

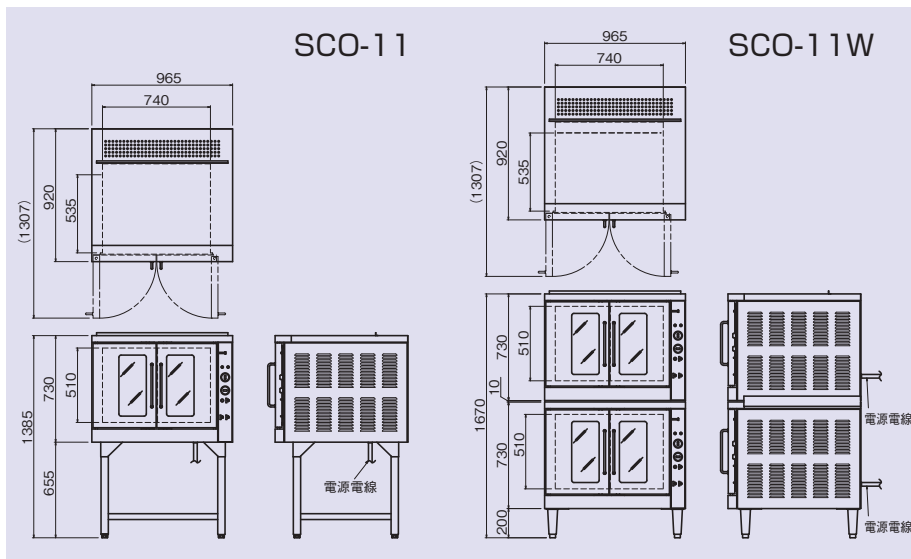
電気コンベクションオーブン

E-2

ELECTRIC CONVECTION OVEN(FLOOR MODEL)

熱の浸透が早くなる

- 焼き魚、ハンバーグ、ローストビーフ、ピザ、パンなどの大量調理に最適です。
- 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。



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 | 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-11 | 965 | 920 | 1385 | 740 | 535 | 510 | 11.6kW | 直結 | 33.7 | 290 | 42Px11段 | 210 |
| SCO-11W | | | 1670 | | | 510x2 | | | | | | |

◎SCO-11の付属品／焼網(710×490mm)(5枚)、汁受皿(1枚)、耐熱オープンミット(1付)

◎SCO-11Wの付属品／焼網(710×490mm)(10枚)、汁受皿(2枚)、耐熱オープンミット(1付)

●オプション／焼皿・大、スノコ網・大(焼皿・大にセットして使用します。)

焼皿・小、スノコ網・小(焼皿・小にセットして使用します。)



SCO-11
(スタンドタイプ)

- 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。