

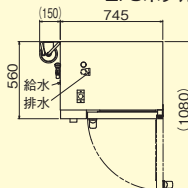
ELECTRIC STEAM CONVECTION OVEN

## ローコストで!コンパクトな小型卓上タイプに AI調理時間自動補正機能を搭載!

- 「使い易さ」と「安さ」に、こだわりました!  
ローコストを実現。スチコンの機能を絞り込みつつも、高いコストパフォーマンスにこだわりました。
- AI調理時間自動補正機能  
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します。
- クリーニングプログラム搭載  
洗剤(手動)を吹き付けた後、[つけ置き]から[乾燥]までの工程をプログラムに沿って行います。洗浄工程の[すすぎ]をブザーと表示でお知らせします。ハンドシャワーで庫内の汚れと洗剤を洗い流し、扉を閉めると後は[乾燥]工程を自動で行い完了します。
- 風量、加湿量が選べます  
風量調整は4段階、加湿量は5段階調整ができますので、デリケートな食材も適切なモードで行えます。
- 手動加湿  
加湿キー(手動)にて一時的に加湿することができます。
- ジョグダイヤル付コントロールパネル採用  
ジョグダイヤル、アップダウンキーのどちらでも操作が可能です。
- プログラム調理は9ステップ 99メニュー登録可能  
予めプログラムしておけば、ワンタッチ操作で簡単に加熱ができます。

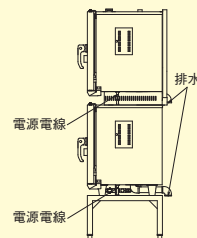
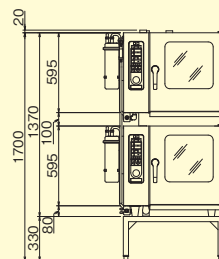
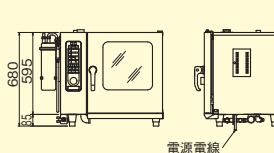
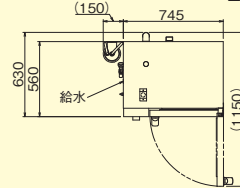
ASCO-5230RL-L(R)

2/3ホテルパン 5段階



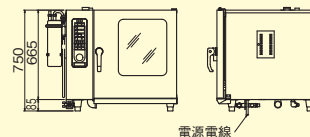
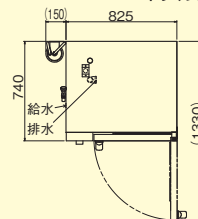
ASCO-55230RL-L(R)

2/3ホテルパン 5段階×2



ASCO-51RL-L(R)

1/1ホテルパン 5段階



ASCO-5230RL-L(R) (卓上タイプ)  
2/3ホテルパン 5段階



ASCO-51RL-L(R)  
1/1ホテルパン 5段階

## 仕様

モデル	外形寸法(mm)			庫内有効寸法(mm)			定格消費電力 3φ200V	電源電線 2m	一次側最大 電流値(A)	収納ホテルパン サイズ	投入方向	棚ビッチ×棚数	給水 (A)	排水 (A)	本体質量 (kg)
	間口 (W)	奥行 (D)	高さ (H)	間口 (D)	奥行 (H)	高さ (H)									
ASCO-5230RL-L(R)	745	560	680	383	370	4.1kW	接地 3P-20A 引掛プラグ付	11.8	2/3	縦	67P×5段	15	32	86	
ASCO-55230RL-L(R)	630	1700	333	370	4.1kW×2	接地 3P-20A 引掛プラグ付	11.8×2								
ASCO-51RL-L(R)	825	740	750	566	440	7.4kW	直結	21.4	1/1		68P×5段			114	

◎ASCO-5230RL・51RLの付属品/耐熱オープンミット(1対)、スプレーガン(1個)、洗剤(4kg)(1本)、減圧弁(ニップル付)(1個)、軟水器(1台)

◎ASCO-55230RLの付属品/耐熱オープンミット(1対)、スプレーガン(1個)、洗剤(4kg)(1本)、減圧弁(ニップル付)(2個)、軟水器(2台)、本体固定金具(2個)

●オプション/ホテルパン:1/1サイズ(530×325×25mm深さ、65mm深さ、100mm深さ、150mm深さ)、  
ホテルパン:2/3サイズ(352×325×65mm深さ、100mm深さ、150mm深さ)、  
穴明ホテルパン:1/1サイズ(530×325×25mm深さ、65mm深さ、100mm深さ、150mm深さ)、  
穴明ホテルパン:2/3サイズ(352×325×65mm深さ、100mm深さ、150mm深さ)、  
焼網(グリッド):1/1サイズ(350×325mm)、2/3サイズ(352×325mm)、  
焼皿(エナメルコーティング):1/1サイズ(530×325×20mm)、2/3サイズ(352×325×20mm)、  
シリコンオープンミット、架台\*1、架台(棚受け付)\*1、架台(棚受け付・扉付)\*1、洗剤(4kg)(2本)、  
庫内専用スケール除去剤(4ℓ)(2本)、芯温センサー\*2

\*1 ASCO-5230RL-L(R)・51RL-L(R)のみ

\*2 ASCO-5230RL・55230RL-L(R)のみ

○右パネル仕様(R)の製作も可能です。