

# 4 과열증기 조리기 Superheated Steam Oven

- 과열증기 조리기(컨베이어 타입) Superheated Steam Oven(Conveyor Type)
- 과열증기 조리기(배치식) Superheated Steam Oven(Batch Type)
- 원적외선 과열증기 훈연 오븐 FIR Steam Oven(Entry Ver)
- 과열증기 조리기 요리사진 Superheated Steam Oven Recipe

CHSH-3TOP,3TOPL  
CHSH-2TOP  
CHSH-1TOP  
CHSH-CV  
CHSO-01





# Superheated Steam Oven

SH 조리기 3TOP, 3TOPL



CHSH-3TOP, 3TOPL



- CHAMCO의 과열증기 조리기는 3분30초 만에 생선구이가 가능하다.
  - 120~400도 과열증기와 원격외선 히터를 식품에 직접 강하게 가열하여 신속한 조리가 가능하다.
  - 냉동 식재로도 해동하지 않고 그대로 조리가 가능하다.
  - 겉은 바삭하게, 속은 촉촉하게 구워져 맛과 풍미를 동시에 즐길 수 있다.
  - 표면이 재빠르게 구워지므로 수분증발 및 드립 발생이 적어 보습력이 좋아 식감이 뛰어나다.
  - 아미노산이나 비타민 등의 풍부한 영양의 파괴가 적다.
  - 무산소에 가까운 기능으로 조리하여 식자재의 산화를 방지한다.
  - 기름을 전혀 사용하지 않고 식자재 본연의 유분만으로 조리가 가능하다.
  - 살이 얇은 꼬리, 뱃살 등이 건조되거나 타지도 않으므로 상품성이 뛰어나다.
  - 구이요리(스테이크, 돈가스, 생선, 야채, 빵), 찜요리를 한대의 기계로 다양한 요리 대량생산이 가능하다.
  - 오븐팬에 나열하여 컨베이어에 올려만 주면 요리가 완성된다.
- It takes only 3 minutes and 30 seconds to cook fish with SH Oven
  - The products can be cooked quickly due to superheated steam (130-400°C) and FIR (Far-infrared) heater.
  - Quick cooking is possible to apply heat to foods
  - This machine can process frozen product, without thawing.
  - The resulting product is crispy on the outside and moist on the inside, so the flavor and taste are both excellent.
  - The quick cooking function maintains a moist and tasty product.
  - This machine maintains the products rich nutrients, such as amino acids and vitamins.
  - Cooking is possible without cooking oil as the natural oils.
  - The thin tail and belly do not dry out or get burned, resulting in excellent quality.
  - Able to cook various kinds of food, such as grilled and steamed, with a single machine.
  - Just line it up in an oven pan and then place it on the conveyor to cook.



MODEL	전원 POWER 전기전용	기계크기 DIMENSION LxWxH (mm)	중량 kg	처리용량 CAPACITY	대상품목 TARGET	비고
CHSH - 3TOP	3P×380V×55.3KW	4300×1060×1480	800	720~1020PCS/HR	생선, 우육, 돈육, 계육,	스팀보일러 별도
CHSH - 3TOPL	3P×380V×107KW	4300×1560×1580	900	1440~2040PCS/HR	빵, 야채 등 구이, 찜	

# Superheated Steam Oven

SH 조리기 2TOP



특허제품

Korean Intellectual Property Office

- CHAMCO의 과열증기 조리기는 3분30초 만에 생선구이가 가능하다.
- 120~400도 과열증기와 원적외선 히터를 식품에 직접 강하게 가열하여 신속한 조리가 가능하다.
- 냉동 식재로도 해동하지 않고 그대로 조리가 가능하다.
- 겉은 빠삭하게, 속은 촉촉하게 구워져 맛과 풍미를 동시에 즐길 수 있다.
- 표면이 재빠르게 구워지므로 수분증발 및 드립 발생이 적어 보습력이 좋아 식감이 뛰어나다.
- 아미노산이나 비타민 등의 풍부한 영양의 파괴가 적다.
- 무산소에 가까운 기능으로 조리하여 식자재의 산화를 방지한다.
- 기름을 전혀 사용하지 않고 식자재 본연의 유분만으로 조리가 가능하다.
- 살이 얇은 꼬리, 뱃살 등이 건조되거나 타지도 않으므로 상품성이 뛰어나다.
- 구이요리(스테이크, 돈까스, 생선, 아체, 빵), 찜요리를 현대의 기계로 다양한 요리 대량생산이 가능하다.
- 오븐팬에 나열하여 컨베이어에 올려만 주면 요리가 완성된다.

- It takes only 3 minutes and 30 seconds to cook fish with SH Oven
- The products can be cooked quickly due to superheated steam (130~400°C) and FIR (Far-infrared) heater.
- Quick cooking is possible to apply heat to foods
- This machine can process frozen product, without thawing.
- The resulting product is crispy on the outside and moist on the inside, so the flavor and taste are both excellent.
- The quick cooking function maintains a moist and tasty product.
- This machine maintains the products rich nutrients, such as amino acids and vitamins.
- Cooking is possible without cooking oil as the natural oils.
- The thin tail and belly do not dry out or get burned, resulting in excellent quality.
- Able to cook various kinds of food, such as grilled and steamed, with a single machine.
- Just line it up in an oven pan and then place it on the conveyor to cook.



CHSH-1TOP



# Superheated Steam Oven

SH 조리기 1TOP



특허제품

Korean Intellectual Property Office

- CHAMCO의 과열증기 조리기는 3분30초 만에 생선구이가 가능하다.
- 120~400도 과열증기와 원적외선 히터를 식품에 직접 강하게 가열하여 신속한 조리가 가능하다.
- 냉동 식재로도 해동하지 않고 그대로 조리가 가능하다.
- 겉은 빠삭하게, 속은 촉촉하게 구워져 맛과 풍미를 동시에 즐길 수 있다.
- 표면이 재빠르게 구워지므로 수분증발 및 드립 발생이 적어 보습력이 좋아 식감이 뛰어나다.
- 아미노산이나 비타민 등의 풍부한 영양의 파괴가 적다.
- 무산소에 가까운 기능으로 조리하여 식자재의 산화를 방지한다.
- 기름을 전혀 사용하지 않고 식자재 본연의 유분만으로 조리가 가능하다.
- 살이 얇은 꼬리, 뱃살 등이 건조되거나 타지도 않으므로 상품성이 뛰어나다.
- 구이요리(스테이크, 돈까스, 생선, 아체, 빵), 찜요리를 현대의 기계로 다양한 요리 대량생산이 가능하다.
- 오븐팬에 나열하여 컨베이어에 올려만 주면 요리가 완성된다.

- It takes only 3 minutes and 30 seconds to cook fish with SH Oven
- The products can be cooked quickly due to superheated steam (130~400°C) and FIR (Far-infrared) heater.
- Quick cooking is possible to apply heat to foods
- This machine can process frozen product, without thawing.
- The resulting product is crispy on the outside and moist on the inside, so the flavor and taste are both excellent.
- The quick cooking function maintains a moist and tasty product.
- This machine maintains the products rich nutrients, such as amino acids and vitamins.
- Cooking is possible without cooking oil as the natural oils.
- The thin tail and belly do not dry out or get burned, resulting in excellent quality.
- Able to cook various kinds of food, such as grilled and steamed, with a single machine.
- Just line it up in an oven pan and then place it on the conveyor to cook.

MODEL	전원 POWER 전기전용(ABOUT)	기계크기 DIMENSION LxWxH (mm)	중량 kg	처리용량 CAPACITY	대상품목 TARGET	비고
CHSH - 2TOP	3P×380V×38KW	3350×960×1480	1,000	480~680PCS/HR	생선, 우육, 돈육, 계육,	스팀보일러 별도
CHSH - 1TOP	3P×380V×24KW	1660×1070×1400	500	240~340PCS/HR	빵, 아채 등 구이, 찜	





# Superheated Steam Oven (Batch Type)

## SH 조리기(배치식)

- 120~400도 과열증기와 원적외선 히터를 식품에 직접 강하게 가열하여 신속한 조리가 가능하다.
- 표면이 재빠르게 구워지므로 수분증발 및 드립 발생이 적어 보습력이 좋아 식감이 뛰어나다.
- 살이 얇은 꼬리, 뱃살 등이 건조되거나 타지도 않으므로 상품성이 뛰어나다.
- 육즙 유출이 적어 식품 고유의 풍미를 느낄 수 있다.
- 구이요리(스테이크, 돈까스, 생선, 야채, 빵)/찜요리를 현대의 기계로 다양하게 대량생산이 가능하다.
- 냄새의 베임이 없어 여러 종류의 음식을 동시 조리가 가능하다.
- 냉동식품도 해동작업 없이 그대로 조리가 가능하다.
- 현대의 기계로 구이, 찜 등의 다양한 요리가 가능하고, 컴팩트한 사이드라서 편의점, 식당, 호텔, 레스토랑 요리에 적합하다.

- Able to cook quickly by using superheated steam at 120~400°C and FIR (Far-infrared) heater.
- The quick cooking function maintains a moist and tasty product.
- The thin tail and belly do not dry out or get burned, resulting in excellent quality.
- This machine minimizes moisture loss to maintain flavor.
- Able to produce mass quantities of various dishes, such as grilled dishes (steak, cutlet, fish, vegetable bread, etc.) and steamed dishes.
- Able to process multiple types of food at the same time without issues with smells or odors.
- Able to cook food without defrosting.
- Able to cook various kinds of food, such as grilled and steamed, with a single machine, making this compact machine suitable for convenience stores, restaurants, hotels, etc.



MODEL	전원 POWER 전기전용	기계크기 DIMENSION LxWxH (mm)	중량 kg	처리용량 CAPACITY	대상품목 TARGET	비고
CHSH - CV	3P×380V×11KW	925×850×1524	350	100~140PCS/HR	생선, 우육, 돈육, 계육, 빵, 야채 등 구이, 찜	스팀보일러 별도

# FIR Steam Oven(Entry Ver)

## 원적외선 과열증기 훈연 오븐

- 고내 상부 회전하는 원판이 설치되어 있고 이 원판에 5개의 석쇠를 걸 수 있다.
- 각 석쇠의 투입 및 구이 완성 시간을 각각 설정 할 수 있어 구이 중에도 새로운 석쇠를 투입, 구이가 가능하다.
- 석쇠가 자전, 공전 회전을 하므로 균일한 구이가 가능하다.
- 과열증기를 적정하게 고내에 분사하므로 구이 시간을 단축 시킬 수 있을 뿐 아니라 육즙유출이 적어 구이 품질을 향상 시킬 수 있다.
- 고내에 스모크향(훈제향)을 공급 할 수 있어 구이 제품에 풍미를 향상 시킬 수 있다.

- Rotating plates are installed inside oven and five grill can be attached to this plate.
- Able to set time for input of grill and cooking so that new grill is possible to be input while cooking.
- Grill is rotated to cook evenly
- By spraying superheated steam appropriately into the oven, the roasting time can be shortened and the grilling quality can be improved by reducing the leakage of meat juice.
- Improving the flavor of grilled with supplying Smoke flavor.



MODEL	기계크기 DIMENSION : LxWxH mm	전원 POWER	중량 kg	처리용량 CAPACITY
CHSO-01	1033×900×1153	380V/60Hz/9KW	200	



350°C(과열증기)로 조리하는 요리사의 꿈의 조리기

# SH조리기는 어떤요리도 가능합니다!

육즙이 가득!!  
3배로 빠른구이!!(4분)

구이완성까지 뒤집기 NO!  
원터치로 완전 자동!!



4. 과열증기조리기 Superheated Steam Oven



**고등어구이** 3분 30초  
과열증기 온도 350°C 고내온도 250°C



**꽂치구이** 5분  
과열증기 온도 350°C 고내온도 250°C



**연어 스테이크** 5분  
과열증기 온도 350°C 고내온도 220°C



**삼치구이** 5분  
과열증기 온도 350°C 고내온도 250°C



**갈치** 4분  
과열증기 온도 350°C 고내온도 250°C



**조기** 7분  
과열증기 온도 350°C 고내온도 250°C



**블락** 7분  
과열증기 온도 350°C 고내온도 250°C



**열기** 5분  
과열증기 온도 350°C 고내온도 250°C



**냉동 가리비 치즈 그라탕** 5분  
과열증기 온도 350°C 고내온도 190°C



**통오리** 20분  
과열증기 온도 350°C 고내온도 220°C



**통닭구이** 15분  
과열증기 온도 350°C 고내온도 230°C



**닭봉구이** 5분  
과열증기 온도 350°C 고내온도 200°C





**닭날개 구이** 5분  
과열증기 온도 350°C 고내온도 240°C



**닭다리 간장구이** 5분  
과열증기 온도 350°C 고내온도 240°C



**닭다리 구이 (정과)** 7분  
과열증기 온도 350°C 고내온도 240°C



**폭립** 5분  
과열증기 온도 350°C 고내온도 240°C



**돈목살 스테이크** 10분  
과열증기 온도 350°C 고내온도 240°C



**통삼겹 구이** 12분  
과열증기 온도 350°C 고내온도 200°C



**삼겹스테이크** 12분  
과열증기 온도 350°C 고내온도 200°C



**된장 삼겹살** 3분  
과열증기 온도 350°C 고내온도 200°C



**항정살** 6분  
과열증기 온도 350°C 고내온도 200°C



**양 숯더덕** 5분  
과열증기 온도 350°C 고내온도 250°C



**합박스테이크** 5분  
과열증기 온도 350°C 고내온도 250°C



**오픈 파스타** 5분  
과열증기 온도 350°C 고내온도 200°C



**스페인식 계란찜 (프리타타)** 5분  
과열증기 온도 350°C 고내온도 220°C



**냉동만두** 5분  
과열증기 온도 350°C 고내온도 170°C

