

蓄熱構造+過熱水蒸気調理で”求めていた美味しさ”と”速さ”を実現。メニューの幅も広がります。

- 厨房生産性向上に貢献  
つききりの作業が軽減します。追加注文にも直ぐ対応。  
ロスタイムもなく回転率がアップします。  
2レーンタイプは、同時に調理時間の異なるメニューを調理できます。(同一温度の場合)
- 美味しくスピーディーに大量調理  
無風の輻射熱式加熱で、素材へのストレスが少なく美味しさに貢献します。  
連続的に大量調理ができます。過熱水蒸気の効果で、保水性高くソフトに仕上げます。
- 確かな仕上がり!  
温度と時間の制御が高品質に貢献します。いつでも誰でも最適なコンディションに調理できます。感覚による調理がなくなり、安定した仕上がりを実現します。
- 厨房環境を改善  
無風のオープン構造のため、調理中は極めて静かです。排熱も少なく、クリーン&クールな厨房に貢献します。
- 清掃しやすい!  
付属のハンドシャワーで庫内は水洗いが可能。清掃モード搭載でお手入れが楽にできます。
- USB対応仕様(NECO-11R-U・NECO-11L-U)  
HACCP管理に必要な一連の調理工程(焼成温度と時間)のデータをUSBメモリに記録することができます。液晶タッチパネルに温度グラフを表示することができます。



NECO-11L



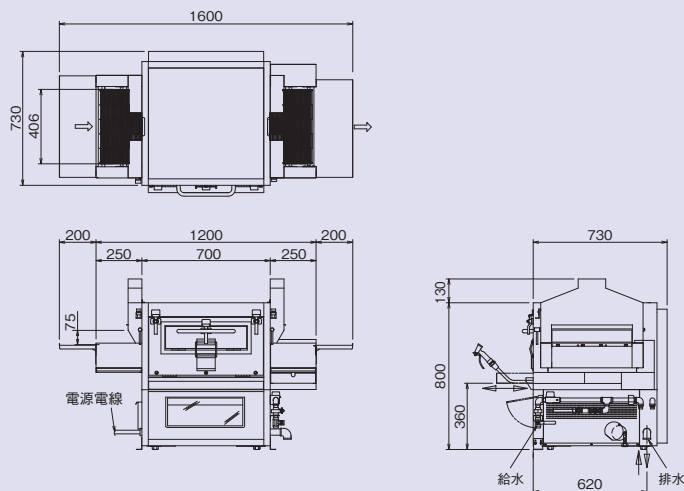
NECO-14R



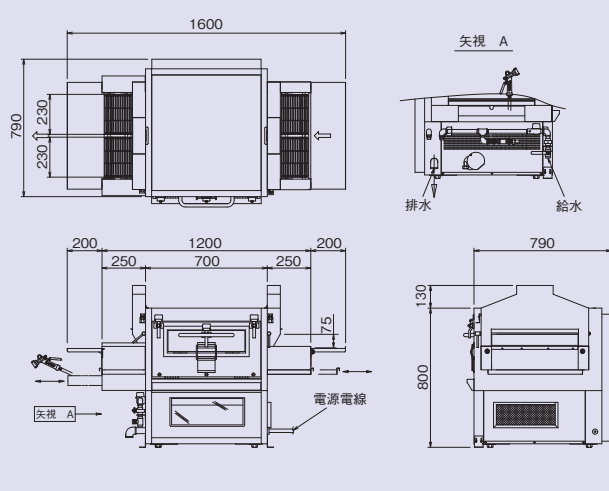
NECO-11R(L)-U

液晶タッチパネル

## NECO-11L



## NECO-14R



## 仕様

モデル	レーン数	外形寸法(mm) <sup>※</sup>			定格消費電力 3φ200V	電源電線 2m	一次側最大 電流値(A)	調理時間 設定範囲	給水 (A)	排水 (A)	本体質量 (kg)
		間口 (W)	奥行 (D)	高さ (H)							
NECO-11R	1レーン	1200	730	800	11.6kW	直結	35.0	40秒~10分	15	25	220
NECO-11L											
NECO-11R-U											
NECO-11L-U											
NECO-14R	2レーン	1200	790	800	13.5kW	直結	44.0	40秒~10分	15	25	230
NECO-14L											

◎付属品/本体ドレンパン(1枚)、出入口ドレンパン(各1枚)、ハンドシャワー(1個)、軟水器(1台)(別置き)、フレキホース(1150L×2本)

○NECO-11R-U・11L-UはUSB対応仕様です。

注)外形寸法はトレイ無しの本体寸法です。

**新製品** NECO-11R-U・11L-Uが新製品になります。