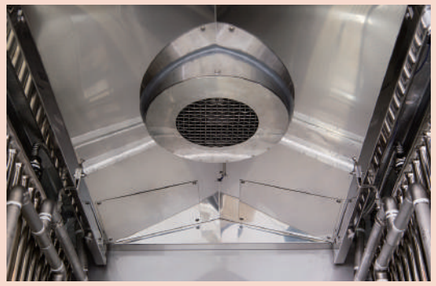
煮物 ●食品の煮込み

炊飯 ●白飯 ●赤飯 他

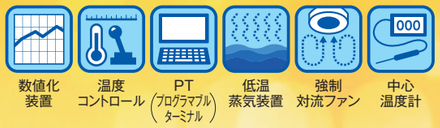
弊社の独自テクノロジー

強制対流ファン
（FS-10を除く全機種に標準装備）

庫内の温度ムラを無くす、独自方式の庫内循環ファンです。少量の生蒸気で調理する製品や殺菌等に特に威力を発揮します。PT機では、ファンインバータもオプションで選べます。


強制対流ファン

FSPシリーズ



蒸気パイプヒーターの装備により、大気圧・蒸気のみで100℃を超える庫内を実現。そのため、低温蒸気利用の低温しっとり蒸しから、濡れない蒸し、さらにはジャガイモ・サツマイモ等の水分を奪いながら蒸すホクホク蒸しまで可能です。

濡れない蒸気殺菌が可能です。蒸気の中(水中)にも関わらず、粉体等も濡らさずに低酸素高カロリーで加熱殺菌が可能です。

庫内温度と庫内加湿量を別々にコントロールするので、高温度・低加湿量も可能となり、庫内環境を商品に合わせて自在にコントロールできます。

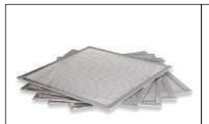
機械を100℃以上で予熱する事により、機械からの結露水の発生が無いため、露ダレにデリケートな商品でも製造しやすくなります。

フジスチーミーシリーズの高性能を小型機で実現!
あらゆる蒸し、殺菌の環境を安定して再現します。

小型タイプ

温度範囲	90℃~120℃

●FSP-05C(手差し)
●FSP-R1SPT(ラック1連)
●FSP-R2SPT(ラック2連)


アルミ網

ラック台車

FSP-R1SPT

■アルミ網タイプ

機　種	電　源	推奨蒸気圧	使用蒸気量	標準有効/枚数	アルミ網寸法	ラック台車	低温蒸気装置
FSP-05C	単相100V 0.3Kw	0.5Mpa	30kg/h	100mm/10枚	W390×D490	―――	標　準
FSP-R1SPT	3相200V 0.3Kw	0.5Mpa	70kg/h	100mm/20枚	W500×D500	W505×D1064×H1265	オプション
FSP-R2SPT	3相200V 0.5Kw	0.5Mpa	140kg/h	100mm/20枚×2	W500×D500	W505×D1064×H1265×2台	オプション

余裕の大容量とパワーを高次元でバランスした決定版!
大型アルミセイロの採用で、積み重ね+立ち上がりがあるので、あらゆる商品に対応します。

標準タイプ

温度範囲	90℃~135℃

●FSP-10CPT(手差し)
●FSP-R1PT(ラック1連)
●FSP-R2PT(ラック2連)

アルミセイロ

ラック台車

FSP-10CPT

■アルミセイロタイプ

機　種	電　源	推奨蒸気圧	使用蒸気量	標準有効/枚数	アルミセイロ寸法	ラック台車	低温蒸気装置
FSP-10CPT	単相100V 0.35Kw	0.5Mpa	35kg/h	100mm/10枚	W502×D655×H85	―――	標　準
FSP-R1PT	3相200V 0.5Kw	0.5Mpa	80kg/h	85mm/26枚	W502×D655×H85	W505×D1064×H1265	オプション
FSP-R2PT	3相200V 1.0Kw	0.5Mpa	160kg/h	85mm/26枚×2	W502×D655×H85	W505×D1064×H1265×2台	オプション

各棚毎の蒸気ヒーター採用で、ハイパワー。
蒸気のみで150℃を実現!
粉体等の漏れない殺菌、根菜のホクホク蒸し、蒸管殺菌までハイパワーを惜しみなく発揮!

高温タイプ

温度範囲	90℃~150℃

●FSP-12CPT(手差し)
●FSP-R1HPT(ラック1連)
●FSP-R2HPT(ラック2連)

アルミセイロ

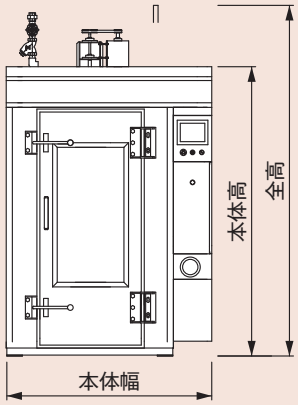
ラック台車

FSP-R2HPT

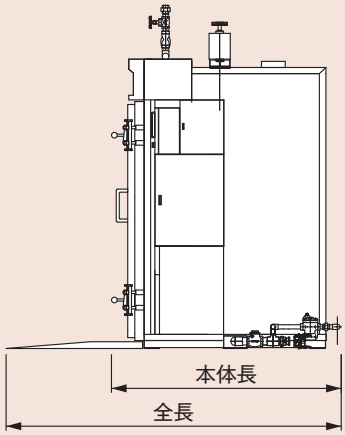
■アルミセイロタイプ

機　種	電　源	推奨蒸気圧	使用蒸気量	標準有効/枚数	アルミセイロ寸法	ラック台車	低温蒸気装置
FSP-12CPT	単相100V 0.35Kw	0.7Mpa	35kg/h	125mm/6枚	W502×D655×H85	―――	標　準
FSP-R1HPT	3相200V 0.5Kw	0.7Mpa	80kg/h	100mm/16枚	W502×D655×H85	W510×D1416×H1320	オプション
FSP-R2HPT	3相200V 1.0Kw	0.7Mpa	160kg/h	100mm/16枚×2	W502×D655×H85	W510×D1416×H1320×2台	オプション

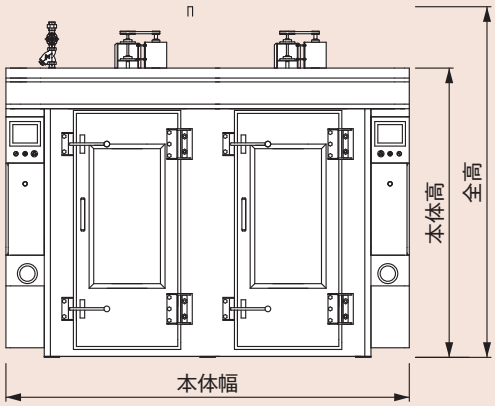
A R1（ラック1連）



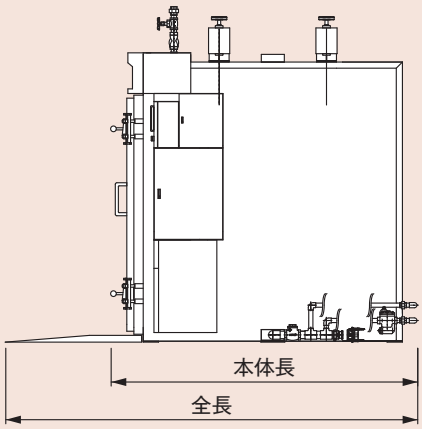
B ラック式小型タイプ（アルミ網）



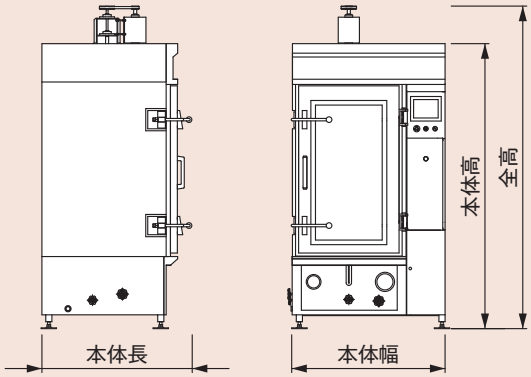
C R2（ラック2連）



D ラック式標準・高温タイプ（アルミセイロ）



E 手差しタイプ



■フジスチーミー 寸法表

図面タイプ	型　式	本体幅	本体長	全　長	本体高	全　高
E	FSP-05C	741	757	——	1,824	1,951
A B	FSP-R1SPT	1,340	1,501	2,185	1,900	2,320
C B	FSP-R2SPT	2,630	1,501	2,185	1,900	2,320
E	FSP-10CPT	995	980	——	1,850	2,080
A D	FSP-R1PT	1,340	2,003	2,690	1,900	2,320
C D	FSP-R2PT	2,630	2,003	2,690	1,900	2,320
E	FSP-12CPT	995	980	——	1,850	2,080
A D	FSP-R1HPT	1,340	2,003	2,690	1,900	2,320
C D	FSP-R2HPT	2,630	2,003	2,690	1,900	2,320
E	FS-10	910	870	——	1,820	——
A D	FS-R1	1,310	1,903	2,590	1,900	2,300
C D	FS-R2	2,570	1,903	2,590	1,900	2,300
A B	FS-R1S	1,310	1,903	2,590	1,900	2,300
C B	FS-R2S	2,570	1,903	2,590	1,900	2,300

食品加工の未来に貢献する

食品機械設計製作

株式会社フジ

本　　社／〒001-0901　札幌市北区新琴似1条11丁目9-23
TEL：011-761-4571　FAX：011-761-4572

関東営業所／〒289-1114　千葉県八街市東吉田321-10
TEL：043-305-4710　FAX：043-442-8006

http://www.fuji-steam.co.jp/

代理店