

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20517-308	株式会社クイックパック	0564-59-3525

028 IH 調理器・コンロ類・レンジ・オーブン ◀ 厨房機器・設備 308

厨房機器・設備

027  
035

027  
炊飯器・保温ジャー

028  
IH調理器・コンロ類

029  
真空包装機類

030  
冷蔵庫・冷凍庫

031  
フライヤー

032  
餃子焼機

033  
焼物器・焼物用品

034  
釜めし・レンジ

035  
作業シンナー

Point

スチコン調理をより便利に手軽にしたホシザキ独自のインバーター制御。

通常のスチコンは、食材が多く入ると温度上昇が遅くなり、この時間差が調理時間の差になっていました。そこで、クックエブリオはインバーター制御と庫内ヒーターの位相制御を組み合わせて、食材投入量が多くても少なくても、同じ時間で調理が終わるようにしました。

正確で安定した水蒸気で、理想の仕上がりに。

スチコンでの調理は温度と水蒸気量に料理の仕上がりが左右されるため、正確な温度と安定した水蒸気量を供給できれば、満足した仕上がりが得られます。クックエブリオは独自の技術で水蒸気量と温度を正確にコントロールして、スチコン調理における課題をクリアしました。

だから、レシピの設定を決めておけば、誰でも正確な調理が可能。

同じレシピの場合、食材の量が違っても1つの設定でOK!



1 クックエブリオ MIC-5TB3 [ESCN-06]

12-0308-0101 ¥998,000  
 サイズ:750×560×H685 庫内寸法:390×415×H410  
 電源:三相200V 50/60Hz 6.6kVA(19.1A) 消費電力:5.9kW  
 排水接続:φ38 収納ホテルパン:2/3ホテルパン68mmピッチ 5枚  
 庫内容量:83ℓ 重量:85kg 制御方式:マイコン制御  
 蒸気発生方式:IH式(インバーター制御)  
 庫内昇温方式:ヒーター式(位相制御)  
 ●食品の表面温度が上昇する前に蒸気を利用するので、調理の最初から最後まで凝縮熱を活用することができるので、食材のおいしさや栄養素を活かした調理ができます。  
 ●食材が多くても、少なくても、同じ設定と加熱時間でほぼ同じ仕上がりになります。  
 ●スチムモード、ホットエアモード、コンビモードの3つの調理モードで、料理に合わせて使い分け出来ます。  
 ●シンプルなボタンと設定ダイヤルで簡単操作。

使う人の視点にたって、徹底的に使いやすく。

- 簡単、スピーディーな自動洗浄システムボタン1つで庫内を自動で洗浄。乾燥までおこない手間がかかりません。
- ハンドシャワーが洗浄をアシスト  
 洗浄に最大限活用できるハンドシャワーを標準装備。  
 10%刻みで湿度をコントロールし常に最適な庫内環境を作りだします。庫内の温度と乾燥の度合いを調理するメニューに合わせてお好みの状態をコントロールできます。  
 新鮮な空気を庫内に引き込むと同時に調理中に発生した湿った空気を排出し、常に最適な状態での加熱調理ができます。



2 スチームコンベクションオープン ウノックス XV-306ONE [ESCN-07]

12-0308-0201 ¥987,000  
 サイズ:750×775×H675  
 庫内寸法:605×355×H392  
 電源:三相200V 50/60Hz 消費電力:9kW  
 電流:26.4A(最大値) 重量:68kg  
 ホテルパン収納枚数:1/1GN 65mm×5枚

お望みの仕上がりに応じた温度、時間、食材の芯温の繊細な設定と10%刻みの加湿と乾燥のコントロールし焼きものはパリッと香ばしく、蒸しものはしっかりと仕上がります。

CARTA FATA



- 耐熱性能:-40℃~230℃まで(直火は除く)最高230℃の耐熱性で直火以外のグリル、スチコンなどで加熱が可能なおほか、冷蔵・冷凍保存も可能です。
- 香りや旨み、栄養分を逃がさず、一人分の包みから調理可能なため、透明性を活かした包み方の工夫や演出で、魅せる調理の幅が広がります。

3 カルタ・ファタ 耐熱ラップ [SCRF-01]

品名	寸法	形状	12-0308-0301	¥7,500
CF2550	500×25m	ロール	12-0308-0301	¥7,500
CF2036	360×20m	ロール	12-0308-0302	¥6,000
CFOGL136100	360×360(100枚入)	正方形シート	12-0308-0303	¥12,600

耐熱温度:-40℃~230℃(直火以外)



4 ストリング(50個入) [SCRF-02]

色	全長	個数	12-0308-0401	¥3,960
赤	145	50個入(1袋)	12-0308-0401	¥3,960
青	145	50個入(1袋)	12-0308-0402	¥3,960
白	145	50個入(1袋)	12-0308-0403	¥3,960

● CARTA・FATA(カルタ・ファタ)を結ぶのに便利なシリコン製のヒモです。伸縮性、耐熱性があり、何度でも使用可能な上、結び方も簡単です。

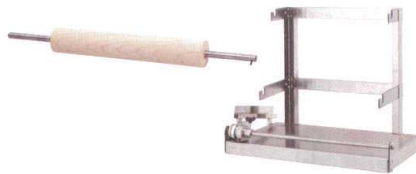
小型バームクーヘンオーブン

自家製バームクーヘンを始めるなら…



5 小型バームクーヘンオーブン BUE01B [EBOV-01]

12-0308-0501 ¥980,000  
 サイズ:880×800×H895 重量:120kg  
 電源:3相200V 50/60Hz 生地タンク容量:10ℓ  
 消費電力:5.4kW  
 回転速度:50Hz/30rpm 60Hz/36rpm  
 焼成サイズ:φ180×長さ380  
 出来上がり時間:1本約30分  
 ●幅・奥行1メートルのスペースがあれば設置できます。  
 ●焼成時の回転数を調節できるスピードコントローラー付  
 ※めん棒は別売です。



6 BUE01B用 めん棒 φ60 [EBOV-03]

12-0308-0601 ¥20,000  
 サイズ:φ60×380  
 全長:580.5

7 めん棒専用ラック [EBOV-02]

12-0308-0701 ¥150,000  
 サイズ:680×400×H550

操作手順



- 1 生地を本体にセットします。
- 2 めん棒を本体にセットします。
- 3 ハンドルを操作し、めん棒に生地を付めます。
- 4 ヘラを使って形を整えます。
- 5 (3)~(4)を繰り返します。
- 6 焼成後ラックに掛けます。
- 7 出来上がり!

※上記の価格には消費税は含まれておりません。