

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20423-634	株式会社クイックパック	0564-59-3525

ご注文の際は、注文コードをご記入ください。 **7KG**

商品
WEBで探す

TKC

634

※50Hzと60Hzがある商品をご注文の際は、使用地域のHzをご確認ください。

Panasonic スチームオープンレンジ ①②

スチームコントロール機能で低温スチームから過熱蒸気まで、スチームの温度や量、タイミングをきめ細かくコントロール。解凍、発酵、ラップなしあたためかき揚げ、パン・お菓子まで多彩なメニューをこなします。

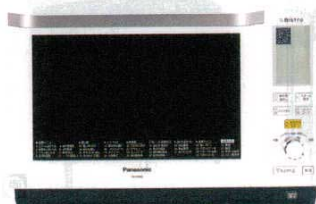
解凍から加熱、焼き上げまで
様々なメニューを1台で!



① パナソニック スチームオープンレンジ NE-BS802-W

(DOC-B0) 6-0634-0101 ¥125,000

494×444(ハンドル込み477)×H390
電源:単相100V 50/60Hz
消費電力:最大1.38kW(電子レンジ時)
庫内寸法:394×309×H225 30ℓ
質量:約19.7kg
付属品:グリル皿×1、角皿×2
●冷凍したまま焼き上げる「凍ったままグリル」
●幅広い温度帯でメニュー広がる「低温80℃オープン搭載」
●1〜2人分の調理が最大約20%時短!「エリア加熱」



② パナソニック スチームオープンレンジ NE-BS603-W

(DOC-B4) 6-0634-0201 ¥84,000

500×400(ハンドル込み449)×H347
電源:単相100V 50/60Hz
消費電力:1.27kW
庫内寸法:319×350×H215 26ℓ
質量:15.5kg
付属品:グリル皿×1(オープン兼用)
●本体サイズ横幅50cm・奥行40cm「コンパクト設計」
●食べたい時にすぐ作れる「煮物10分メニュー」
●1〜2人分の調理が最大約17%時短「エリア加熱」

■パナソニック スチームオープンレンジ仕様

品番	NE-BS802-W	NE-BS603-W
電子レンジ		
自動出力	1,000W	1,000W
手動出力	800〜150W相当	800〜150W相当
ヒーター出力	1.38kW	1.25kW
オーブン		
温度調節	発酵温度(30・35・40・45℃) 80〜300℃ ※300℃は最初の約5分、その後230℃	発酵温度(35・40℃) 100〜250℃ ※250℃は最初の約5分、その後220℃
グリル		
ヒーター出力	1.30kW	1.20kW
スチーム出力	1,000W(合計値)	650W(合計値)



④ ノンフライオーブントースター CA-OT55

(DNV-01) 6-0634-0401 ¥12,000

355×300×H210
電源:単相100V 50/60Hz
消費電力:1,000W
庫内有効寸法:245×240×H60 3.3ℓ
温度設定:100〜230℃
質量:約3.6kg
付属品:焼き網、焼皿
●熱が循環するコンベクション機能
●山形食パンが2枚同時、ピザは約23cmが焼けます。
●30分タイマー付

エアフライ機能が付いたガラス製
カーボンコンベクションオーブン



⑦ カーボンコンベクションオーブン ルック AX-787MH

(DLK-01) 6-0634-0701 ¥19,800

415×325×H325
電源:単相100V 50/60Hz
消費電力:1,120W
温度範囲:90℃〜230℃
ガラス容器サイズ:内φ330×H170 約11ℓ
質量:約6.2kg
付属品:トング、調理用網(高・低)、オープンパン、フタ置き、レシピブック

トースターサイズ。
気軽に使える、ノンフライオーブン。



⑤ ノンフライオーブン TS-4054BR

(DNH-01) 6-0634-0501 ¥10,000

345×390×H225
電源:単相100V
消費電力:1,200W
庫内寸法:285×280×H95
温度設定:80〜250℃
質量:4kg

- ファンで熱風を食材に当ててカリッと仕上げます。油を使わないから、揚げ油の処理がありません。
- オープンだと時間がかかりがちなトーストも今まで通り、予熱なしでスピーディーに焼き上げます。



⑥ ノンフライオーブン TS-4119W

(DOC-A5) 6-0634-0601 ¥15,000

440×350×H300
電源:単相100V 50/60Hz
消費電力:1.3kW(上700W+下600W)
庫内寸法:270×270×H200
温度設定:100〜250℃
質量:5.4kg(本体のみ)
付属品:ワイヤーラック、オイルプレート、ピザプレート
●60分タイマー付
●23cmまでの大きなピザが焼ける大型ピザプレート付
●高温熱風でノンフライ料理が可能。ムラなく均一に焼き上げるコンベクションタイプ。

■炭火のような遠赤外線カーボンヒーター

熱源には炭素繊維が発熱体のカーボンヒーターを使用。遠赤外線の熱線によって伝わる熱(輻射熱)により、まるで炭火で焼いているような食材から旨み成分をじっくりだし、美味しい調理が可能です。

■熱風の対流と循環を利用して短時間で調理

ヒーターだけでなくファンも搭載し、熱風の対流と循環を利用して食材全体を温めることで、短時間で調理ができます。

■油を使わない+余計な油を落としてヘルシーに

油を使わず調理でき、食材の余計な油を落とすことができるので、ヘルシーに調理する事ができます。

■調理の様子どこからでも見渡せる

容器は耐熱ガラスなので調理中の様子を360°どこからでも見渡せます。温度や時間の調節も中の食材の様子を見ながらできるので簡単です。

■かんたん温度設定

温度設定が90℃から230℃まで可能。調節もダイヤルを回すだけです。調理、保温など設定が簡単で、加熱しすぎも防ぎます。

■お手入れ簡単自動洗浄

自動洗浄機能を搭載。ガラス容器にお湯と中性洗剤を入れてスイッチを合わせれば自動洗浄できます。もちろんガラス容器ははじめて丸洗いです。

関連商品 オープントースター→P.858・859

厨房機器・設備

炊飯器・保温ジャー・しゃもじ

オーブン・レンジ・コンベクション

冷蔵庫・冷凍庫

フライヤー・関連用品

ゆで麺機・餃子焼機

焼物器・焼物用品・ハケ・串

ビリンパコンロ・焼製

釜めし・シンク・シンク周り用品

作業台・キッチン収納