

電気コンベクションオーブン

E-2

ELECTRIC CONVECTION OVEN

きれいに焼き色がつけられる上部ヒーター付

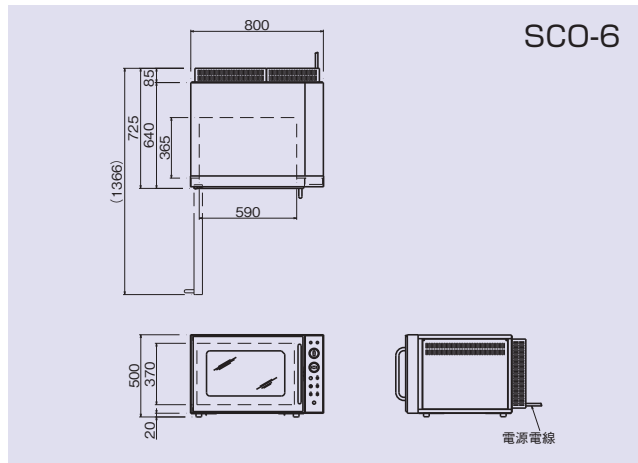
●ピザ・グラタン・ハンバーグ、魚などの調理に最適です。庫内ファンで熱風を強制循環させる対流式であるため温度ムラも少なくふっくらと風味よくスピーディーに焼き上げます。

●対流式

- 調理タイマー付。設定時間に達するとベルが鳴り、調理完了をお知らせします。(ゼンマイタイマー式)
- 液膨張式サーモスタット使用。



SCO-6



仕様

モデル	外形寸法(mm)			庫内寸法(mm)			定格消費電力 3φ200V	電源電線 2m・ 引掛プラグ付	一次側最大 電流値(A)	最高設定 温度(℃)	棚ビッチ×棚数	本体質量 (kg)
	間口 (W)	奥行 (D)	高さ (H)	間口 (W)	奥行 (D)	高さ (H)						
SCO-5N	630	725	500	410	365	370	5.2kW	接地 3P-20A [Ⓒ]	14.8	290	30P×10段	75
SCO-6	800			590			6.2kW		17.9			90

◎SCO-5Nの付属品／焼皿(354×325×20mm)(2枚)、焼網(390×315mm)(2枚)、耐熱オープンミット(1対)

◎SCO-6の付属品／焼皿(530×325×20mm)(2枚)、焼網(560×315mm)(2枚)、耐熱オープンミット(1対)