パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20567-669	株式会社クイックパック	0564-59-3525

669 オーブン・レンジ・コンロ

厨房機器・設備　厨房用品

小型店舗の強い味方！スペースを有効的にご使用いただけます。

❶ 電気式 小型卓上スチーム コンベクションオーブン TSCO-2EB

メーカー直送 納 その都度確認 200V

〈DOC-90〉P 8-0669-0101 ¥696,000

500×470×H390

- 業務用電子レンジサイズなので、棚板の上に乗せて設置することもできます。
- スチームとホットエアーのコンビネーションで、あらゆる食材に適した幅広い料理方法に対応します。

※浄軟水器は別売です。
※設置に関し本体左側面（制御盤側）に300mm以上のメンテナンススペースが必要になります。

■①専用浄軟水器

8-0669-0102 TRS-4K10L P ¥62,000

※浄軟水器は水の中に含まれるカルシウム及び不純物等の固形化を防ぎ、本体の性能安定維持に大変重要ですので必ずご使用下さい。
※ご使用期間1年位を目安にカートリッジの交換が必要です。

■TSCO-2EB仕様

庫内寸法	260×400×H220
電源	単相200V
消費電力	1.9kW
温度調節範囲	ホットエアー　60℃～250℃ コンビ　100℃～250℃ スチーム　100℃ バイオスチーム　60℃～99℃
調理時間設定範囲	0～9時間59分
スチーム量調整	3段階（少、中、多）
安全装置	扉スイッチ、庫内異常加熱防止装置、スチームタンク空吹き防止装置、庫内ファン回転異常検知装置
給水接続	15A
排水接続	25A
収納ホテルパン数	1/2サイズ 2枚
質量	33kg
付属品	スプレーガン、専用洗剤、オーブン手袋、減圧弁

使いやすさと安全・省エネを追求した親切設計

スチームとホットエアーのコンビネーションであらゆる食材に適した幅広い料理方法に対応します。

庫内照明にLED採用

低消費電力かつ長寿命。球切れによる交換メンテナンスが大幅に軽減されます。

確実に閉まるドアロック機構

確実にドアを密閉する機構を採用。蒸気もれ・熱もれを防止します。

二重ガラス断熱性ドア

ドア部からの熱ロスが少なく、効率の良い加熱ができます。

見やすく使いやすい大きなボタン

操作パネルは使いやすい大きなボタンと日本語を採用。

庫内の安全性

庫内ファンやヒーター部に手や指などが入り込まない安全設計。

CSI3A-E3

❷ 電気式 スチームコンベクションオーブン

メーカー直送 北海道運賃別途 納 その都度確認 200V

〈DOC-D8〉H

8-0669-0201 CSI3A-E3 700×590×H730 ¥739,000
8-0669-0202 CSI3A-E5 700×590×H865 ¥764,000

調理モード	温度調節範囲
ホット	20℃～300℃
コンビ1（蒸気量5段階）	20℃～300℃
コンビスチーム（エコ/パワー）	50℃～130℃

CSI3A-Eシリーズ特長

■インジェクション方式
拡散板付庫内ファンで瞬時にスチームを発生させます。

■軟水器付属
処理量4,000リットルの軟水器が標準付属します。（硬度50ppm時）

■メニュープログラム機能
メニュー数×工程数=50まで登録可能です。

■オートリバース庫内ファン
風量は4段階設定可能でオートリバース機能も搭載しています。

■多彩な機能・装備
予熱機能・クーリング機能・手動加湿機能・2重ドアガラス・庫内灯

CSI3A-E5

■仕様

型式	庫内寸法	電源	消費電力	給水接続	排水接続	収納ホテルパン数	庫内棚ピッチ	質量(kg)	付属品
CSI3A-E3	392×498×H284	3相200V	4.3kW	15A	25A	2/3×20mm 3枚	68mm	65	洗剤、スプレー、軟水器、耐熱手袋、フレキ管
CSI3A-E5	392×498×H420		5.5kW			2/3×20mm 5枚		75	

※ホテルパンは別売です。

SSC-05MD ③

④

⑤

❸ 電気式スーパースチーム デラックス

メーカー直送 3～5日 200V

〈DOC-D5〉G

8-0669-0301 SSC-05MD 680×560×H 685 ¥1,180,000
8-0669-0302 SSC-05D 790×740×H 700 ¥1,350,000
8-0669-0303 SSC-06D 845×775×H 820 ¥1,550,000
8-0669-0304 SSC-10D 845×775×H1,080 ¥2,180,000

- 前面ガラス扉とLEDライトを搭載し、調理中の食材が確認ができます。
- 最大420件の履歴を確認でき、繰り返し調理したいものは「しおり」つけることで優先的に表示できます。

❹ 電気式スーパースチーム スタンダード SSC-04MSD

メーカー直送 3～5日 200V

〈DOC-D6〉G 8-0669-0401 ¥898,000

600×500×H620

- 3パターンのスチームシステムで低温から高温まで、調理に合わせたスチーミングが可能です。
- 最大99メニューの登録でき、簡単な操作で調理できます。

❺ 電気式スーパースチーム用専用架台

メーカー直送 3～5日

〈DOC-D7〉G

8-0669-0501 SSC-05MDT（05MD用） 655×560×H700 ¥40,000
8-0669-0502 SSC-05DT（05D用） 765×740×H700 ¥40,000
8-0669-0503 SSC-10DT（06D・10D用） 785×715×H600 ¥50,000
8-0669-0504 SSC-04MDT（04MSD用） 575×500×H700 ¥40,000

■仕様

型式	倉内寸法(mm) 間口	奥行	高さ	電源	棚ピッチ×棚数	質量(kg)	消費電力	給水接続	吸水接続	ホテルパン収納数（深さ68mm）
SSC-05MD	375	390	398	3相200V（50/60Hz）	68mm× 5	73	5.7kW	15A×2（軟水口・ハンドシャワー・吸水口）	φ38mm	2/3× 5枚
SSC-05D	415	590	410		68mm× 5	95	7.5kW			1/1× 5枚
SSC-06D	445	640	480		68mm× 6	134	9.4kW	15A×3（軟水口・原水口・ハンドシャワー・給水口）	φ48mm	1/1× 6枚
SSC-10D	445	640	740		68mm×10	165	17.2kW			1/1×10枚
SSC-04MSD	325	345	330		68mm× 4	58	3.6kW	15×2（軟水口・ハンドシャワー・給水口）	φ38mm	1/2× 4枚