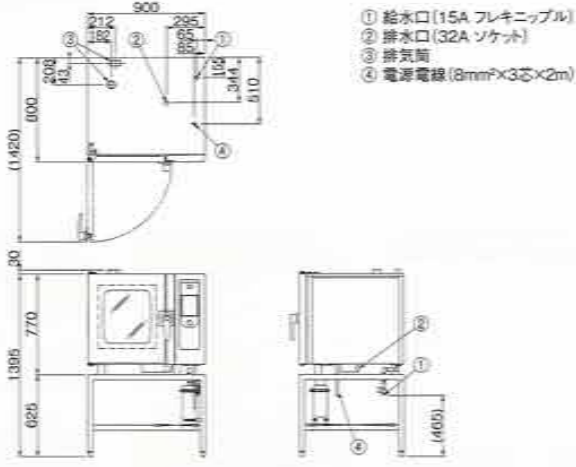
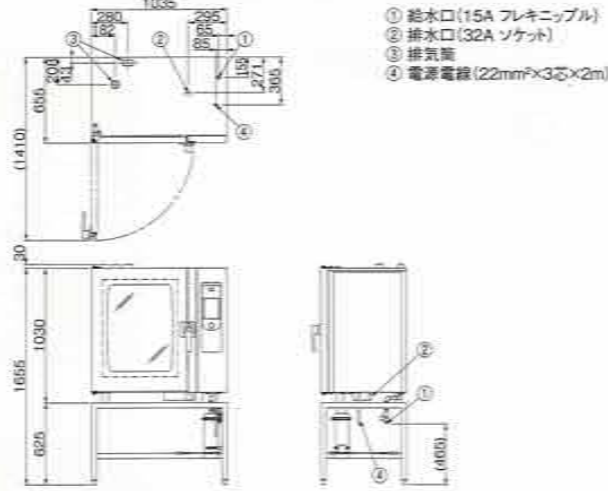


SCOS-61RY-R(L)



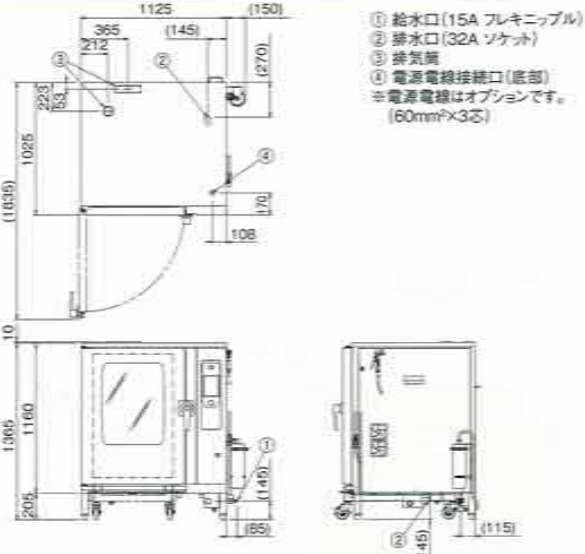
- ① 給水口(15A フレキニッブル)
- ② 排水口(32A ソケット)
- ③ 排気筒
- ④ 電源電線(8mm²×3芯×2m)

SCOS-1010RY-R(L)



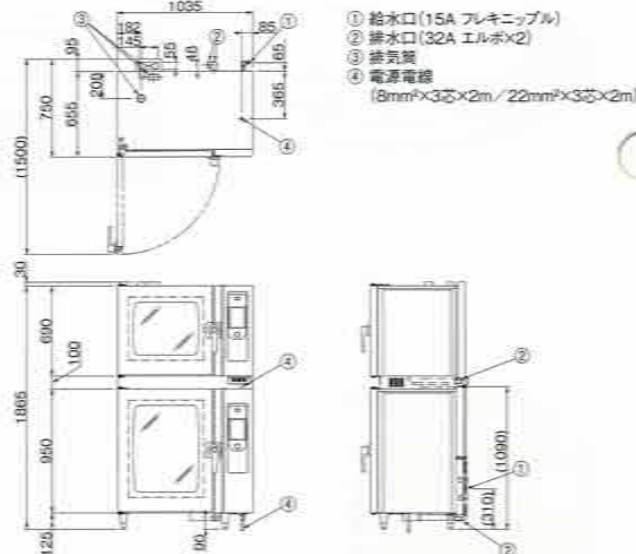
- ① 給水口(15A フレキニッブル)
- ② 排水口(32A ソケット)
- ③ 排気筒
- ④ 電源電線(22mm²×3芯×2m)

SCOS-1220RY-R(L)



- ① 給水口(15A フレキニッブル)
- ② 排水口(32A ソケット)
- ③ 排気筒
- ④ 電源電線接続口(底部)
- ※電源電線はオプションです。(60mm²×3芯)

SCOS-61010RY-R(L)



- ① 給水口(15A フレキニッブル)
- ② 排水口(32A エルボ×2)
- ③ 排気筒
- ④ 電源電線(8mm²×3芯×2m/22mm²×3芯×2m)

仕様

モデル	外形寸法(mm)			扉内有効寸法(mm)			消費電力 3φ200V	電源電線	一次側最大 電流値(A)	収納ホテル/コン サイズ	投入方向	棚ピッチ×枚数	給水 (A)	排水 (A)	本体 質量 (kg)
SCOS-610RY-R(L)	1035	655	1395	575	500	485	10.1kW	2m 直結	29.2	1/1	横	68P×6段	15	32	180
SCOS-61RY-R(L)	900	800		440	645				55.1						縦
SCOS-1010RY-R(L)	1035	655	1655	575	500	745	19.1kW	オプション	111.4	2/1	横	65P×12段	15	32	400
SCOS-101RY-R(L)	900	800		440	645				112.8						縦
SCOS-201RY-R(L)	920	840	1855	415	640	1475	38.2kW	2m 直結×2	29.2/29.2	1/1	横	68P×6段×2	15	32	345
SCOS-6610RY-R(L)	1035	750	1605	575	500	485	10.1kW/10.1kW		29.2/55.1						縦
SCOS-61010RY-R(L)	1035	750	1865	575	500	745	10.1kW/19.1kW	29.2/29.2			縦	68P×6段×2			345
SCOS-661RY-R(L)	900	895	1605	440	645		10.1kW/10.1kW	29.2/55.1			縦	68P×6段/68P×10段			390
SCOS-6101RY-R(L)	900	895	1865	440	645	485/745	10.1kW/19.1kW								

OSCS-610RY-61RY-1010RY-101RYの付属品/配熱オープンミット(1枚)、洗剤(946ml)(1本)、スプレーガン(1個)、軟水器(1台)
 OCSOS-1220RY-201RYの付属品/配熱オープンミット(1枚)、洗剤(946ml)(1本)、スプレーガン(1個)、ラックカード(1台)、軟水器(1台)、本体固定金具(2個)
 OCSOS-6610RY-61010RY-661RY-6101RYの付属品/配熱オープンミット(2枚)、洗剤(945ml)(2本)、スプレーガン(2個)、軟水器(2台)、軟水器接続ホース(4本)
 ●オプション/ホテル/コン/1/1サイズ(530×325×25mm深さ、65mm深さ、100mm深さ、150mm深さ)、1/2サイズ(325×265×65mm深さ、100mm深さ、150mm深さ)、1/3サイズ(325×176×65mm深さ、100mm深さ、150mm深さ)、ホテル/コン/1/1サイズ(530×325×25mm深さ、65mm深さ、100mm深さ、150mm深さ)、1/2サイズ(325×265×65mm深さ、100mm深さ、150mm深さ)、1/3サイズ(325×176×65mm深さ、100mm深さ、150mm深さ)、1/3サイズホテル/コン用ホルダー、度線(グリッド):1/1サイズ(530×325mm)、徳印(エナメルコーティング):1/1サイズ(530×325×20mm)、オープン用洗剤(4)(2本)、扉内専用スケール除去剤(4)(2本)、スプレーヤー、モーターラック(57又は75mmピッチ)*、全自動軟水器、ラックローラー、シリコンオープンミット
 *1 SCOS-610RY-61RY-1010RY-101RYのみ
 *2 SCOS-610RY-61RY-1010RY-101RYのみ
 ○各機種とも、ラックピッチ(扉内有効幅75mmピッチ)をご用意願してあります。
 OCSOS-610RY-61RY-1010RY-101RYについては扉台幅受け付 標準扉付、卓上タイプもご用意しております。
 OCSOS-61RY-101RYは扉受けを変更することで、取付穴径(180×400mm)または、6取付穴径(153×380mm)をご使用いただけます。

東京・大阪・名古屋・札幌・盛岡・仙台・千葉・金沢・広島・福岡・鹿児島地区にて、オール電化テストキッチンをご用意しております。下記支店、営業所までお問い合わせ下さい。

HACCP&新調理法の厨房システムメーカー
ニチワ電機株式会社
<http://www.nichiwadenki.co.jp/>

本社 ☎(079)568-0581(代) 長野営業所 ☎(0263)48-2891(代)
 東京支店 ☎(03)5645-2691(代) 静岡営業所 ☎(054)254-0801(代)
 大阪支店 ☎(06)6838-5001(代) 三重営業所 ☎(059)229-8501(代)
 名古屋支店 ☎(052)701-9851(代) 京都営業所 ☎(075)605-4811(代)
 札幌営業所 ☎(011)856-7091(代) 岡山営業所 ☎(086)246-3151(代)
 盛岡営業所 ☎(019)646-9851(代) 広島営業所 ☎(082)229-3391(代)
 仙台営業所 ☎(022)717-3191(代) 山口営業所 ☎(083)973-4771(代)
 埼玉営業所 ☎(049)248-7811(代) 高松営業所 ☎(087)861-2531(代)
 千葉営業所 ☎(043)290-1231(代) 松山営業所 ☎(089)935-7341(代)
 横浜営業所 ☎(045)861-0141(代) 福岡営業所 ☎(092)621-9001(代)
 新潟営業所 ☎(025)281-6181(代) 熊本営業所 ☎(096)378-8661(代)
 金沢営業所 ☎(076)249-7521(代) 鹿児島営業所 ☎(099)258-4721(代)

代理店・特約店

※カタログ仕様は品質向上のため予告なしに変更することがあります。
 このカタログの記載内容は2014年12月現在のものです。



液晶タッチパネル & ジョグダイヤル
 特許登録済

RYシリーズ
電気スチームコンベクションオーブン
 ELECTRIC STEAM CONVECTION OVEN



自動調理機能を搭載!



SCOS-101RY-R
 次世代スタンダードタイプ

希望の仕上がりを設定する事で
自動的に調理を行います

調理量にあわせて、
 調理時間を自動的に
 コントロールします。

新機能 搭載!

- 自動調理機能
- 調理時間自動補正機能
- 画像表示機能
- メニュープログラム機能



液晶タッチパネル & ジョグダイヤル

ホーム画面から多彩な機能をスムーズに呼び出せます



ホーム画面

- マニュアルモード
- プログラムモード
- 自動調理モード
- シェルフ機能
- 自動洗浄
- 自動冷却
- 空冷



- 電源入/切
- 調理モード選択
- 温度表示部/温度選択
- アップダウンキー
- 時間表示部/時間選択
- 芯温表示部/芯温選択
- タッチスライダー
- 加湿量表示部
- ダイレクト入力バー
- 風量調整
- フレッシュ機能
- 運転/停止
- シェルフ機能
- グラフ表示
- コピー
- 庫内灯
- ヘルプ
- ジョグダイヤル
- 予熱(弱/強)

[多彩で便利なマニュアルモード]

スチーマーモード

30℃の低温スチームから160℃の高温スチームまで幅広い温度管理

水溶性の栄養素(ビタミン等)の損失が少なく、色、風味良く仕上がります

茹でる、湯がくなどの調理の際、水溶性の栄養素(ビタミン等)は湯の中に流出してしまいます。しかし、スチーマーモードなら、これらの損失がきわめて少なく、風味、外観も優れています。

〈効果的な調理〉

- 低温スチーム調理 ……真空調理や卵などの加熱温度のシビアな調理
- 高温スチーム調理 ……繊維質の強い野菜・海老・蟹など甲殻類のスチーム
- 再加熱調理 ……広範囲なスチームで適切な調理

自動加湿オープンモード

0から90まで10段階で加湿量を調整、最高温度は300℃

水蒸気を熱の媒体とした加熱調理で調理時間を短縮

スチームコンベクションオープンの特性を最も生かしたモードです。スチームによる加湿とヒーターによる熱風で同時に加熱調理します。加湿の効果により、食材の水分が従来のオープン調理と比較して保持されるため、調理の外観、食感の劣化が抑えられます。

〈効果的な調理〉

- 煮込み調理 ……手間のかかる調理もクックチルで手軽に調理
- 炒め調理 ……短時間で高品質、油分の少ないヘルシーな仕上がりに
- 焼き物調理 ……表面は直火で焼いたような焼き色、内部はジューシーな仕上がりに

オープンモード

最高温度は300℃

手動加湿、自動吸気ダンパー、フレッシュ機能の効果と合わせ理想的なオープン調理

オープンモードはケーキ類の焼成をはじめ、従来スチームコンベクションオープンでは難しいと言われていた焼き魚調理も可能です。

〈効果的な調理〉

- フライ風調理 ……少量の油でヘルシーに

新機能! 4つの入力方式で作業効率がアップ!

アップダウンキー、タッチスライダー、テンキーとジョグダイヤルで数値入力設定が可能な4方式を用意しました。作業者が最も慣れ親しんだ入力方式を選ぶことができ、作業効率の向上に貢献します。



テンキーで数値入力ができます。

[より簡単に、より高品質に]

- 自動調理モード
- プログラムモード

簡単選択! 簡単操作!

希望の料理と仕上がりを液晶タッチパネルから選ぶだけで簡単に調理が行えます。使用する食材や調理方法の指定でメニュー検索も簡単。選んだメニューを画像で確認でき大変便利です。

10 × 1000
ステップ × メニュー
を画像と共に日本語で登録することができます。



[ホーム画面からワンタッチで呼び出せる便利機能]

〈シェルフ機能〉



一棚ずつ、一品ずつに時間設定
同じ調理モード条件で最大10パターンの調理タイマーで管理を行います。複数の調理を同時に行う場合、調理の所要時間を個別に登録し、一棚ずつ、一品ずつの管理が行えます。調理中に扉を開けて、庫内温度が下がった時、調理量に合わせて調理時間を自動で調整する調理時間自動補正機能を搭載しています。

〈自動冷却機能で庫内を急速冷却〉

ニチフ独自のスプリンクラーでさらに素早い冷却どの温度帯からでも自動的に庫内を冷却します。

スプリンクラーは庫内の隅々まで放水し、扉を閉めたままの状態でも庫内を素早く冷却することができ、厨房温度の上昇が抑えられます。よって厨房の床面がウェットな状態になりません。さらに厨房の温度・湿度・油分の付着が少なく、衛生的な厨房環境に大きく貢献します。



[作業効率よく安定した調理を可能に]

〈予熱機能で温度落ちを防止〉

作業効率よく素早い調理を可能にする予熱機能。食材投入時の温度落ちを軽減させるため、設定より高め温度で予熱完了後、プザーと表示でお知らせします。食材量により「弱」「強」の2種類から選ぶことができます。

〈風量調節機能で幅広い調理〉

調理中の庫内の風量を5段階で調節することで、各食材に対して幅広く対応できます。

〈自動洗浄機能で庫内を丸洗い〉



洗浄・すすぎ・殺菌・乾燥まで全自動で行う自動洗浄機能、運転中にスキップスイッチを押すと、手動で次工程に繰り越すことが可能になる機能を搭載しています。また、新たにユーザーがある範囲内で自動洗浄機能の各工程の時間と温度設定を変更することができます。

調理レシピ管理ソフト



調理メニューはお手持ちのパソコンにて「調理レシピ管理ソフト」を使って画像付きで作成し、USBメモリを使用媒体としてスチコン本体にインポートすることもできます。

〈手動加湿機能でテクニカルな操作が可能〉

オープンモード、自動加湿オープンモード時の調理中、必要に応じて好みの加減で手動による加湿が可能。より繊細でテクニカルな加熱調理に対応できます。さらに予約調理モード時の調理における水冷機能()として登録もできます。

こちらの製品の紹介動画が
下記URLからご覧頂けます。

<http://youtu.be/w-Q8g0ITtqI>



お問い合わせは

ニチワ電機株式会社

NICHIIWA 社



本 社 / 〒669-1339 兵庫県三田市テクノパーク12-5
☎(079)568-0581(代)
東京支店 / 〒103-0024 東京都中央区日本橋小舟町10-2
☎(03)5645-2691(代)
大阪支店 / 〒532-0025 大阪府大阪市淀川区新北野1-14-2
☎(06)6838-5001(代)
名古屋支店 / 〒465-0054 愛知県名古屋市長区高計台1-701
☎(052)701-9851(代)

札幌営業所	☎(011)856-7091(代)	京都営業所	☎(075)605-4811(代)
盛岡営業所	☎(019)646-9851(代)	岡山営業所	☎(086)246-3151(代)
仙台営業所	☎(022)717-3191(代)	広島営業所	☎(082)229-3391(代)
埼玉営業所	☎(049)248-7811(代)	山口営業所	☎(083)973-4771(代)
千葉営業所	☎(043)290-1231(代)	高松営業所	☎(087)861-2531(代)
新潟営業所	☎(025)281-6181(代)	松山営業所	☎(089)935-7341(代)
金沢営業所	☎(076)249-7521(代)	福岡営業所	☎(092)621-9001(代)
長野営業所	☎(0263)48-2891(代)	熊本営業所	☎(096)378-8661(代)
静岡営業所	☎(054)254-0801(代)	鹿児島営業所	☎(099)258-4721(代)
三重営業所	☎(059)229-8501(代)		