STEAM CONVECTION OVEN

スチームコンベクションオーブン

Steam box EVOLUTION

STEAM CONVECTION OVEN COMPACT

kitazawa

多彩な調理をこなす、高性能 スチームコンベクションオーブン

NEW!

Steam box EVOLUTION & STEAM CONVECTION OVEN COMPACT

蒸す・焼く・煮る・炊く・炒める・茹でる。様々な加熱調理を
1台で可能にする高機能の数々が、簡単操作でさらに便利に
使いやすくなりました！

INDEX	2
はじめに	3
タッチパネルタイプの特徴 ～スチーム～	4
タッチパネルタイプの特徴 ～様々な機能～	5
デジタルパネルタイプの特徴	6
コンパクトシリーズについて ・ オートクリーニング	7
仕様・価格表 Steam box EVOLUTION	8・9
仕様・価格表 STEAM CONVECTION OVEN COMPACT	10・11

Steam box EVOLUTION STEAM CONVECTION OVEN COMPACT は・・・

理想的な仕上がりを シンプルな操作で実現

熱風と蒸気を組み合わせて様々な調理をこなす。スチームコンベクションオーブン１台で多様な調理が実現します。スチームボックスエボリューションは操作性と料理のクオリティを高い次元で実現。簡単、安全、高効率、そして高品質に、幅広い料理を提供することができます。

考えつくされた、 高品質なパーツ & ディテール

最高のオーブン、スチーム、コンビは、高品質なパーツから。様々な調理を安定した環境で行えます。

kitazawa × GIORIK INNOVATIVE COOKING EQUIPMENT SINCE 1963

【ジオリック社】は優れた操作性と高いレベルのデザイン性を両立した機器をつくる、イタリアの老舗業務用厨房機器メーカーです。

CERTIFIED IQNet QUALITY SYSTEM

esq ISO 9001: 2008

CE

メニュープログラム数
500

プログラムステップ数
9

ファンスピード
6

Steam box EVOLUTION STEAM CONVECTION OVEN COMPACT

タッチパネルタイプの特徴

2つのスチームを共存させました

ボイラー生成スチーム
※ お湯を沸かして蒸気を生成

インジェクション生成スチーム
※ ヒーターに直接水を吹きかけて蒸気を生成

ジオリック社が取得した特許技術により、スチームボックスエボリューションに2つのスチーム発生機能を共存させることによって**インジェクション生成**による立ち上がりが早いスチーム、**ボイラー生成**による質の高いスチームがひとつになりました。このシステムがもたらすメリットは、スピード、クオリティ、効率、節約に大きく貢献致します。

ハイレベルなスチームの調整

steamtuner ～スチームチューナー～

スチームボックスエボリューションでは、庫内のスチーム量はもちろん、そのクオリティも調整することが可能です。素材に応じた水分量を含んだスチームの使用で、最適なスチーム調理をすることができます。

最高のスチームを実現するために。

スチームボックスエボリューションだけではなく、コンパクトにも2つのスチームを共存させたモデルをご用意しております。
※ 対応機種はP8～の 仕様・価格表をご覧ください。

使用できるホテルパン

庫内の取付け金具を変更することで
GN 1/1、ヨーロッパ天板 600x400
まで、幅広く対応できます。

530 × 325

600 × 400

高品質を実現する、様々な技術

Meteo SYSTEM ～メテオシステム～

スチームボックスエボリューションに搭載されている独自の湿度管理システムが、庫内の環境を常に把握し、湿度を正しく維持します。調理に最適な環境を維持するため、必要なスチームを発生させたり、不要な湿度を排出したりします。

RecipeTuner

～レシピチューナー～

設定した調理内容に応じて、火の通り具合や焼き具合、湿度を変更・調整します。初期設定に登録されているプログラムでもシェフが追加登録したプログラムでも、レシピチューナーをご利用いただけます。

ラックコントロールシステム
RACK CONTROL SYSTEM

調理温度の同じ別々のメニューの食材をホテルパンごとに同時に入れて、調理の完了を段ごとに通知してくれるシステムです。

メニュープログラム数
99

プログラムステップ数
9

ファンスピード
6

※ コンパクトは3段階になります。

Steam box EVOLUTION

デジタルパネルタイプの特徴

シンプルな操作性！コストパフォーマンスに優れたスタンダードモデル

熱風と蒸気を組み合わせ、多様な加熱調理を可能にする機能の数々！スチームコンベクションオーブンに必要な基本的機能を全て搭載しています。芯温調理やΔ調理などの調理も可能で、クオリティの高い料理にも最適です。オートクリーニングも標準搭載した、ローコストながら高いパフォーマンスを実現したオーブンです。

LED 照明も標準搭載！

スチームボックスエボリューションは従来多かったハロゲン照明からエコで明るい LED 照明に変更されました。ハロゲン照明に比べ省エネルギーかつ長寿命で、コストの削減につながります。

STEAM CONVECTION OVEN
COMPACT

スチームコンベクションオーブンは大きいものだとお考えではないですか？「コンパクト」はその名前の通り機能はそのままに、サイズを大幅にダウン。限られたスペースを有効活用できます。わずかな空間から、質が高く幅広い料理を提供することができます。

※ コンパクト ガスタイプ

最小で最高のパフォーマンスを

スチームボックスエボリューションに搭載された２つのスチームを共存させる機能はコンパクトにも搭載されます。

間口わずか 520mm！

コンパクトは、大きなサイズのコンビネーションオーブンと同じ機能を確保しながらも、最小のスペースに最高のパフォーマンスを実現したモデルです。

Auto Cleaning System

汚れに応じて、最適な自動洗浄

庫内に蓄積された汚れに応じて洗浄レベルを決定するだけで、自動的にクリーニングが始まります。オートクリーニングは、すべてのモデルに標準装備されています。

ボイラーもオートクリーニング

ボイラーの使用状況に応じて、スチームボックスエボリューションはボイラーの自動洗浄を行います。そのため、機器内部の洗浄を手作業で行う必要はありません。

洗浄による水の消費量
REDUCED WATER CONSUMPTION

- スチームボックスエボリューション
- 従来のシステム

※ 当社比

標準付属品

耐熱手袋

棚 網

マルチシート

仕様・価格表

型　　式		KSHE-61W	KSHE-101W	KSHE-201W	KSPE-61W	KSPE-101W	KSPE-201W
熱源方式		電　気	電　気	電　気	電　気	電　気	電　気
外形寸法	間　口（㎜）	860	860	998	860	860	998
	奥　行（㎜）	795	795	855	795	795	855
	高　さ（㎜）	835	1115	1843	835	1115	1843
棚段数	（段）	6	10	20	6	10	20
段ピッチ	（㎜）	70	70	65	70	70	65
電源		3 φ 200V	3 φ 200V	3 φ 200V	3 φ 200V	3 φ 200V	3 φ 200V
消費電力	（kW）	10.4	16.7	33.3	10.4	15.7	30.8
ガス消費量	（kW）	—	—	—	—	—	—
ガス接続口径	（A）	—	—	—	—	—	—
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）	128	187	250	132	168	290
オーブンモード	（℃）	30 ～ 300	30 ～ 300	30 ～ 300	30 ～ 300	30 ～ 300	30 ～ 300
コンビモード	（℃）	30 ～ 300	30 ～ 300	30 ～ 300	30 ～ 300	30 ～ 300	30 ～ 300
スチームモード	（℃）	30 ～ 130	30 ～ 130	30 ～ 130	30 ～ 130	30 ～ 130	30 ～ 130
中芯温度センサー	（℃）	10 ～ 99	10 ～ 99	10 ～ 99	10 ～ 99	10 ～ 99	10 ～ 99
スチーム方式		ボイラー ＋ インジェクション			インジェクション		
オートクリーン		○	○	○	○	○	○
ハンドシャワー		○	○	○	オプション	オプション	○
庫内灯		LED	LED	LED	LED	LED	LED
操作パネル		タッチパネル	タッチパネル	タッチパネル	デジタルパネル	デジタルパネル	デジタルパネル
本体価格	（円）	1,990,000	2,650,000	4,640,000	1,360,000	1,895,000	3,520,000

型　　式		KSPG-61W	KSPG-101W	KSPG-201W
熱源方式		ガ　ス	ガ　ス	ガ　ス
外形寸法	間　口（㎜）	860	860	998
	奥　行（㎜）	795	795	855
	高　さ（㎜）	835	1115	1843
棚段数	（段）	6	10	20
段ピッチ	（㎜）	70	70	65
電源		1 φ 100V	1 φ 100V	1 φ 200V
消費電力	(kW)	0.4	0.5	0.8
ガス消費量	(kW)	12.0	19.0	36.0
ガス接続口径	(A)	20	20	20
給水	(A)	20 × 2	20 × 2	20 × 2
排水	(A)	40	40	40
本体重量	(kg)	142	178	300
オーブンモード	(℃)	30 ～ 300	30 ～ 300	30 ～ 300
コンビモード	(℃)	30 ～ 300	30 ～ 300	30 ～ 300
スチームモード	(℃)	30 ～ 130	30 ～ 130	30 ～ 130
中芯温度センサー	(℃)	10 ～ 99	10 ～ 99	10 ～ 99
スチーム方式			インジェクション	
オートクリーン		○	○	○
ハンドシャワー		オプション	オプション	○
庫内灯		LED	LED	LED
操作パネル		デジタルパネル	デジタルパネル	デジタルパネル
本体価格	（円）	1,550,000	2,040,000	3,900,000

操作パネル

タッチパネル タイプ

KSHE-61W・KSHE-101W・KSHE-201W

スチームボックスエボリューションのタッチパネルタイプでは、２つのスチームを共存させました（ジオリック社特許取得技術）

デジタルパネル タイプ

KSPE-61W・KSPE-101W・KSPE-201W
KSPG-61W・KSPG-101W・KSPG-201W

ヒーターに水を噴射させることで蒸気を生成するインジェクション方式を搭載しております。シンプルで使いやすい操作パネルです。

STEAM CONVECTION OVEN
COMPACT

標準付属品

耐熱手袋

棚 網

マルチシート

※ KMO-623W には、マルチシートは付属されません。

仕様・価格表

型　　式		KMO-623W	KMO-61W	KMO-101W
熱源方式		電　気	電　気	電　気
外形寸法	間　口 (㎜)	520	520	520
	奥　行 (㎜)	628	803	803
	高　さ (㎜)	770	770	1010
棚段数	(段)	6	6	10
ホテルパンサイズ		2/3	1/1	1/1
電源		3 φ 200V	3 φ 200V	3 φ 200V
消費電力	(kW)	4.7	6.9	13.8
ガス消費量	(kW)	—	—	—
ガス接続口径	(A)	—	—	—
給水	(A)	20	20	20
排水	(A)	40	40	40
本体重量	(kg)	77	92	110
オーブンモード	(℃)	30 ～ 300	30 ～ 300	30 ～ 300
コンビモード	(℃)	30 ～ 300	30 ～ 300	30 ～ 300
スチームモード	(℃)	30 ～ 130	30 ～ 130	30 ～ 130
中芯温度センサー	(℃)	10 ～ 99	10 ～ 99	10 ～ 99
スチーム方式			インジェクション	
オートクリーン		○	○	○
ハンドシャワー		オプション	オプション	オプション
庫内灯		LED	LED	LED
操作パネル		タッチパネル	タッチパネル	タッチパネル
本体価格	(円)	973,000	1,218,000	1,548,000

型　　式		KHG-61W	KHG-101W
熱源方式		ガ　ス	ガ　ス
外形寸法	間　口（㎜）	520	520
	奥　行（㎜）	803	803
	高　さ（㎜）	770	1010
棚段数	(段)	6	10
ホテルパンサイズ		1/1	1/1
電源		1 φ 100V	1 φ 100V
消費電力	(kW)	0.9	1.06
ガス消費量	(kW)	5.5	11
ガス接続口径	(A)	15	15
給水	(A)	20	20
排水	(A)	40	40
本体重量	(kg)	92	110
オーブンモード	(℃)	30 ～ 300	30 ～ 300
コンビモード	(℃)	30 ～ 300	30 ～ 300
スチームモード	(℃)	30 ～ 130	30 ～ 130
中芯温度センサー	(℃)	10 ～ 99	10 ～ 99
スチーム方式		ボイラー ＋ インジェクション	
オートクリーン		○	○
ハンドシャワー		オプション	オプション
庫内灯		ハロゲン	ハロゲン
操作パネル		タッチパネル	タッチパネル
本体価格	(円)	1,840,000	2,260,000

操作パネル

電気式

KMO-623W・KMO-61W・KMO-101W

フラットなデザインのシンプルなタッチパネルで、直感的な操作が可能です。

ガス式

KHG-61W・KHG-101W

コンパクトなボディに、スチームボックスエボリューションと同じ２つのスチームを共存させました。

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。

※ 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。
※ 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。

北沢産業ホームページ ▶

Ki-331.2020.7 (ES) 3,000