

Hot Foods Line

セルフクッキングセンター

簡単な操作で、希望通りの調理を実現

温度、湿度、調理時間を自動的に調整し、簡単な操作で希望通りのクオリティーを実現するスチームコンベクションオーブン。
XS サイズは 2/3 サイズのホテルパンに対応するコンパクトサイズ。

6 段



SCCWE61

10 段



SCCWE101

20 段



SCCWE201

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 (A)	本体重量 (kg)
	間口	奥行	高さ							
SCCWEXS	665	555	567	6	46	3φ200V	5.3	20	40	72
SCCWE61	847	776	782	6	68	3φ200V	10.1	20	40	110
SCCWE101	847	776	1042	10	68	3φ200V	17.2	20	40	135
SCCWE201	879	791	1782	20	63	3φ200V	34.3	20	40	268

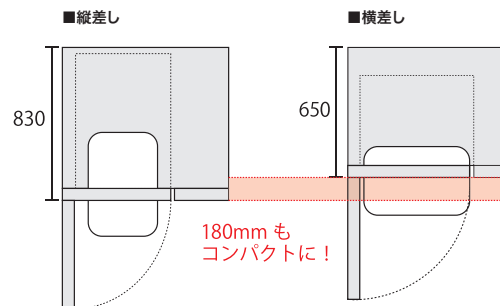
横差しスチーム&コンベクションオーブン

奥行 650mm のコンパクトタイプ

ホテルパンを横差しにすることによって、従来の高性能・高出力はそのままだに、コンパクトなボディを実現。
厨房スペースの有効活用や、作業効率の向上に貢献します。



CKGS-5Y



型式	外形寸法(mm)			棚段数 (段)	棚ピッチ (mm)	電源	消費電力 50/60Hz (kW)	ガス 接続口 径(A)	ガス 消費量 (kW)	給水 (A)	排水 (mm)	本体 重量 (kg)
	間口	奥行	高さ									
CKES-5Y	850	650	690	5	70	3φ200V	8.25	-	-	20×2	φ50	79
CKGS-5Y	850	650	690	5	70	1φ100V	0.25	15	8.5	20×2	φ50	90

※架台はオプションになります。