

### 美味しいパンが誰にでも焼ける!

インJECTION方式による加湿により  
生地に応じた加湿と、4段階の風量調整で、  
こだわりの焼成が可能です。

病院・従業員食堂、インストアベーカリー、  
カフェなど、スペースの少ない場所に設置可能な  
コンパクト設計です。

コンパクトですが、大量に焼き上げます。欧州・六取天  
板のどちらかを各6枚もしくは10枚収納できるタイ  
プをラインナップしています。

#### ●プログラム機能

あらかじめ焼成条件をセットしておけば、メニュー選  
択により、ワンタッチで自動焼成できるため、誰でも  
簡単に美味しいパンが焼けます。(50プログラム・  
各6ステップの登録が可能)

#### ●風量調節機能

風量は4段階(強・中・弱・停止)に調整できます。  
(停止は各6ステップのうち第1ステップのみ登録可  
能)

#### ●自動加湿機能

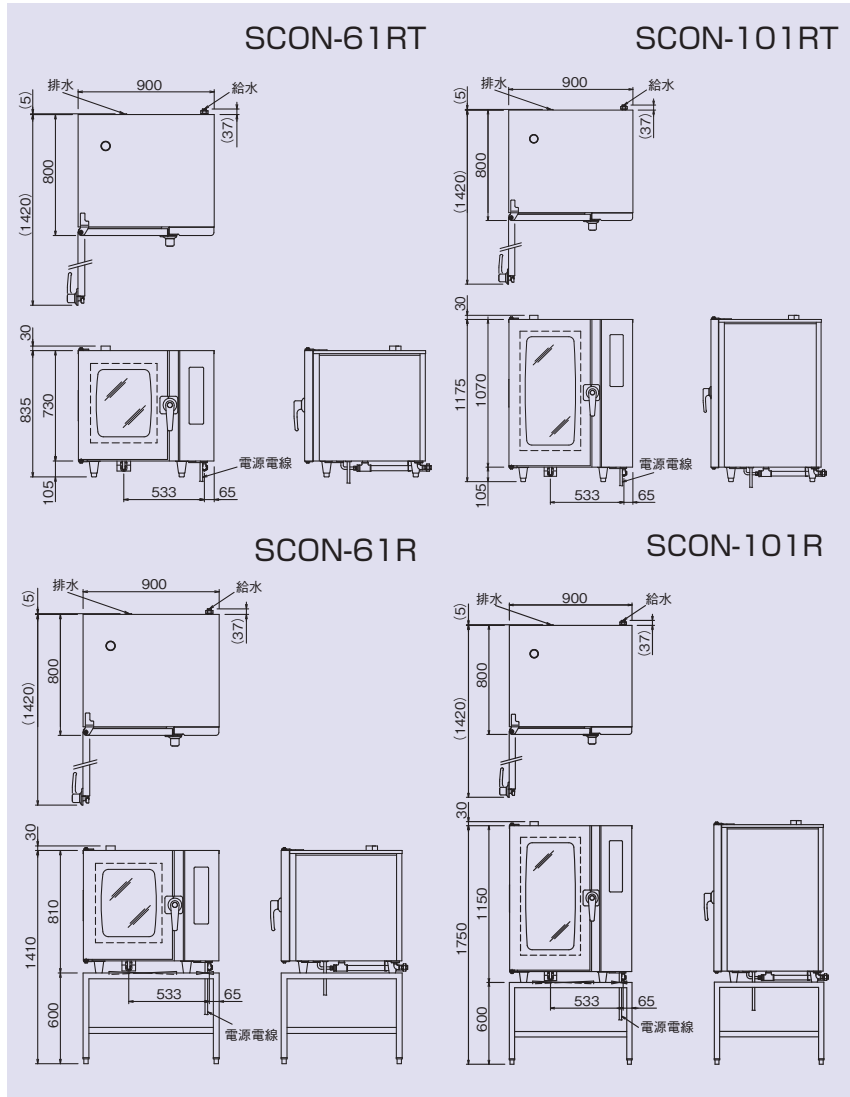
加湿量は加湿なしを含めた10段階に設定できます。  
また手動による加湿が可能です。

#### ●予熱運転機能

調理の前に予熱ボタンを押すことで、予熱完了後、  
ブザーでお知らせします。

#### ●クーリング機能

焼成温度が大きく異なるメニューにもスピーディー  
に対応します。



SCON-61R



SCON-101R

### 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)	天板収納能力(枚) 欧州天板 または六取天板	投入方向	棚ビッチ×層数 (mm)	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)										
SCON-61R(L)T	900	800	835	440	645	525	10.1kW	直結	29.2	6	縦	85×6	15	25	150	
SCON-101R(L)T			1175			865										19.1kW
SCON-61R(L)			1410			525										10.1kW
SCON-101R(L)			1750			865										19.1kW

◎付属品 / 耐熱オープンミット(1対)、本体固定金具(2個)

●オプション / 欧州天板(600×400×12mm)、六取天板(530×380×15mm)