

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20457-631	株式会社クイックパック	0564-59-3525

631 厨房用品

厨房機器・設備

オープン

KG

料理道具

調理小物

調理機械

厨房機器・設備

サービス

喫茶用品

鉄板焼用品

軽食・

製菓用品

棚・フロン

洗浄用フック

清掃用品

長靴・白衣

消耗品



① ガス式コンベクションオープン (卓上型) <DOC-11> 国産 2週間

	MCO-6TE	MCO-7TE
LPガス	6-0631-0101	6-0631-0103
都市ガス	6-0631-0102	6-0631-0104
サイズ (mm)	600×450×H520	730×450×H520
	¥248,000	¥294,000

- 新しい熱風循環方式を採用したコンベクションオープン。調理時間、調理量、おいしさなど、あらゆる面で差をつけます。
- マイコン搭載により、調理の効率化、使い勝手の良さなども大きく前進。オープン新時代のエースとして登場しました。

■仕様

型 式	庫内寸法 (mm)	ガス消費量 kW	ガス接続口	消費電力	付属品	焼網	受皿取手
	間口 奥行 高さ	LPガス (kg/h) 都市ガス (kg/h)	LPガス 都市ガス	単相100V	パット		
MCO-6TE	320 300 300	6.4 (0.46) 6.4 (5.50)	9.5mmゴム管口ネジ 接続可	100W	280×285×H20×2	2	1
MCO-7TE	450 300 300	7.56 (0.54) 7.56 (6.50)	13mmゴム管口ネジ 接続可	100W	415×285×H20×2	2	1



② ガス式ハーフサイズ コンベクションオープン 約3週間 FGCO100 <DOC-07> 国産 ¥712,000

- ハーフサイズのオープンパンを使用する小型のコンベクションオープンですが、大型機種と変わらない機能性を発揮しています。
- 操作は簡単。調理温度・調理時間をダイヤルでセットし、セレクトスイッチをオープンにするだけで点火から燃焼まで全て自動で行えます。
- 付属品:オープンパン(ハーフサイズ)457×328×H25×5枚

■仕様

型 式	庫内寸法 (mm)	ガス消費量	電 源	縦ピッチ 枚数	質量 (kg)
	間口 奥行 高さ				
FGCO100	390 535 508	11.6kW (10,000kcal/h)	単相100V (50/60Hz)	82mm×5	120



■TSCO-4GBC仕様

電 源	単相100V 50/60Hz
定 格 消 費 電 力	190W
電 源 コー ド	2P15Aリード線3m (漏電ブレーカー内蔵型プラグ付)
庫 内 寸 法	510×390×H390
庫 内 段 数	4段 (2/3ホテルパン別売)
ガ ス 消 費 量	LPガス 12.2kW (0.88kg/h) 都市ガス 12.2kW (10,500kcal/h)
ガ ス 接 続 口	LPガス 15A 都市ガス 15A
点 火 方 式	連続放電点火
温 度 調 節 範 囲	コンビ 60~300℃ コンビ 100~300℃ スチーム 60~100℃ 芯温 30~99℃
温 度 表 示 範 囲	庫内 0~339℃/芯温 0~99℃
調 理 時 間 設 定 範 囲	0~9時間59分
メ ニ ュー 調 理	99メニュー 9ステップ
安 全 装 置	立ち消え安全装置、扉スイッチ 庫内異常過熱防止装置 (作動温度380℃) スチームジェネレータ空焚き防止装置 (作動温度150℃)
質 量	80kg
付 属 品	浄水器(軟水機能付)カートリッジタイプ、 専用洗剤、スプレーガン、減圧弁、 オープン手袋

③ ガス式卓上 スチームコンベクションオープンTSCO-4GBC <DOC-B2> 国産 ¥1,100,000

- 6-0631-0301 LPガス
- 6-0631-0302 都市ガス
- 750×600×H560
- 特長
 - 手動ダンパー搭載
 - ホットエアモードで使用する、料理がカラッと仕上がります。
 - 99メニューが登録可能!
 - メニュー調理機能を標準搭載。



④ 電気式 卓上型 スチームコンベクションオープン TSCO-4EBN3 <DOC-99> 国産 200V ¥1,100,000

- 750×600×H540
- 特長
 - 手動ダンパー搭載
 - ホットエアモードで使用する、料理がカラッと仕上がります。
 - 99メニューが登録可能!
 - メニュー調理機能を標準搭載

■TSCO-4EBN3仕様

電 源	3相200V 50/60Hz
定 格 消 費 電 力	4.7kW
電 源 コー ド	4芯アース付3.5mm ² リード線3mプラグ付
庫 内 寸 法	510×390×H390
庫 内 段 数	4段 (2/3ホテルパン別売)
給 水 接 続 口	15A×2
排 水 接 続 口	25A
温 度 調 節 範 囲	コンビ 100~300℃ スチーム 30~100℃ 芯温 30~99℃
温 度 表 示 範 囲	庫内 0~339℃ 芯温 0~99℃
調 理 時 間 設 定 範 囲	0~9時間59分
メ ニ ュー 調 理	99メニュー 9ステップ
安 全 装 置	扉スイッチ 庫内異常過熱防止装置 (作動温度380℃) スチームジェネレータ空焚き防止装置 (作動温度150℃)
質 量	75kg
付 属 品	浄水器(軟水機能付)カートリッジタイプ、専用洗剤、スプレーガン、減圧弁、オープン手袋

※ホテルパン別売



⑤ ガスコンベクション スチームオープン <DOC-62> 国産 2週間

- 6-0631-0501 OZCSO-34 LPガス
- 6-0631-0502 OZCSO-34 都市ガス
- 620×600×H540
- 付属品:ホテルパン2/3サイズ×1枚
スプレー入専用洗浄剤×1本
- 軟水器不要(特定条件を除く)

■仕様

庫内寸法 (mm)	幅370×奥行355×高さ265
ガ ス 消 費 量	都市ガス12.6kW (10,800kcal/h) LPガス11.8kW (0.85kg/h)
接 続	都市ガス 15A LPガス 15A
質 量	80kg
サーモスタット	コンベクションスチームオープン/100℃~300℃ コンベクションオープン/30℃~300℃ スチーム/30℃~100℃ 芯温コンロール/20℃~99℃
バーナーの消費量	オープンバーナー1 7.6kW (6,500kcal/h) スチームバーナー1 5.0kW (4,300kcal/h)
対流(オーブン)	連続スバーク方式自動点火
電 源 接 続	単相100V 50/60Hz
消費電力	110/145W
給 水 接 続	15A
排 水 接 続	25A
棚 の 段 数	3段
ホテルパンの収納能力	2/3サイズ×3枚
内 容 積	34ℓ



⑥ ガスベーカリーオープン ワイドレシーバー <DOC-61> 国産 3週間

- 6-0631-0601 OZ100BOEC LPガス
- 6-0631-0602 OZ100BOEC 都市ガス
- 900×600×H600
- 6取天板横差1枚収納タイプのベーカリーオープン。
- 炉床に特殊蓄熱板(石床)を採用していますので蓄熱性が抜群です。
- 耐熱性に優れているため熱による変形や反りがありません。直置きもできて、焦げ付きづらく均一な焼き上がりが可能。

■仕様

庫内寸法(mm)	幅590×奥行450×高さ190
ガ ス 消 費 量	都市ガス 7.2kW (6,200kcal/h) LPガス 7.2kW (0.52kg/h)
接 続	都市ガス 15A LPガス 15A
収 納 天 板	6取天板 1枚 サイズ 530×380
質 量	115kg
温度調節範囲	上火用 100℃~300℃ 下火用 100℃~300℃
バーナーの消費量	上火バーナー 1 3.6kW×1 下火バーナー 1 3.6kW×1
点火方式(上火・下火)	連続スバーク方式自動点火
電 源 接 続	単相100V 50/60Hz
電 源 コー ド	平行プラグ2P
消費電力	100W
給 水 接 続	15A
制 御 方 式	マイコン制御方式
安 全 装 置	立消え安全装置、異常過熱防止装置
機能	スチーム 手動強制加湿方式 タイマー カウントダウン/アップ 炉 床 蓄熱板