



# Multicooker

スチームコンベクションオープン  
マルチクッカー



世界が感動する料理は  
ここから生まれる。



専門店メニューから大量調理まで——。

多彩な加熱調理を1台でこなすkitazawaのマルチクッカー。

多様化する食のシーンにあって、その豊富な機能と使い勝手の良さで、

惣菜加工場、スーパーマーケット、各種給食施設、ホテルやレストラン、居酒屋など、

規模に応じて、効率的な調理機能を提供。

素材の持ち味を活かしたクオリティーの高い調理を実現します。



**eloma**

マルチクッカーは、ドイツのスチームコンベクションオープン  
専門メーカー「eloma社」が製造する、最高品質のオープン  
です。「eloma社」はドイツの工学と職人技、即ち「Made in  
Germany」を理念に掲げており、1975年の設立から常に伝  
統と現代技術を融合させ、今や世界65か国以上にスチーム  
コンベクションオープンを販売し、世界の食シーンを支えてい  
ます。



# Multicooker

高効率・高品質を徹底的に追求した新世代『マルチクッカー』

cooking & baking

## KEMT series

GeniusMT

「高機能、高性能、高効率」

全てを兼ね備えたハイエンドモデルです。

調理モードに加え、ベーキング専用モードを搭載し、ホテルから飲食店、ベーカリーなどあらゆる現場に対応します。



P.4へ \

cooking

## KEMM series

Multi Max

タッチパネル&ダイヤル操作を採用。

シンプルな操作で、ハイクオリティな調理を実現する、コストパフォーマンスに優れたミドルレンジモデルです。



P.6へ \

flexible

## COMPACT series

JOKER

2/3ホテルパンサイズながら上位機種に匹敵する

多彩な機能を凝縮したコンパクトモデルです。

設置場所を選ばず、多彩なシーンで活躍します。



P.8へ \

焼く・炒める



ローストチキンや鯖の塩焼きなどの焼き物はもちろん、コンビモードを駆使することで野菜炒めや麻婆豆腐といった炒め物も、一度に大量に調理することが可能です。

蒸す・煮る・炊く



ボイラーを必要としないインジェクション式スチームを使ったスチームモードは、蒸し物、煮物、炊飯など、あらゆる調理に最適です。

菓子・パン



調理のみならず、菓子やパン・ピザなどの焼成も行うことが可能です。特にクロワッサンやデニッシュ生地などの「サクッ」とした食感を引き出すのに適しています。

# ベーキングも可能なハイエンドモデル

## KEMT series

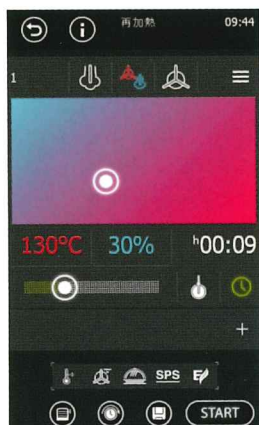
機能・性能・効率全てのクオリティーが最高グレードのハイエンドモデルです。

調理のみならず、ベーキングもこなし、ホテルから飲食店、ベーカリーなどあらゆる現場に対応します。



### マルチタッチパネル

従来機とは一線を画すマルチクッカーのマルチタッチパネルは、スマートフォンのようなガラス材質を採用しており、その反応速度は極めて良好です。水や油のついた手はもちろん、手袋をしていても快適に操作することができます。



### 上質なインジェクション式スチーム

マルチクッカーは、ヒーターに直接水を吹きかけてスチームを生成する、インジェクション式スチームを採用しています。独自の技術により、一般的に高品質とされているボイラー式のスチームに、勝るとも劣らないスチームを生成することが可能です。更に、ボイラー式スチームの機器と比べ立ち上がり早く、スケールなどによるトラブルも減少します。

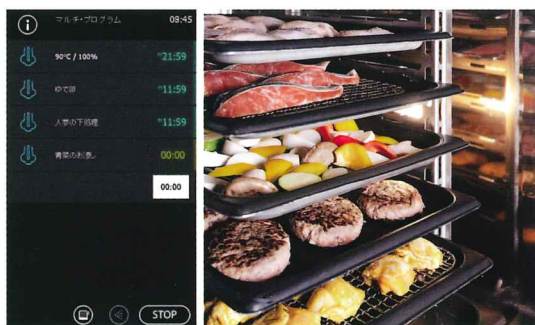
### マルチポイント中芯温度センサー

4点計測の中芯温度センサーが、食材中部の温度を正確に測定・記録します。これにより調理時間は常に最適にコントロールされ、常に安定した美味しさを提供することができます。



## マルチクッキング(各段調理)

調理設定が同じメニューであれば、複数同時調理を行うことができ、調理終了は各メニュー毎にブザーでお知らせします。また、調理終了時間を設定し、調理時間の長いものから時間差で投入することで、同じタイミングですべての料理を完成させることも可能です。



## 汚れ具合から選ぶオートクリーニング

庫内の汚れ具合に応じて4つのレベルから洗浄モードを選択。洗浄から乾燥、電源オフまでをワンタッチで操作できます。また、ショート洗浄モードを搭載しており、アイドルタイムなどにも洗浄を行うことが可能です。



## LAST20

直前に行った調理を繰り返し行いたい…そんな時に効果を発揮するLAST20機能を搭載。直近で行った調理設定を20回分随時記憶し、ホーム画面からワンタッチですぐに同様の調理を行うことが可能です。



## 400通りのメニュー登録

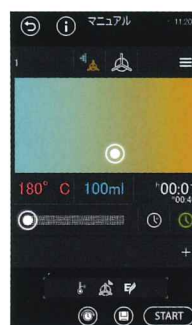
1つのプログラムにつき20工程までを、400種類のメニューとして登録することが可能です。実際の料理の写真を本体に取り込むことで、アイコンとして使用できます。



## ベイクモード

製パン機能に特化したベイクモードは、スチーム量をml単位で投入できる他、スチーム投入後のファン休止時間設定も可能で、バゲットなどハード系のパンや冷凍パン生地の焼成に最適です。

庫内の棚受けは2段階の調節が可能。ホテルパンのみならずヨーロッパ天板(600×400サイズ)にも対応します。(オプション)



## マルチエコシステムによるコスト削減

スチームを生成するための水は、熱交換器内で加熱されて庫内に噴射されます。これにより、庫内の温度低下が少なく、また排水温度も低下するため、エネルギーや水も削減することができます。

## USB接続によるデータ管理(HACCP対応)

HACCPデータの記録や、登録メニューの共有、写真データ移行などの際は、USBメモリにて管理をすることが可能です。

## スペシャルプログラム搭載

### 再加熱モード

完成された料理の再加熱機能。

### LTクッキング

低温度、減速風力で食材を徐々に加熱。

### デルタクッキング

食材の中芯温度と庫内の温度差を一定に保ちながら調理する低温調理機能。

### クック&ホールド

調理後に庫内の温度・湿度保持する機能。

# 調理機能に特化したミドルレンジモデル

## KEMM series

言語表示を最小限にしたことで、初めて触れた人でも直感的に、簡単に操作を行うことができます。調理に最小限必要な機能のみを追求した、非常にシンプルな調理特化型モデルのスチームコンベクションオープンです。



### 上質なインジェクション式スチーム

マルチクッカーは、ヒーターに直接水を吹きかけてスチームを生成する、インジェクション式スチームを採用しています。独自の技術により、一般的に高品質とされているボイラー式のスチームに、勝るとも劣らないスチームを生成することが可能です。更に、ボイラー式スチームの機器と比べ立ち上がり早く、スケールなどによるトラブルも減少します。

### マルチポイント中芯温度センサー

4点計測の中芯温度センサーが、食材中部の温度を正確に測定・記録します。これにより調理時間は常に最適にコントロールされ、常に安定した美味しさを提供することができます。

### 逆扉仕様

通常の右開きドアを左開きに変更できます。また、ドア開き方向の変更に伴い、操作盤の位置も変更となります。





## USB接続によるデータ管理 (HACCP対応)

HACCPデータの記録や、登録メニューの共有、写真データ移行などの際は、USBメモリにて管理をすることが可能です。

## 風力調整

調理に応じて5段階の風力調節が可能です。料理のみならず、パンや菓子の焼成にも対応できます。



## 5インチタッチパネル+ダイヤル

文字を最小限にし、アイコンや色をメインにした画面は、非常にシンプルです。これにより、初めて触った時から、誰でも「直感的・瞬間的」に操作をすることが可能です。



### 調理モード

オープンモード.. 30~300℃  
 スチームモード.. 30~130℃  
 コンビモード..... 30~300℃  
 (12段階の湿度調整)

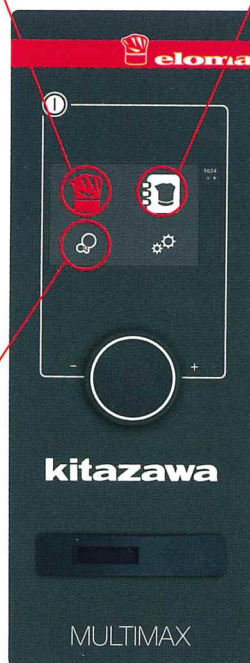
### メニューモード

- 最大99通りのメニュー登録が可能
- 9ステップまで登録可能で、あらゆる調理に対応

### 自動洗浄モード

洗浄から乾燥まで、ボタン一つで簡単に

レベル1 ..... 約40分  
 レベル2 ..... 約70分  
 レベル3 ..... 約100分  
 レベル4 ..... 約130分  
 すすぎ ..... 約1分



### スペシャルプログラム搭載

#### 再加熱モード

完成された料理の再加熱機能。

#### LTクッキング

低温度、減速風力で食材を徐々に加熱。

#### デルタクッキング

食材の中芯温度と庫内の温度差を一定に保ちながら調理する低温調理機能。

#### クック&ホールド

調理後に庫内の温度・湿度保持する機能。

小さなボディに高機能を凝縮

# COMPACT series

2/3ホテルパンサイズで設置場所を選ばないコンパクト設計。  
フルサイズモデルと同レベルの機能を装備し、  
カフェやベーカリーだけでなく、  
本格派レストランのご要望にもお応えします。

KEMTシリーズの機能をそのままに

## KEMT-623T



### 主な特徴

※機能の詳細はKEMTページ(P.4-P.5)をご覧ください。

- ▶ マルチタッチパネル
- ▶ 上質なインジェクション式スチーム
- ▶ USB接続によるデータ管理 (HACCP対応)
- ▶ スペシャルプログラム搭載
  - 再加熱モード
  - LTクッキング
  - デルタTクッキング
  - クック&ホールド
- ▶ 400通りのメニュー登録
- ▶ LAST20
- ▶ ベイクモード
- ▶ マルチクッキング (各段調理)
- ▶ オプション オートクリーニング

基本機能を集約したスタンダードモデル

## KEJB-623T



### マルチファンクションキー

キー操作ひとつでLTクッキング、デルタTクッキング、再加熱モードを切り替え。各モードを簡単に使い分けることが可能です。

### ロータリーノブ

調理時間、庫内温度、中芯温度の調節は、使いやすさで実績のあるダイヤル式のロータリーノブ。数値は見やすいデジタル表示です。

### マルチポイント中芯温度センサー

4点計測の中芯温度センサーが、食材中部の温度を正確に測定・記録します。これにより調理時間は常に最適にコントロールされ、常に安定した美味しさを提供することができます。

### プレヒート (予熱・冷却機能)

スイッチにより、予備加熱か冷却を選択。庫内を調理温度より、あらかじめ10%高く予備加熱しておいたり、冷却することができます。

### ライブスチームシステム

蒸気を庫内で直接発生。余分な加熱をせずに食材を繊細に調理し、省エネにも貢献。



# OPTION LINE-UP

お客様の調理スタイルに合わせて自由に選択いただける  
各種オプションアイテムをラインナップしました。  
厨房規模、レシピ内容、作業効率、管理方針などに合わせてご用意ください。

## バリオラック

GN1/1サイズ。  
600×400mmサイズのベーカリー天板  
に対応が可能。



6段サイズ 価格：99,000円  
10段サイズ 価格：108,000円



## 洗剤

スチコンタフナー



容量 /4kg×2  
価格：8,000円

スチコンクリーナー  
(オートクリーニング専用)

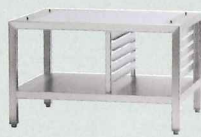


容量 /10kg  
価格：13,000円

## 専用架台



KEM-TC850



KEM-T570

型式	KEM-T570	KEM-T850	KEM-TC570*	KEM-TC850*
間口(mm)	920	920	922	922
外形寸法 奥行(mm)	660	660	740	740
高さ(mm)	570	850	570	850
本体価格(円)	199,000	208,000	289,000	350,000

※は扉付きです。

## ホテルパン/穴あきホテルパン



(1/1 深さ20mm)



(1/1 深さ40mm)



(1/1 深さ65mm)



(1/1 深さ100mm)



(2/3 深さ65mm)

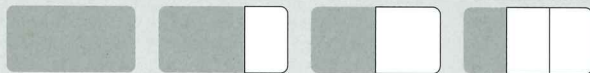


(1/1 深さ65mm)

### ● ホテルパン

材質 18-10 ステンレス

形状



サイズ	外寸	1/1	2/3	1/2	1/3
		530×325mm	354×325mm	265×325mm	176×325mm
	内寸	502×297mm	326×297mm	237×297mm	148×297mm
深さ 20mm		2.7 ℓ	1.7 ℓ	1.2 ℓ	0.7 ℓ
深さ 25mm		3.5 ℓ	1.35 ℓ	1.1 ℓ	0.6 ℓ
深さ 35mm		3.7 ℓ	2.8 ℓ	2.0 ℓ	1.2 ℓ
深さ 40mm		5.4 ℓ	3.4 ℓ	2.4 ℓ	1.5 ℓ
深さ 65mm		8.7 ℓ	5.5 ℓ	3.8 ℓ	2.5 ℓ
深さ 100mm		13.0 ℓ	8.4 ℓ	5.9 ℓ	3.8 ℓ
深さ 150mm		20.0 ℓ	12.0 ℓ	8.7 ℓ	5.5 ℓ
深さ 200mm		26.0 ℓ	16.0 ℓ	11.0 ℓ	7.0 ℓ

### ● 穴あきホテルパン

材質 18-10 ステンレス

形状



サイズ	外寸	1/1	2/3
		530×325mm	354×325mm
	内寸	502×297mm	326×297mm
	穴径	4mm	4mm
深さ 25mm		3.5 ℓ	1.35 ℓ
深さ 35mm		3.7 ℓ	2.8 ℓ
深さ 65mm		8.7 ℓ	5.5 ℓ
深さ 100mm		13.0 ℓ	8.4 ℓ
深さ 150mm		20.0 ℓ	12.0 ℓ

※価格はすべて税別価格です。別途消費税が必要になります。

Specification

KEMT (GeniusMT) series



型式	KEMT-611	KEMT-611G	KEMT-1011	KEMT-1011G	KEMT-2011	KEMT-2011G	
熱源	電気	ガス	電気	ガス	電気	ガス	
外形寸法	間口 (mm)	925	925	925	925	1030	1030
	奥行 (mm)	805	805	805	805	875	875
	高さ (mm)	840	840	1120	1120	1940	1940
棚段数 (数)	6+1	6+1	10+1	10+1	20+1	20+1	
棚ピッチ (mm)	67	67	67	67	67	67	
電源	3φ200V	1φ200V	3φ200V	1φ200V	3φ200V	1φ200V	
消費電力 (kW)	8.6	1.0	17.0	1.0	34.0	1.8	
ガス接続口径 (A)	-	15	-	15	-	15	
ガス消費量 (kW)	-	12.1	-	20.0	-	40.0	
給水 (A)	20×2	20×2	20×2	20×2	20×2	20×2	
排水 (A)*	40	40	40	40	40	40	
本体重量 (kg)	130	140	167	177	295	320	
パネル	タッチパネル	タッチパネル	タッチパネル	タッチパネル	タッチパネル	タッチパネル	
調理モード	オープン	30~300℃	30~300℃	30~300℃	30~300℃	30~300℃	30~300℃
	スチーム	30~130℃	30~130℃	30~130℃	30~130℃	30~130℃	30~130℃
	コンビ	30~300℃ 1~100%	30~300℃ 1~100%	30~300℃ 1~100%	30~300℃ 1~100%	30~300℃ 1~100%	30~300℃ 1~100%
	バイク	○	○	○	○	○	○
スペシャルプログラム	再加熱	○	○	○	○	○	○
	低温	○	○	○	○	○	○
	デルタT	○	○	○	○	○	○
	クックホールド	○	○	○	○	○	○
ステップ調理	20	20	20	20	20	20	
プログラム登録	400	400	400	400	400	400	
風力調整	5	2	5	2	5	2	
オートクリーン	○	○	○	○	○	○	
マルチエコシステム	○	○	○	○	○	○	
マルチクッキング(各段調理)	○	○	○	○	○	○	
LAST20	○	○	○	○	○	○	
HACCP 調理データ管理	○	○	○	○	○	○	
E/2	○	○	○	○	○	○	
ハンドシャワー	○	○	○	○	○	○	
本体価格 (円)	2,150,000	2,5710,00	2,870,000	3,208,000	4,870,000	5,262,000	

※E/2…夜間調理等、長時間調理の際にヒーターへの通電を減らすことで、エネルギー消費を約半分にする機能です。

※マルチポイント中芯温度センサーは、全ての機種に標準装備されています。

※排水接続はKEMT/KEMMシリーズはHT-40、COMPACTシリーズはHT-30を推奨しています。

※12段タイプ、20段タイプは受注生産になります。

※価格はすべて税別価格です。別途消費税が必要となります。



## KEMM (Multi Max) series

## COMPACT (JOKER) series



KEMT-1221

KEMT-2021

電気	電気
1310	1310
1086	1086
1465	1905
12+1	20+1
67	67
3φ200V	3φ200V
20.0	40.0
-	-
-	-
20×2	20×2
40	40
350	495
タッチパネル	タッチパネル
30~300℃	30~300℃
30~130℃	30~130℃
30~300℃ 1~100%	30~300℃ 1~100%
○	○
○	○
○	○
○	○
○	○
○	○
20	20
400	400
5	5
○	○
○	○
○	○
○	○
○	○
○	○
○	○
○	○
4,660,000	6,640,000



KEMM-611

KEMM-1011

電気	電気
925	925
805	805
840	1125
6+1	10+1
67	67
3φ200V	3φ200V
8.6	17.0
-	-
-	-
20×2	20×2
40	40
122	166
タッチパネル +ダイヤル	タッチパネル +ダイヤル
30~300℃	30~300℃
30~130℃	30~130℃
30~300℃ 12段階	30~300℃ 12段階
-	-
○	○
○	○
○	○
○	○
-	-
9	9
99	99
5	5
○	○
-	-
-	-
-	-
○	○
○	○
○	○
○	○
○	○
1,450,000	1,974,000



KEMT-623T

KEJB-623T

電気	電気
520	520
640	615
705	670
6	6
-	-
3φ200V	3φ200V
4.5	4.5
-	-
-	-
20×2	20×2
φ40	φ40
60	60
タッチパネル	デジタルパネル +ダイヤル
30~300℃	30~300℃
30~130℃	30~130℃
30~300℃ 1~100%	30~300℃ 5段階
○	-
○	○
○	○
○	○
○	-
20	4
400	-
-	-
オプション	オプション
-	-
○	○
○	○
○	-
-	-
○	○
1,450,000	1,290,000

### 標準付属品

耐熱手袋



クッキングガイド



棚網



マルチシート





新しいキッチン環境を創造する。

**kitazawa**

北沢産業株式会社 〒150-0011 東京都渋谷区東二丁目23-10  
TEL 03-5485-5111(代) FAX 03-5485-5145 <http://www.kitazawasangyo.co.jp>

- 〈支 店〉 ●札幌 ●仙台 ●宇都宮 ●水戸 ●大宮 ●東京 ●立川 ●千葉 ●横浜  
●名古屋 ●松本 ●大阪 ●広島 ●松山 ●福岡
- 〈営業所〉 ●旭川 ●函館 ●帯広 ●青森 ●弘前 ●八戸 ●盛岡 ●水沢 ●秋田 ●山形  
●郡山 ●いわき ●新潟 ●前橋 ●甲府 ●柏 ●三島 ●浜松 ●富山 ●金沢  
●福井 ●京都 ●岡山 ●山口 ●高松 ●高知 ●北九州 ●熊本 ●鹿児島  
●沖縄
- 〈出張所〉 ●釧路 ●三重 ●長野 ●神戸 ●和歌山 ●松江 ●徳島 ●大分

北沢産業は、女性の自立支援事業(一社)若草プロジェクトならびに障がい福祉事業に協賛しております。

※予告なく仕様の一部・価格を変更する場合がありますので、ご了承ください。  
※価格はすべて税別価格です。別途消費税が必要となります。