

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20205-204	株式会社クイックパック	0564-59-3525

ALL-ROUND KITCHEN GOODS **KYS**

調理機械 **204**

Kitchen article
Table article
Interior

厨房用品

スチームコンベクションオーブン

煮る・焼く・蒸す 多彩な機能をコンパクトに凝縮。デザインオーブンでキッチンが変わる。



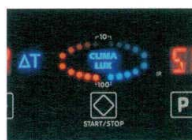
① 電気式オーブン XV-204 ウノックス ¥800,000 a

外形寸法:W575×D685×H625mm
(突起物を含む幅615・奥行745mm)
(扉開時奥行1,225mm)
庫内寸法:W415×D350×H370mm
電源:単相200V 50/60Hz 18A
消費電力:3.6kW(ヒーター3.0kW)
収納ホテルパン数:GN2/3 グリッド 4枚
GN2/3 ホテルパン65mm 5枚
質量:45kg



② 電気式オーブン XV-304 ウノックス ¥950,000 a

外形寸法:W750×D735×H625mm
(突起物を含む幅790・奥行795mm)
(扉開時奥行1,450mm)
庫内寸法:W590×D385×H370mm
電源:三相200V 50/60Hz 26A
消費電力:6.0kW(ヒーター5.0kW)
収納ホテルパン数:GN1/1 グリッド 4枚
GN1/1 ホテルパン65mm 5枚
質量:55kg



求める仕上がりに応じた繊細な温度、時間、食材の芯温の設定と10%刻みの加湿と乾燥のコントロールで焼き物はバリッと、蒸し物はしっとり仕上がります。

素材に合わせた細かい設定が可能

調理するメニューに合わせて最適な庫内環境を作り出します。加湿モードは庫内を最適な湿度状態にし、ジュースで柔らかい仕上がりに、乾燥モードは湿った空気を排出し、庫内に乾燥した新鮮な空気を取り込むことできれいな焼き色がつきパリッとした仕上がりになります。

	加 湿	乾 燥
システム	回転している庫内のファンに水が当たり細分解され、ヒーターで加熱することにより気化され、庫内に蒸気が充填します。	空気調節弁の働きにより、庫外から新鮮な空気を取り込まれ、同時に庫内の蒸気が排気口を通じて庫外に排気されます。
仕上がり	食材の湿気が十分に保たれ、ジュースでやわらかく仕上がります。	焼き上がりがパリッとして、焼き色が付きやすくなります。
メニュー例	シューマイ、茶碗蒸、プリン等	焼き魚、ローストビーフ等

※水滴落下式の蒸気発生システムのため、調理に差異が生じる場合があります。蒸気が大量に必要な蒸し物や低温真空調理などには向きません。

調理の幅を広げる4つの加熱モード

スチーム(高温蒸気)



100℃以上の無圧飽和蒸気が内蔵のファンで庫内を循環するため、食材の栄養分を壊さず、色鮮やかで蒸しムラのない仕上がりが可能です。

●温野菜、シューマイ、温泉卵 等

ホットエア(熱風)



内蔵ファンにより庫内に高温の熱風を強制的に対流させるため、短時間で食材の旨みを閉じ込めたまま焼き上げます。

●グラタン、スペアリブ、鯛の塩焼き 等

バイオスチーム(低温蒸気)



30℃～95℃までの1℃単位の精度の高い温度管理により庫内環境をコントロールし、正確な調理が可能です。温度管理の難しいデリケートな調理が可能になります。

●プリン、茶碗蒸し、サーモンのテリーヌ 等

コンビネーション(熱風+蒸気)



スチームコンベクションオーブならではの機能。蒸気と熱風の組合せで、庫内100℃以上の温度で蒸し焼き調理ができます。加湿が加わることで、庫内の湿分が奪われないので食材のジュースロスが少なく、ジュースに仕上がります。

●ローストビーフ、ハンバーグ、焼豚 等

オーブンやグリル機能で、お客様に焼きたてのおいしさを



③ NE-CV70 マイクロウェーブコンベクションオーブン ¥360,000

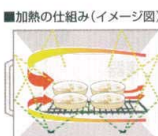
50Hz ¥360,000 60Hz ¥360,000
サイズ:W605×D484×H383mm
庫内寸法:W406×D336×H217mm(30ℓ)
電源:単相200V プラグ:1バー型20A/250V
消費電力:3,100W ヒーター出力:1,800W
高周波出力:1,050～200W 5段階切換
オープン温度設定:100～250℃ 重量:41kg
●PROCARD(専用SDメモリーカード)で、記憶容量が大幅に拡大(最大1,000メモリー)
●1,050Wのレンジパワーでスピード調理。
●解凍から加熱、焼き上げまで、様々なメニューが出来ます。

●PRO CARD(専用SDメモリーカード)で、記憶容量が大幅に拡大

当社従来品*のメモリー数16に比べ、PRO CARD(専用SDメモリーカード)は、出荷時100メモリー(00～99)の記憶ができます。お客様側で10メモリー登録、もしくは1000メモリー登録の選択ができます。
※NE-CV30 注1)市販のSDメモリーカードは使用できません。

●冷凍グラタン、冷凍ハンバーグなどには、コンベクションコンビが活躍

大きな食品の焼き上げはコンベクションコンビで。ヒーターで表面をカリッと焼き、マイクロウェーブで中までしっかりと火を通します。



■調理時間一例

調理方法	メニュー	分量	時間(予熱あり)
コンベクションコンビ	冷凍パイ	75g×8コ	約12分
コンベクションオーブン	冷凍クロワッサン	50g×6コ	約20分
調理方法	メニュー	分量	時間(予熱あり)
グリルコンビ	冷凍グラタン	250g×4皿	約12分30秒
	冷凍ハンバーグ	110g×6コ	約11分

●個数、調理時間はおよその目安です。

パンに合わせて「デッキ」と「コンベクション」を使い分け! 1台2役! ハイブリッド式オーブン



④ ハイブリッド式オーブン FBW61A 8取or6取天板兼用(スチーム付石床タイプ) ¥580,000 f

外形寸法:W700(+80)×D800×H450mm
電源:単相200V 50/60Hz
消費電力:2.7kW
温度調節/室温～250℃
質量:85kg
●デッキ式:コンベクション式の切替ができます。



⑤ デッキオーブン FBD61A 8取or6取天板兼用(1枚差し) (スチーム付石床タイプ) ¥490,000 f

外形寸法:W700(+80)×D800×H450mm
電源:単相200V 50/60Hz
消費電力:2.7kW
温度調節/室温～250℃
質量:82kg
デッキ式のオーブンです。



⑥ コンベクションオーブン FBC62A 8取or6取天板兼用(2枚差し) ¥390,000 f

外形寸法:W700×D800×H450mm
電源:単相200V 50/60Hz
消費電力:2.5kW
温度調節/室温～250℃
質量:80kg
コンベクション式のオーブンです。



⑦ COS-100 コンベクションオーブン ¥196,000 i

サイズ:W480×D525×H405mm
庫内寸法:3段トレイサイズ 320×240mm
電源:AC100V 50/60Hz
消費電力:1,350W/h MAX
温度調節:50～300℃
タイマー:0～120分
重量:18.5kg
100V仕様の卓上・超コンパクトタイプ



※上記の価格には消費税は含まれておりません。

厨房道具

応えまな板

製菓用品

調理小物

調理機械

サービス用品

製菓用品

鉄板焼用品

中華用品

厨房作業機器

キッチンシンク・ペ

清掃用品

白衣長靴

消耗品