

Concierge

コンシェルジュがさらに使いやすく

7インチのタッチパネル大型カラー液晶パネルを搭載しました。コメットカトウのオリジナル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。



Automatic Operation Washing

全自動洗浄機能を搭載

循環方式の全自動洗浄機能を新搭載しました。洗剤とリンス剤をセットすれば、庫内の洗浄・リンス・乾燥とボイラーのブロー・リンスを全自動でおこないます。

洗剤とリンス剤は安心安全を最優先に開発した専用品です。洗剤は洗浄能力を確保しつつ、ドアガasketやパッキン類への影響を最小限に抑制しました。リンス剤は食品添加物を原料とし、作業をする方と食事をする方の安全と健康をお守りします。



Hybrid

「蒸気発生器」+「インジェクション」のハイブリッド

蒸気発生器内の水が沸騰するまで、インジェクションがアシストし蒸気を発生させます。素早い立ち上がり性能で調理効率をアップさせます。当社CS12シリーズ(I.P.インジェクションシステム)搭載の特許取得水拡散板付庫内ファンを搭載しています。(スチームモード100℃~150℃設定で、蒸気発生器内の湯温が85℃以下で動作します。)

