

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20661-712	株式会社クイックパック	0564-59-3525

オープン・レンジ・コンロ

712



1 ガス式コンベクションオープン (卓上型) (DOC-F2) P

	MCO-6TF	MCO-7TF
LPガス	1-0712-0101	1-0712-0103
都市ガス	1-0712-0102	1-0712-0104
サイズ (mm)	600×455×H520	730×455×H520
	¥388,000	¥428,000

- 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は、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。



2 ガス式ハーフサイズコンベクションオープン FGCO100 (DOC-07) K ¥824,000

1-0712-0201 LPガス  
1-0712-0202 都市ガス

- 780×589×H870
- 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とし、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 kW		ガス接続口		消費電力 単相100V	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				
MCO-6TF	320	300	300	6.4(0.46)	6.4(5.500)	9.5mmゴム管口ネジ接続可	13mmゴム管口ネジ接続可	100W	285×285×H20×2	2	1
MCO-7TF	450			7.56(0.54)	7.56(6.500)				415×285×H20×2		

仕様

型式	庫内寸法 (mm)			ガス消費量	電源	燃焼口数	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



3 ガス式卓上スチームコンベクションオープンTGSC-5CL (DOC-E8) K ¥1,245,000

1-0712-0301 LPガス  
1-0712-0302 都市ガス

- 700×590×H660
- 特長
- 自動ダンパー搭載
- ファンスピードは4段階調節可能。
- 99メニュー、9ステップが登録可能。
- 2段階可変棚で20～65mmのホテルパンに対応。

TGSC-5CL仕様

電源	単相100V 50/60Hz
定格消費電力	140W/180W
電源コード	接地2P15A コード3m
庫内寸法	約352×354×H360
庫内段数	5段 (2/3ホテルパン別売)
ガス消費量	LPガス 14.0kW (1.00kg/h) 都市ガス 14.0kW (12.00kcal/h)
ガス接続口	LPガス 15A 都市ガス 15A
点火方式	連続放電点火方式
温度調節範囲	ホットエア 30～300℃ コンビ 30～300℃ スチーム 30～100℃
温度表示範囲	庫内0～339℃
調理時間設定範囲	0～99時間59分30秒
メニュー調理	9ステップ99メニュー
安全装置	立消え安全装置 (フレイムロッド方式) 扉スイッチ、庫内ファン回転異常検知装置 庫内異常過熱防止装置 (作動温度350℃) スチームタンク空焚き防止装置 (作動温度110℃)
質量	90kg
付属品	浄水器 (軟水機能付) カードリッジタイプ、 専用洗剤、スプレーガン、減圧弁、 オープン手袋



4 電気式卓上スチームコンベクションオープンTESC-5L (DOC-E7) K 1-0712-0401 ¥1,245,000

700×590×H660

- 特長
- 自動ダンパー搭載
- ファンスピードは4段階調節可能。
- 99メニュー、9ステップが登録可能。
- 2段階可変棚で20～65mmのホテルパンに対応。

TESC-5L仕様

電源	3相200V 50/60Hz
定格消費電力	5.6kW
電源コード	三相4芯2mm <sup>2</sup> コード3m プラグなし
庫内寸法	約352×354×H360
庫内段数	5段 (2/3ホテルパン別売)
給水接続口径	15A
排水接続口径	40A
温度調節範囲	ホットエア 30～300℃ コンビ 30～300℃ スチーム 30～100℃
温度表示範囲	庫内0～339℃
調理時間設定範囲	0～99時間59分30秒
メニュー調理	9ステップ99メニュー
安全装置	扉スイッチ 庫内ファン回転異常検知装置 庫内異常過熱防止装置 (作動温度350℃) スチームタンク空焚き防止装置 (作動温度110℃)
質量	86kg
付属品	浄水器 (軟水機能付) カードリッジタイプ、 専用洗剤、スプレーガン、 減圧弁、オープン手袋

最高設定温度500℃の高温と蓄熱性で本格ナポリピZZァをスピーディに焼成!



5 電気ピZZァ窯 カリノ CPO-067 (DPZ-06) V 1-0712-0501 ¥870,000

635×730×H655

- 本格ナポリピZZァを90秒で焼成出来ます。
- 優れた蓄熱性で連続焼成が可能です。

CPO-067仕様

電源	単相200V
消費電力	3.3kW
電源コード	2m接地2P 20A引抜プラグ付
庫内寸法	430×420×H110
温度範囲	100～500℃
タイマー	99分59秒 (タイマー設定: 1秒～99分59秒)
質量	105kg

炊飯器  
しゃもじ  
オーブンレンジ

冷蔵庫・冷凍庫

フライヤー!  
関連用品

ゆで麺機  
餃子焼機

焼物器・焼物用品  
燗製 串ハケ

釜めし  
シンパコンロ

シンク周り用品

キッチン収納