

Catalogue No.
20191-491

491 EBM 厨房用品 Professional Best Collection

●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。

シンク・作業台・食器戸棚
電磁調理機・コンロ類
電子レンジ・オーブン・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み合わせにより、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。

このページの全商品は

HACCPをベースにした「大量調理施設衛生管理マニュアル」では、加熱調理する食品の中心温度は75℃以上で、1分以上保持されなければなりません。
新シリーズでは、全機種に芯温制御機能を装備し、食品の芯温が設定温度(例えば80℃)に到達したところで自動的に加熱を終了させますので、手間をかけずに安全な加熱処理が行えます。
また、芯温をとらえる心臓部には、精度の高い白金センサーを採用しています。

① **コンベクションオープン SCOS-610RH-R** (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:⅓サイズ(530×325×H65深さ)、モービルラック、焼皿(エナメルコーティング):⅓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)	棚ピッチ×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-610RH-R	1,035×655×H1,395	575×500×H485	68P×6段	三相200V	リード線2m付直結	10.1kW	29.2	180

※電源の漏電ブレーカーは3P40Aをご使用下さい。
※左パネル仕様(Lタイプ)もごさいます。



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



③ **コンベクションオープン 電気式**
EOC-10-3(架台付) 5724000

機種名	②ガスコンベクションシリーズ		③電気コンベクションオープン
	GOC-6-3	GOC-10-3	EOC-10-3
外形寸法	巾	860	890
	奥行	746	900
	高さ(棚付高)	701(-)	1,670(850)
熱源	13A/LPG3		電気
ガス消費量	kW(kcal/h)	10.5(9,000)	23.3(20,000)
	電 源	単相100V	三相200V
電気消費量	0.35kW	0.35kW	17.3kW
設定温度範囲	50~300℃		
加熱モード	6段階(うち自動加湿加熱5段階)		
調理設定時間	0~120分/無限		
芯温設定機能	標準装備(設定芯温範囲:0~99℃)		
焼き皿(アミ)寸法(mm)	530×325(1/1GN)		530×325(1/1GN)
ガス接続	15A(1/2B)		-
給水接続	20A(3/4B)		
付属部品	焼きアミ給水ホース	焼きアミ給水ホース	焼きアミ給水ホース
重量(kg)	82	160	156



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:⅓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:⅓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
シロコ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

品番	外形寸法 幅×奥行×高さ(mm)	庫内寸法 幅×奥行×高さ(mm)	電源	プラグ型 (リード線2m・プラグ付)	消費電力
④ SCOS-5	670×630×H520	375×350×H285	三相 200V	接地3P 20A	5.2kW
⑤ SCOS-5L	745×610×H475	550×340×H290	三相 200V	接地3P 20A	5.2kW
⑥ SCO-5N	630×640×H500	420×365×H370	三相 200V	接地3P 20A	5.2kW
⑦ NSO-3N	単相 730×415×H420	470×310×H300	単相 200V	接地2P 30A	3.0kW
	三相		三相 200V	接地3P 15A	3.0kW

※④~⑦は給水・排水の水道工事が必要になります。

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。
●庫内温度が多様な食材、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。