

# スチームコンベクションオーブン



あらゆる加熱調理をマルチにプログラミング



CSWH-EW202P-LF パススルー式



CSI2-G10B



CSWH-GW202



SCC WE201G



CSWH-EW101



CSWH-EW201



SCOS-610RY



SCOS-201RHP-R パススルー式



SCC WE101

## キー操作ひとつでいつもと同じ美味しさに

- 加熱プロセスを自動でプログラミング。操作はキーを押すだけで、調理工程を自動的にコントロールします。各機種とも芯温センサーを標準装備。また、調理の進行状態はコントロールパネルに表示されます。

### スチームモード

- 低温から高温まで無圧のスチームを庫内に吹き込んでファンで強制循環。野菜のボイルを短時間で鮮やかに仕上げます。茶碗蒸しやシューマイもムラなくきれいに蒸し上がります。

### ホットエアーモード

- ホットエアーを庫内の隅々まで循環させて急速加熱。ブロック肉の旨味と水分を閉じ込めてローストします。温度調節も簡単です。

### 再加熱モード

- 飽和蒸気を充満させて、乾燥を防ぎながら再加熱。調理メニューに応じて温度調整もできます。

### 芯温コントロールモード

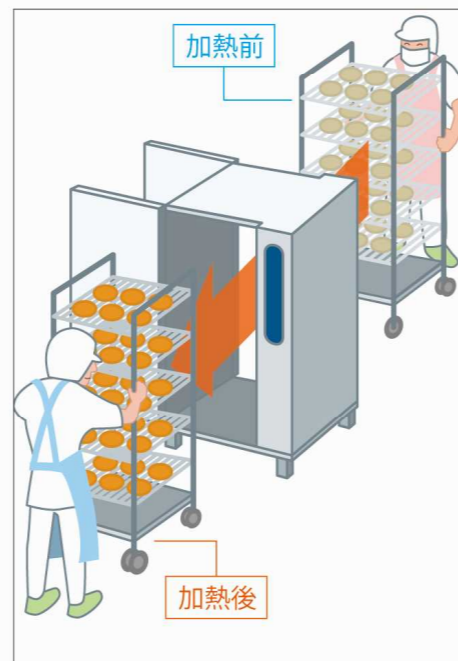
- ブロック肉など食材の中心部の温度をセンサーで正確に測定。温度調節も簡単です。食中毒防止に役立ちます。

### コンビモード

- スチームとホットエアーを組み合わせ、センサーで加熱を自動コントロール。食材のボリュームロスを抑え、表面はこんがり、内部はジューシーに仕上げます。

### パススルー式

- パススルー式は加熱前と加熱後の作業区域を明確に区分し、食品や作業者の交差汚染を防止します。



## 機能比較

		CSW (CSWH)	CSW-IW	SCOS-RH (-RHC)	SCOS-RY	SCC	
加熱モード	スチーム	スチームモード 50℃～150℃	スチームモード 50℃～150℃	スチーマーモード 30℃～160℃	スチーマーモード 30℃～160℃	スチーマーモード 30℃～130℃	
	ホット	ホットモード 20℃～300℃	ホットモード 20℃～300℃	オーブンモード 30℃～300℃	オーブンモード 30℃～300℃	オーブンモード 30℃～300℃	
	コンビ	コンビモード 20℃～300℃	コンビモード 20℃～300℃	自動加湿オーブンモード 30℃～300℃	自動加湿オーブンモード 30℃～300℃	自動加湿オーブンモード 30℃～300℃	
ファン風速切替		4段階	4段階	3段階	5段階	5段階	
操作パネル		 CSW	 CSWH	 CSW			 SCC調理手順 ①調理モード選 ②焼き色・焼き加減調整
メニュープログラム		メニュー×工程数=50まで (CSWH) 最大999メニュー	メニュー×工程数=50まで	100メニュー×6工程まで	1000メニュー×10工程まで	1200メニュー×12工程まで	
蒸気発生方式		(CSW) 蒸気発生器 (CSWH) 蒸気発生器+スマートインジェクション	スマートインジェクション	(SCOS-RH) 蒸気発生器 (SCOS-RHC) インジェクション	蒸気発生器	蒸気発生器	
蒸気量調整		6段階 (CSWH: 101段階)	6段階	10段階	10段階	100段階	

※掲載機種の標準仕様です。

### CSW型/CSW-IW型

- CSW型の蒸気発生方式は「蒸気発生器」+「インジェクション」のハイブリッド式を採用しております。CSW-IW型は、スマートインジェクション方式で、庫内の洗浄は、全自動洗浄を採用しております。

### CSWH型

- 7インチの大型カラー液晶タッチパネルを搭載しています。オリジナル250メニューを登録した「おまかせ調理モード」と簡単操作で調理ができる「マニュアル調理モード」を搭載しています。
- 従来方式の全自動洗浄機能を搭載しています。
- 調理メニューデータ作成は、パソコンとiPad(専用アプリ)にて作成可能です。
- 複数の料理を同時に調理できる多段階同時調理機能を搭載しています。
- 蒸気発生方式は「蒸気発生器」+「インジェク

### SCOS型

- 汚れが拭き取りやすく衛生的なオールフラットコントロールパネルです。

### SCOS-RHC型

- 庫内ヒータのみで安定的に蒸気を発生・対流させるインジェクション方式蒸気発生システムと、独自の排熱回収装置により大幅な省エネを実現しています。
- 操作パネルにワンタッチ調理機能を追加。「炒め」「煮物」「炊飯」「蒸し」「ベーカリ」「解凍」など多彩なモードをワンタッチで操作できます。

### SCOS-RY型

- 希望のメニューを液晶パネルから選ぶだけで、予め設定されているレシピで自動調理を行います。
- 調理中に扉を開けて庫内温度が下がった時に、調理量に合わせて調理時間を調整します。
- USBメモリを使って、パソコン上で調理データ

### SCC型

- 調理モードや焼き方、焼き加減の選択だけで自動的に調理を行うiCookingControl(iCC)を搭載しています。
- コンビオープンモードに切り替えれば温度・時間や庫内湿度、風量などを自在に設定できます。
- 庫内の状態を自動判別して的確な洗浄を行う



### 軟水器 (スチームコンベクションオーブン用)

- 使用水の硬度成分を除去して軟水にすることで、軟水器のスケール付着を防止します。



NFX-OS

RP-03D

RP-06D

## 調理能力表

モード	食品名	食料量	調理温度	調理時間	1/1ホテルパン				
					配置数	6枚	10枚	20枚	40枚
スチーム	冷凍シューマイ	15g/個	98℃	15分/回	72個/枚	432個	720個	1440個	2880個
ホットエ	グラタン	120g/個	250℃	10分/回	15個/枚	90個	150個	300個	600個
コンビ	冷凍ハンバーグ	60g/個	180℃	16分/回	24個/枚	144個	240個	480個	960個

※上記処理能力は参考です。食材の形状・容量・品質などにより異なります。

## 調理例



シューマイ



グラタン



ハンバーグ



全自動軟水器専用再生剤 クリトルディス