

Hot Foods Line

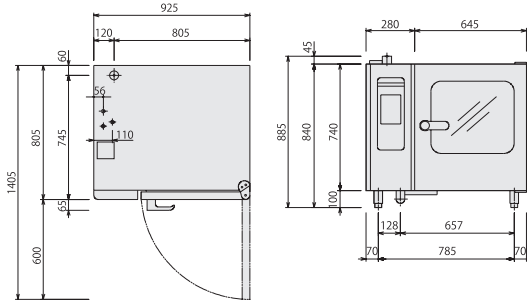
マルチクッカー

簡単操作で、最高レベルのプロの味を引き出す

「焼く」と「蒸す」を様々な組み合わせ、調理のバリエーションを多彩に広げます。操作はすべてワンタッチ、プロの調理には欠かせない細やかな温度設定も簡単にでき、メニューの幅が一段と広がります。最小のエネルギーで最高のスチームを発生させるライブスチームシステムも標準で搭載しているので、省エネと環境への配慮も万全です。



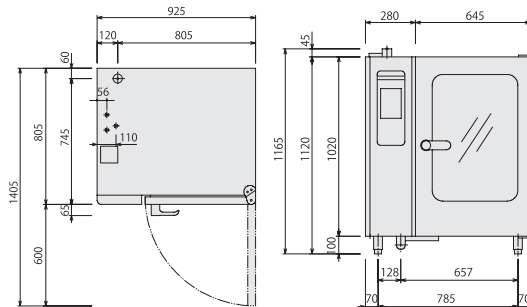
KEMT-611



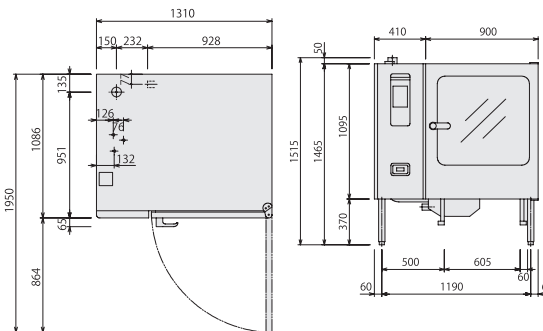
KEMT-2011



KEMT-1011



KEMT-1221



KEMT-2021



マルチクッカー AT シリーズ

見やすいディスプレイに基本機能が充実

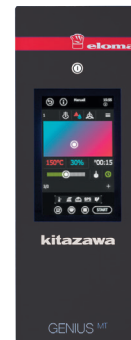
機能性をはじめ、コストパフォーマンスにも優れた AT シリーズは、マルチクッカーのスタンダード。スチームコンベクションオープンとしての基本機能が充実しており、プロのニーズにしっかり応えます。



マルチクッカー BT シリーズ

ワンタッチ操作で多彩なプログラムを簡単設定

AT シリーズと同様の機能を搭載するほか、中芯温度測定システムにより、個々の食材に適したきめ細かな調理プログラムの設定ができます。またオプションにより、オートクリーニングも可能です。



マルチクッカー KEMT (GeniusMT) シリーズ

マルチタッチテクノロジー採用の先進機

独自のスマートフォン概念を採用した反応の良いタッチパネルに、1%単位で湿度を管理する Climatic システム、オートクリーニング標準装備など、効率的で質の高い調理環境を提供します。

型式	外形寸法(mm)			棚段数(段)	棚ピッチ(mm)	電源	消費電力(kW)	ガス消費量(kW)	給水(A)	排水(mm)	本体重量(kg)
	間口	奥行	高さ								
KEMA-611T	925	805	840	6+1	67	3φ200V	8.6	-	20×2	φ50	130
KEMB-611T	925	805	840	6+1	67	3φ200V	8.6	-	20×2	φ50	130
KEMT-611(AC)	925	805	840	6+1	67	3φ200V	8.6	-	20×2	φ50	130
KEMT-611G(AC)	925	805	840	6+1	67	1φ200V	1.0	12.1	20×2	φ40	140
KEMA-1011T	925	805	1120	10+1	67	3φ200V	17	-	20×2	φ50	167
KEMB-1011T	925	805	1120	10+1	67	3φ200V	17	-	20×2	φ50	167
KEMT-1011(AC)	925	805	1120	10+1	67	3φ200V	17	-	20×2	φ50	167
KEMT-1011G(AC)	925	805	1120	10+1	67	1φ200V	1.0	20	20×2	φ40	177
KEMB-2011T(AC)	1030	880	1930	20+1	67	3φ200V	34	-	20×2	φ50	295
KEMT-2011(AC)	1030	875	1940	20+1	67	3φ200V	34	-	20×2	φ50	295
KEMT-2011G(AC)	1030	875	1940	20+1	67	1φ200V	1.8	40	20×2	φ40	320
KEMB-1221T(AC)	1310	1086	1490	12+1	67	3φ200V	20	-	20×2	φ50	350
KEMT-1221(AC)	1310	1086	1465	12+1	67	3φ200V	20	-	20×2	φ50	350
KEMB-2021T(AC)	1310	1086	1925	20+1	67	3φ200V	40	-	20×2	φ50	495
KEMT-2021(AC)	1310	1086	1905	20+1	67	3φ200V	40	-	20×2	φ50	495

※12段タイプ、20段タイプは受注生産になります。

※(AC)は、オートクリーニング仕様です。

■架台

型式	外形寸法(mm)		
	間口	奥行	高さ
KEM-T570	920	660	570
KEM-T850	920	660	850
KEM-TC570※	922	740	570
KEM-TC850※	922	740	850

※は扉付きです。



KEM-T570



KEM-TC850

マルチクッカーコンパクト

高い機能性とコンパクトボディで効率的な調理環境を実現

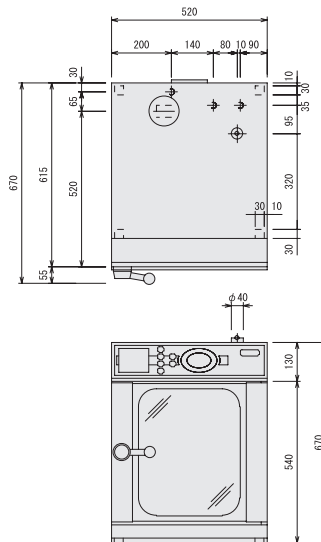
小さなボディ（GN2/3サイズのホテルパンに対応）に、GN1/1サイズホテルパン仕様のフルサイズモデルに匹敵する高機能を搭載。厨房スペース、作業効率、調理の幅、そしておいしさ。そのすべてを向上させる実力機です。



KEJC-623T



※左開きドアをオプションでご用意しております。



スタッキングに対応（オプション）
オプションにより、2台をスタッキングすることが可能です。限られた厨房スペースでもスピーディーな調理を実現します。



KEJC-623T（アナログ）



KEJB-623T（デジタル）



コンパクトでありながら9種類の調理プログラムを簡単に記憶できます。

マルチファンクションキーとロータリーノブで操作性・機能性に優れます。

型式	外形寸法(mm)			棚段数(段)	棚ピッチ(mm)	電源	消費電力(kW)	給水(A)	排水(mm)	本体重量(kg)
	間口	奥行	高さ							
KEJB-623T	520	615	670	6	60	3φ200V	4.5	20×2	φ40	60
KEJC-623T	520	615	670	6	60	3φ200V	4.5	20×2	φ40	60

※左開きドアをオプションでご用意しております。

※オートクリーニング仕様のご用意もあります。