

●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



多彩な加熱調理に対応するスチームコンベクションオーブン「ウノックス」。
スチームとドライで美味しさもメニューも広がります。



XV-054

**⑦ スチームコンベクションオーブン
ウノックスXV-054 5092600**

型 式	XV-054
電 源	単相200V 50/60Hz
電 流	18A
必要消費電力	3.6kW
ヒーター	3.0kW
必要水道圧力	0.1～0.74MPa (流水時)
給水接続口	G1/2×2
排水口径	φ50mm以上
電気容量	4.0kVA
ブレイカー容量	30A
収納ホイル/C数	2/3GN グリッド3枚 2/3GN ホテルパン65mm 3枚
外形(加熱室)寸法	幅575・奥行670・高さ470mm (突起物を含む 幅615・奥行710mm) (扉開時奥行1,065mm)
庫内寸法	幅455・奥行350・高さ260mm
質 量	35kg

調理の幅を広げる4つの加熱モード

操作パネルの時間と温度、湿度を使い分けて4つの調理モードで、たくさんのメニューを生み出すことが可能です。これ1台で一般的な加熱調理のほとんどをまかなうことができます。温度や時間は簡単なボタン操作で1℃・1分単位の設定が可能のため、火加減が難しい複雑な料理にも対応でき、メニューの幅もさらに広がります。



スチーム (高温蒸気)



100℃以上の熱圧飽和蒸気が内蔵のファンで庫内を循環するため、食材の栄養分を壊さず、色鮮やかで蒸しムラのない仕上がりが可能です。

調理例 ・ 温野菜・シューマイ・温泉卵 等



バイオスチーム (低温蒸気)



30℃～95℃までの1℃単位の精度の高い温度管理により庫内環境をコントロールし、正確な調理が可能です。温度管理の難しいデリケートな調理が可能になります。

調理例 ・ プリン・茶碗蒸し・サーモンのテリーヌ 等



ホットエア (熱風)



内蔵ファンにより庫内に高温の熱風を強制的に対流させるため、短時間で食材の旨みを閉じ込めたまま焼き上げます。

調理例 ・ グラタン・スペアリブ・鯛の塩焼き 等



コンビネーション 蒸気・熱風



スチームコンベクションオーブンならではの機能。蒸気と熱風の組み合わせで、庫内を100℃以上の温度で蒸し焼き調理ができます。加温が加わることで、庫内の湿分が損なわれないので食材のボリュームロスが少なく、ジューシーに仕上がります。

調理例 ・ ローストビーフ・ハンバーグ・焼豚 等

別途浄軟水器が必要となります。電源コードにはプラグは付いておりません。

(詳しくは営業担当にお問合せ下さい。)

ガスコンベクションオーブン(ハーフサイズ)



**① コンベクションオーブン
FGCO100 (ハーフサイズ)
LP 7561610 13A 7561620**

〈付属品〉 オープンパン/328(W)×457(D)×25(H)・5枚
棚網/372(W)×531(H)・5枚
デレッキ・1個

- 冷凍食品の解凍、加熱料理から、肉類、クッキー、グラタンまで幅広いメニューに利用できる小型のガスコンベクションオーブンです。
- 棚段数を5段とし、ハーフサイズオープンで調理を行います。
- 速い風速により、優れた温度分布が実現され、焼ムラを抑えます。
- 操作は簡単、点火から燃焼まですべて自動で行います。
- 点火には連続放電点火方式を採用しています。
- 25℃～250℃まで立ち上げる場合に要する時間は約18分です。
- 扉を左開きにして使用することもできます。

モデル	FGCO100
外形寸法 (mm)	開口780×奥行589×高さH870
庫内寸法 (mm)	開口390×奥行535×高さH508
棚数	5段
庫内温度調節範囲 (℃)	60～300
調理時間調節範囲 (分)	1～60
都市ガス (kW)	11.6
ガス消費量 LPガス (kW)	11.6
モーター出力 (kW)	250
電源	1P100V
総合消費電力 (50/60HzW)	400
ガス接続	15A
製品重量 (kg)	120.0



**② コンベクションオーブン
RCK-30MA リンナイ**

商品コード
LP 8008110
13A 8008120

- ①庫内温度の状況をランプで示します。また、庫内実測ボタンを押して庫内実測温度を確認できます。
- ②温度・時間の設定を変更します。また、連続ボタンで連続調理が可能です。
- ③ソフト仕上げ機能は比較的確のデリケートな食材に有効。間欠燃焼で、食材の乾燥を防止します。また、クリーニング機能で庫内を強制冷却します。
- ④ステップ機能を使い、最大3種類までの調理パターンを連続で行うことができます。また、最大9つまで調理温度・調理時間を記憶できます。

形式	RCK-30MA
外形寸法 (mm)	幅852×奥行952×高さH896
オープン庫内寸法 (mm)	幅700×奥行518×高さH400
オープン皿内寸法 (mm)	幅262×奥行410×高さH 24
重量 (kg)	140
接続	ガス 20A (R3 4)
電気	単相100V (50/60Hz)
ガス消費量	LPガス 23.4kW (1.67kg/h) 都市ガス 24.4kW (21.000kcal/h)
最大消費電力 (W)	277/300
点火方式	連続放電点火
温度調節	50～320℃ (5℃単位で設定可)
タイマー	0～99分
メモリー機能	調理温度・時間セットで最大9メモリー 調理温度・時間セットで最大3ステップで1メモリー
安全装置	立消安全装置 過熱防止装置
付属品	オープン皿:8枚、鉄網:4枚 オープン皿取手:1個 油受け皿:1枚 排気口カバー:1個 ファン抜き金具:1個



**③ オープン RCK-10 M(a)
高速ガス式 リンナイ**

商品コード
LP 8008010
13A 8008020

- ネクスサイン表示による操作性の向上
- 温度表示は100℃～300℃までの10℃間隔にて設定できます
- イースト発酵は35℃、40℃、45℃のお好みの温度を設定できます

質量: 39kg



**④ オープン
RCK-20AS3
高速ガス式 リンナイ**

商品コード
LP 6409810
13A 6409820
温度調節範囲: 50℃～320℃



**⑤ オープン
RCK-20BS3
高速ガス式 リンナイ**

商品コード
LP 6409910
13A 6409920
温度調節範囲: 50℃～320℃

品番	外形寸法 (mm)	庫内寸法 (mm)	庫内容量 (L)	ガス接続	タイマー	ガス消費量 (kW)	消費電力	付属品
③ RCK-10M(a)	LP 470×540×H575	300×300×H245	22.1	φ9.5ゴム管	0.90分・連続	6.16 (5.300)	100W	オープン皿取手 (1コ) 網 (3枚) オープン皿 280×240×H23 (3枚)
④ RCK-20AS3	LP 600×600×H874	470×366×H450	77.4	φ9.5ゴム管 φ13ゴム管	1.99分・連続	8.40 9.30	100W	オープン皿取手 (1コ) 網 (3枚) オープン皿 262×410×H24 (3枚)
⑤ RCK-20BS3	LP 600×600×H874	470×366×H450	77.4	φ9.5ゴム管 φ13ゴム管	1.99分・連続	8.40 9.30	100W	オープン皿取手 (1コ) 網 (3枚) オープン皿 262×410×H24 (3枚)

本体は耐久性に優れたステンレス製です。

- 大量料理が必要な和・洋レストランなどにぴったりです。(RCK-20BS3、20AS3)
- 焼く・煮る・揚げるなどいろいろな調理が一度にたくさん、しかも速くおいしくできあがります。
- ワンタッチ自動点火で操作も簡単。電源ボタンを押してタイマー・サーモを設定するだけで自動点火します。(単相100Vの連続放電点火)
- 操作部デジタル表示
- ソフト調理機能搭載 (RCK-20AS3 RCK-20BS3)

カート・台車・棚

ファーストフード・
テイクアウト用品

電子レンジ・オープン・
トースター

焼物器・焼アミ・
焼物用品

餃子焼器・
フライヤー

ウオーマー・釜めし・
おでん・酒燗器

冷・温蔵庫

冷・温水ボトル・
ジューサー・スナッカー

喫茶用品・ミキサー・
コーヒーマシン

効率収納用品・
グラスラック