

電気スチームコンベクションオーブン(インジェクションタイプ)

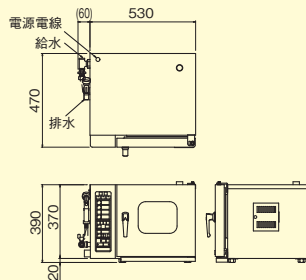
B-1

ELECTRIC STEAM CONVECTION OVEN

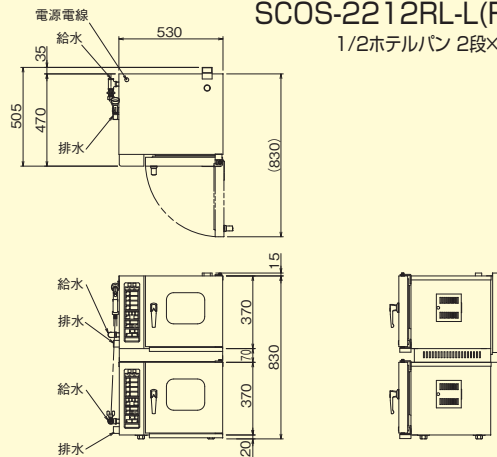
場所を選ばない コンパクトな小型卓上タイプ!

- 小型で軽量、限られた空間を有効利用できます。
- 少量の食材調理、再加熱に最適で、経済的です。
- 定格消費電力が従来品の卓上タイプの約半分の省力タイプです。
(※当社スチームコンベクションオーブン SCOS-523RLの定格消費電力4.1kWとの比較)
- インジェクション方式でスチームモードの庫内温度立ち上がりをスピードアップ。同時にスケールトラブルも改善しました。

SCOS-212RL-L(R)
1/2ホテルパン 2段



SCOS-2212RL-L(R)
1/2ホテルパン 2段×2



仕様

| モデル | 外形寸法(mm) | | | 庫内有効寸法(mm) | | | 定格消費電力 1φ200V | 電源電線 2m- 引掛プラグ付 | 一次側最大 電流値(A) | 収納ホテルパン サイズ | 投入方向 | 棚ピッチ×棚数 | 給水 (A) | 排水 (A) | 本体質量 (kg) |
|------------------|-----------|-----------|-----------|------------|-----------|-----------|------------------|--------------------|-----------------|----------------|------|----------|-----------|-----------|--------------|
| | 間口 (W) | 奥行 (D) | 高さ (H) | 間口 (W) | 奥行 (D) | 高さ (H) | | | | | | | | | |
| SCOS-212RL-L(R) | 530 | 470 | 390 | 275 | 345 | 210 | 1.9kW | 接地 2P-20A | 9.5 | 1/2 | 縦 | 80P×2段 | 15 | 25 | 50 |
| SCOS-2212RL-L(R) | | 505 | 830 | | | 上下 210 | 1.9kW×2 | 接地 2P-20A×2 | 9.5×2 | | | 80P×2段×2 | | | 110 |

◎SCOS-212RL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)、庫内専用スケール除去剤(700ml)(1本)、減圧弁(ニッフル付)(1個)

◎SCOS-2212RL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)、庫内専用スケール除去剤(700ml)(1本)、減圧弁(ニッフル付)(2個)、本体固定金具(2個)

- オプション/ホテルパン:1/2サイズ(325×265×65mm深さ、100mm深さ、150mm深さ)、
穴明ホテルパン:1/2サイズ(325×265×65mm深さ、100mm深さ、150mm深さ)、
焼皿(エナメルコーティング):1/2サイズ(325×260×20mm)、芯温センサー、シリコンオープンミット

○右パネル仕様(R)の製作も可能です。



SCOS-212RL-L(R)(卓上タイプ)
1/2ホテルパン 2段