

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20191-491	株式会社クイックパック	0564-59-3525

491

EBM 厨房用品

Professional Best Collection

●お手数ですが、ご注文の際には7桁の商品コードをご記入下さい。

このページの全商品は



シンク・作業台・食器戸棚

電磁調理機・コンロ類

電子レンジ・オーブン・トースター

和食・寿司・おにぎり・抜類

焼丁・砥石・庖丁・差し類

マナ板類

調理小物

ポット・ケトル

調理機械

炊飯器・ジャー



スチーミング、コンベクションオープンのマルチ機能タイプです。

- 加熱方式の自在な組合わせにより、焼き物、蒸し物、解凍、真空調理といった幅広いメニューをこなします。
- 無圧蒸気式で安全設計。
- 自動給水式。
- 錆びに強くハード使用に耐えるステンレス製。
- 自動浄化された蒸気が庫内循環し、食材のにおい移り、味移りをなくします。

焼く・蒸す・解凍・真空調理10種類の調理メニューの登録が可能です。

① コンベクションオープン SCOS-610RH-R (ステンレス架台付) 電気スチーム式 3110300

【付属品】耐熱オープンミット×1対、スプレーガン(洗剤散布用)×1、洗剤×1

【オプション】

穴明きホテルパン:Ⅱサイズ(530×325×H65深さ)、モービルラック、焼皿(エナメルコーティング):Ⅱサイズ(530×325×H20深さ)、焼網サイズ(530×350)

※電気工事、水道工事必要

機種名	外形寸法 幅×奥行×高さ(mm)	庫内寸法 幅×奥行×高さ(mm)	棚ビッチ×棚数	電 源	プラグ型	消費電力	一次側最大 電流値(A)	重量(kg)
SCOS-610RH-R	1,035×655×H1,395	575×500×H485	68P×6段	三相 200V	リード線2m付 直 結	10.1kW	29.2	180

※電源の漏電ブレーカーは3P40Aをご使用下さい。
※左パネル仕様(Lタイプ)もございます。



写真は、GOC-6-3

② コンベクションオープン ガス式 抗菌

商品コード	商品コード
GOC-6-3 LP 5723710	LP 5723710
GOC-10-3 LP 5723720	LP 5723720
GOC-10-3 LP 5723810	LP 5723810
GOC-10-3 LP 5723820	LP 5723820



写真は、EOC-10-3 (架台付)

③ コンベクションオープン 電気式 抗菌 EOC-10-3(架台付) 5724000



④ コンベクションオープン SCOS-5 電気スチーム式

4291900

20P×13段

口径：給水15A、排水25A、排気25A

【付属品】

ホテルパン:Ⅱサイズ(352×325×H66深さ)×2、パンチングスノコ:Ⅱサイズ(310×280×H10)×2、耐熱オープンミット×1対



⑤ コンベクションオープン SCOS-5L 電気スチーム式

4292000

20P×12段

口径：給水15A、排水25A、排気25A

【付属品】

ホテルパン:Ⅱサイズ(530×325×H25深さ)×2、穴明きパン:Ⅱサイズ(530×325×H25深さ)×2、耐熱オープンミット×1対



⑥ コンベクションオープン SCO-5N 3110400

30P×10段

【付属品】

焼皿×2、焼網×2、耐熱オープンミット×1対、シロッコファンでオープン庫内に熱風を高速循環させ、あらゆる焼物をスピーディーに行います。



⑦ スピードオープン 対流式蓄熱型 NSO-3N

商品コード

単相200V 4292100

三相200V 4292110

【付属品】

焼皿(400×270×H25)(2枚)、耐熱オープンミット×1対

スチーミング単機能タイプ

電気スチームコンベクションオープン(40℃～160℃)

- 無圧蒸気式で、調理中の食材の出し入れが可能。
- 給水は自動式のため、いつもベストコンディション。
- 食材のにおい移り、味移りのない庫内の自動浄化システム。
- 庫内温度が多様な食材、調理に微調整が可能。

上・下ヒーターによる輻射熱とファンによる熱風対流式で各種メニューをスピーディーに仕上げます。

(ピザ・グラタン・トースト・パイ・ハンバーグ・その他)

- 本体内に蓄熱材を採用していますので、保温性がよく経済的に使用できます。
- 調理タイマー付。
- 焼き上げ時間・温度管理も調理ダイヤルでセットできます。