

- ポテト、人参、シューマイ、ロブスター、ブロッコリーなどの蒸し物ができます。ゆでる場合と異なり食品の栄養分、風味を損なわずに調理でき、大量調理もスピーディーに行えます。(無圧蒸気式)
- 庫内洗浄後に庫内を乾燥させる乾燥モード付です。



SCOS-5(卓上タイプ)

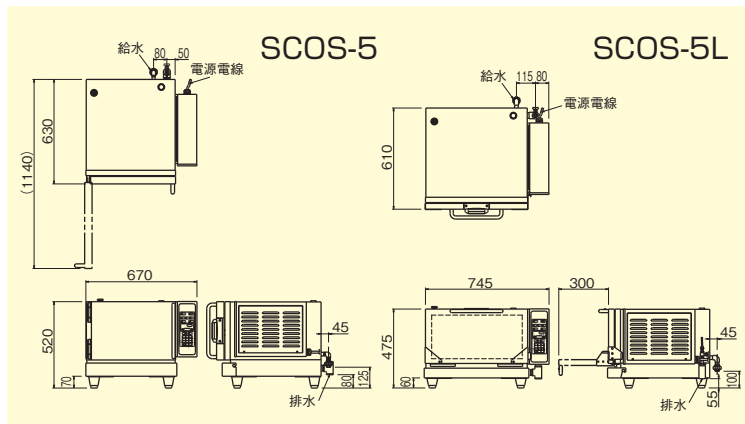


SCOS-5L(卓上タイプ)

(蒸し物・解凍・真空調理など)  
(スチーミング単機能タイプ)

### 調理モード

- ①低温スチーミング/真空調理(40℃~97℃)
- ②高温スチーミング(100℃~160℃)



### 仕様

| モデル     | 外形寸法(mm)  |           |           | 庫内有効寸法(mm) |           |           | 定格消費電力<br>3φ200V | 電源電線 2m-<br>引掛プラグ付 | 一次側最大<br>電流値(A) | 棚ピッチ×棚数 | 給水<br>(A) | 排水<br>(A) | 本体質量<br>(kg) |
|---------|-----------|-----------|-----------|------------|-----------|-----------|------------------|--------------------|-----------------|---------|-----------|-----------|--------------|
|         | 間口<br>(W) | 奥行<br>(D) | 高さ<br>(H) | 間口<br>(W)  | 奥行<br>(D) | 高さ<br>(H) |                  |                    |                 |         |           |           |              |
| SCOS-5  | 670       | 630       | 520       | 375        | 350       | 285       | 5.2kW            | 接地 3P-20A Ⓞ        | 16.4            | 20P×13段 | 15        | 25        | 82           |
| SCOS-5L | 745       | 610       | 475       | 550        | 340       | 290       |                  |                    |                 | 20P×12段 |           |           | 90           |

◎SCOS-5の付属品/ホテルパン:2/3サイズ(352×325×65mm深さ)(2個)、パンチングスノコサイズ(297×269×8mm)(2個)、耐熱オープンミット(1対)

◎SCOS-5Lの付属品/ホテルパン:1/1サイズ(530×325×25mm深さ)(2個)、穴明パン:1/1サイズ(530×325×25mm深さ)(2個)、耐熱オープンミット(1対)

●オプション/庫内専用スケール除去剤(4ℓ)(2本)