

●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・オープン・
トースター

和食・寿司・
おにぎり・抜型類

庖丁・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



スチームing、コンベクションオープン 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-10RS (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：1/4サイズ(530×325×H65深さ)、モービルブラック、
焼皿(エナメルコーティング)：1/4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-10RS	1,035×655×H1,395	540×350×H440	65P×6段	三相 200V	リード線2m付 直結	10.1kW	28	123

※電源の漏電ブレーカーは 3P40A をご使用下さい。



写真は、GOC-6-3

②コンベクションオープン ガス式

商品コード

GOC-6-3	LP	5723710
	13A	5723720
GOC-10-3	LP	5723810
(架台付)	13A	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 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：1/4サイズ(352×325×H66深さ)×2、
パンチングスノコ：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：1/4サイズ(530×325×H25深さ)×2、
穴明きパン：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

スチームing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。
- 庫内温度が多種多様の食材、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。