

Hot Foods Line

マルチクッキングパン

幅広い調理方法も大量調理もこの1台で

焼く・煮る・蒸す・茹でる・炒める・炊くなど幅広い調理の他、真空調理や圧力調理をこの1台でカバーします。スチームコンベクションオーブンやブラストチラーを併用することで、より効率的な調理や保存が可能です。



型式	外形寸法 (mm)			パン寸法 (mm)			パン容量 (ℓ)	電源	消費電力 50/60Hz (kW)	給水 (A)	排水 (A)
	間口	奥行	高さ	間口	奥行	高さ					
KMCP-20	640	920	870	330	590	16.5	20	3φ200V	12	15	20

シンプルで直感的な操作画面

各調理方法をわかりやすく、シンプルに表示したことで、調理中の操作もスムーズ。



真空調理

低温調理モードを使用することで、温度管理の難しい真空調理も可能に。

圧力調理

煮込みモード設定で簡単に圧力調理ができ、調理時間の短縮につながります。

オーバーナイトクッキング

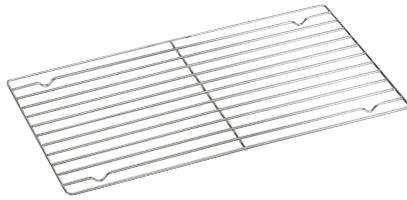
低温調理モードを使ってオーバーナイトクッキングができます。翌日の提供時間に合わせて仕上げることで、調理の効率化を図ることが可能です。



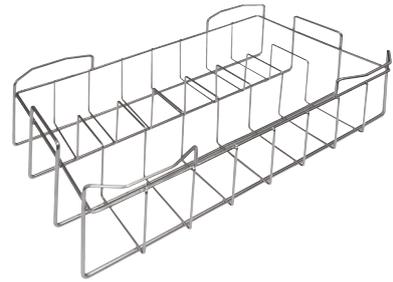
専用アクセサリ

※単品で購入することも可能です。

■標準アミ



■真空調理アミ



■ポイル用ステンレスかご



■ステンスリフター

