電気ベーカリーコンベクションオーブン

新製品 E-10-3

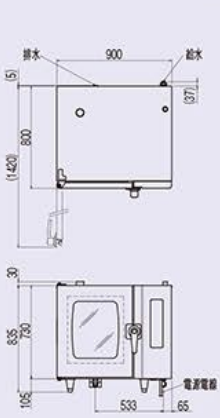
ELECTRIC BAKERY CONVECTION OVEN

簡単操作で焼き立てパンを!

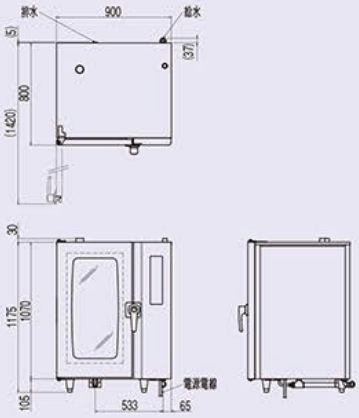
**インジェクション方式による加湿により
生地に応じた加湿と、4段階の風量調整で、
こだわりの焼成が可能です。
インストアベーカリー、コンビニエンスストア、
カフェなど、スペースの少ない場所に設置可能な
コンパクト設計です。**

- **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。

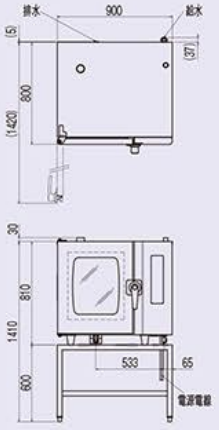
SCON-61RT



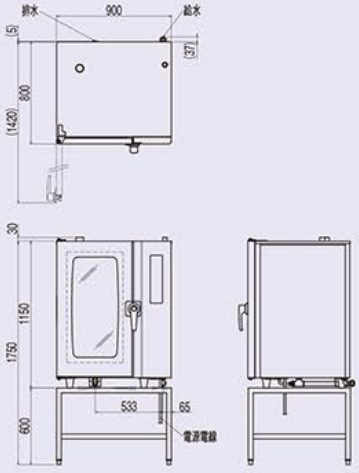
SCON-101RT



SCON-61R



SCON-101R





SCON-61R



SCON-101R

■仕様

モデル	外形寸法(mm) 間口(W)	奥行(D)	高さ(H)	庫内有効寸法(mm) 間口(W)	奥行(D)	高さ(H)	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	棚ピッチ×棚数 (mm)	給水(A)	排水(A)	本体質量(kg)
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		55.1	10		85×10			190
SCON-61R(L)			1410			525	10.1kW		29.2	6		85×6			170
SCON-101R(L)			1750			865	19.1kW		55.1	10		85×10			210

◎付属品／耐熱オーブンミット(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)