

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20706-389	株式会社クイックパック	0564-59-3525

389

厨房用品

厨房機器・設備

030 IH調理器・コンロ類・レンジ・オーブン

厨房機器・設備

029
037

029
放風器・
保通シャ-

030
IH調理器・
レンジ・
オーブン

031
真空包装
機・
シ-

032
冷凍庫・
冷蔵庫・
冷凍庫・
冷蔵庫

033
フライヤー・
関連商品

034
ゆで鍋機・
餃子機

035
焼物器・
焼物用品

036
ビームクー
ヘン

037
作業台・
シンク・
ポンプ

3つの調理モードで、
加熱調理の約8割を実現



1 クックエブリオ MIC-5TC3 [ESCN-08] ◇ L

18-0389-0101 ¥1,245,000

サイズ:750×560×H685 庫内寸法:390×413×H417 庫内容量:83ℓ

電源:三相200V 50/60Hz

消費電力:5.9kW 排水接続:φ38

ホテルパン収納枚数:2/3GN70mmピッチ(最下段のみ20mm以下)×5枚

重量:85kg

制御方式:マイコン制御

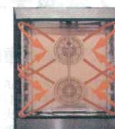
●「スチーム(水蒸気)・ホットエアー(熱風)・コンビ(水蒸気+熱風)」の3モード搭載
「焼く、温める、煮る、茹でる、蒸す、炒める、炊く、揚げ」が1台で可能に。

●温度や水蒸気量、時間を正確にコントロールできるので、いつでも均一で安定した仕上がりを実現します。

●コンビモードの水蒸気量設定は最大6段階

UNOX 社が誇る精密な温度管理!

数字では置き換えられない感覚的な指示を
タッチパネルに曲線を描くことで表現できます。



AIR Maxi



マインドマップ

2 UNOX スチームコンベクションオーブン XJVC-0511-EPRM [ESCN-09] ◇ L 納直 200V

18-0389-0201 ¥1,914,000

サイズ:750×783×H675 庫内寸法:605×355×H392

電源:三相200V 50/60Hz

消費電力:9.4kW

ホテルパン収納枚数:1/1GN 65mm×4枚、1/1GN 20mm×5枚

重量:60kg

●庫内温度を下げることなく庫内の水分を排出する「DRY Maxi」機能搭載(乾燥機能)

●調理ムラを最小限に抑えるファン「AIR Maxi」搭載

●ファンの回転方向も自動で逆転させ隅々まで熱風を送り、最高の調理結果を実現します。

●ボタン一つで庫内温度を下げ、洗剤噴霧、洗浄、すすぎ、乾燥までを自動で安全に行えます。

●洗剤も触れることなく直接補充できます。(一部乾燥工程を行わないモードもございます。)

※要給排水

CARTA FATA



3 カルタ・ファタ 耐熱ラップ [SCRF-01] ◇ M

CF2550 500×25m ロール 18-0389-0301 ¥13,000

CF2036 360×20m ロール 18-0389-0302 ¥10,500

CFOGLI36100 360×360(100枚入) 正方形シート 18-0389-0303 ¥22,500

耐熱温度:-40~230℃(直火以外)

●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。

100V 仕様の 超コンパクト タイプ



5 コンベクションオーブン COS-200 [ECNV-15] M

18-0389-0501 ¥325,000

サイズ:480×535×H420 庫内寸法:350×250(3段)

電源:単相100V 50/60Hz 消費電力:1,350W

温度調節:50~240℃ タイマー:0~120分

重量:19.0kg 付属品:トレイ3枚、棚板2枚

●スクラッチや冷凍生地のベイクに最適です。

●無駄な機能を省いた使いやすいシンプル設計

●ベーカリーその他、ピザ、グラタン、オーブン料理にも最適です。

●約11分で24ヶのクロワッサンが焼けます。(25g/1ヶ)

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...



6 小型バームクーヘンオーブン

BUE01B [EBOV-01] M

18-0389-0601 ¥980,000

サイズ:880×800×H895 重量:120kg

電源:三相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/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。



7 BUE01B用 めん棒 φ60 [EBOV-03] M

18-0389-0701 ¥20,000

サイズ:φ60×380

全長:580.5

8 めん棒専用ラック [EBOV-02] M

18-0389-0801 ¥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、めん棒に生地を付けます。



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。