

スチームコンベクションオーブン

あらゆる加熱調理をマルチにプログラミング



CSHW-EW202P-LF バスルー式



CSXH-IG102



CSHW-GW202



ICP 20-1/1G



CSXH-EW101



CSHW-EW201



SCOS-610RY



SCOS-201RHP-R バスルー式



ICP 10-1/1E

キー操作ひとつでいつもと同じ美味しさに加熱調理の機能を一台に集約しました

- 加熱プロセスを自動でプログラミング。操作はキーを押すだけで、調理工程を自動的にコントロールします。各機種とも芯温センサーを標準装備。また、調理の進行状態はコントロールパネルに表示されます。

スチームモード

- 低温から高温まで無圧のスチームを庫内に吹き込んでファンで強制循環。野菜のボイルを短時間で鮮やかに仕上げます。茶碗蒸しやシュウマイもムラなくきれいに蒸し上がります。

ホットエアモード

- ホットエアを庫内の隅々まで循環させて急速加熱。ブロック肉の旨味と水分を閉じ込めてローストします。温度調節も簡単です。

再加熱モード

- 飽和蒸気を充満させて、乾燥を防ぎながら再加熱。調理メニューに応じて温度調整もできます。

芯温コントロールモード

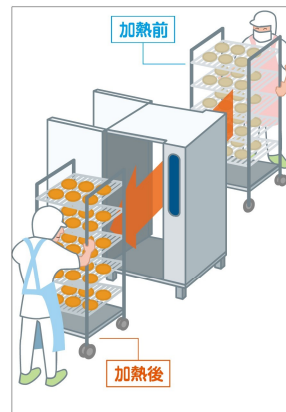
- ブロック肉など食材の中心部の温度をセンサーで正確に測定。温度調節も簡単です。食中毒防止に役立ちます。

コンビモード

- スチームとホットエアを組み合わせ、センサーで加熱を自動コントロール。食材のボリュームロスを抑え、表面はこんがり、内部はジューシーに仕上げます。

バスルー式

- バスルー式は加熱前と加熱後の作業区域を明確に区分し、食品や作業者の交差汚染を防止します。



機能比較

		CSWH	CSXH	SCOS-RH(-RHC)	SCOS-RY	ICP
加熱モード	スチーム	スチームモード 50℃～150℃	スチームモード 50℃～130℃	スチームモード 30℃～160℃	スチームモード 30℃～130℃	スチームモード 30℃～130℃
	ホット	ホットモード 20℃～300℃	ホットモード 30℃～300℃	オープンモード 30℃～300℃	オープンモード 30℃～300℃	オープンモード 30℃～300℃
	コンビ	コンビモード 20℃～300℃	コンビモード 30℃～300℃	自動加温オープンモード 30℃～300℃	自動加温オープンモード 30℃～300℃	自動加温オープンモード 30℃～300℃
ファン風速切替		4段階	5段階	3段階	5段階	5段階
操作パネル						
		CSWH	CSXH			
メニュープログラム		最大999メニュー	最大9工程で999メニュー	100メニュー×6工程まで (SCOS-RH)蒸気発生器 (SCOS-RHC)インジェクション	1000メニュー×10工程まで	1200メニュー×12工程まで
蒸気発生方式		蒸気発生器+スマートインジェクション	蒸気発生器+スマートインジェクション		蒸気発生器	蒸気発生器
蒸気調整		101段階	101段階	10段階	10段階	10段階

※掲載機種の標準仕様です。

CSWH型

- 7インチの大型カラー液晶タッチパネルを搭載しています。オリジナル250メニューを登録した「おまかせ調理モード」と簡単操作で調理ができる「マニュアル調理モード」を搭載しています。
- 複数の料理を同時に調理できる多段同時調理機能を搭載しています。
- 蒸気発生方式は「蒸気発生器」+「インジェクション」のハイブリッド方式を採用しました。

CSXH型

- おかえり洗浄コースを新搭載し、換気設備とガスの元栓を開めた状態での洗浄が可能となりました。洗浄終了後は自動で主電源OFFとなり、無人での庫内洗浄が実現します。
- WEB上で直感的にオリジナルレシピ登録が行え、登録したレシピはUSBにダウンロードし、機器本体に転送して使用できます。

SCC型

- 調理モードや焼き方、焼き加減の選択だけで自動的に調理を行うCookingControl(IC)を搭載しています。
- コンビオープンモードに切り替えれば温度・時間や庫内湿度、風量などを自在に設定できます。
- 庫内の状態を自動判別して最適な洗浄を行うケアコントロール機能を備えています。



※ホテル/パン類はP.162に掲載しています。

調理能力表

モード	食品名	食材量	調理温度	調理時間	1/1ホテルパン			
					配置数	6枚	10枚	20枚
スチーム	冷凍シュウマイ	15g/個	98℃	15分/回	72個/枚	432個	720個	1440個
ホットエア	グラタン	120g/個	250℃	10分/回	15個/枚	90個	150個	300個
コンビ	冷凍ハンバーグ	60g/個	180℃	16分/回	24個/枚	144個	240個	480個

※上記調理能力は参考です。食材の形状・容量・品質などにより異なります。

調理例



SCOS型

- 汚れが拭き取りやすく衛生的なオールフラットコントロールパネルです。

SCOS-RHC型

- 庫内ヒータのみで安定的に蒸気発生・対流させるインジェクション方式蒸気発生システムと、独自の排熱回収装置により大幅な省エネを実現しています。
- 操作パネルにワンタッチ調理機能を追加。「炒め」・「煮物」・「炊飯」・「蒸し」・「ベーカリ」・「解凍」など多彩なモードをワンタッチで操作できます。

SCOS-RY型

- 希望のメニューを液晶パネルから選ぶだけで、予め設定されているレシピで自動調理を行います。
- 調理中に扉を開けて庫内温度が下がった時に、調理量に合わせて調理時間を調整します。
- USBメモリを使って、パソコン上で調理データや調理メニューの編集が可能です。

ICP型

- 焼き方、焼き加減の選択だけで自動的に調理を行う自動調理モードのCookingSuiteを搭載しています。
- マニュアルモードに切り替えれば温度・時間や庫内湿度、風量などを自在に設定できます。
- 庫内の状態を自動判別して最適な洗浄を行うケアコントロール機能を備えています。
- WiFi標準装備。クラウドサービスのConnected Cookingに接続することにより、稼働状況確認やHACCPデータの管理が可能です。

軟水器(スチームコンベクションオープン用)

- 使用水の硬度成分を除去して軟水にすることで、機器内部へのスケール付着を防止します。



NFX-OS



MSX-10

軟水器用イオン交換樹脂再生剤
メイクリーンS



- 使用水の硬度成分を除去して軟水にすることで、機器内部へのスケール付着を防止します。



RP-03DM



RP-06DM

全自動軟水器
専用再生剤
クリトルディS

