

熱風または水蒸気を利用して「焼く」「蒸す」「煮る」等が出来る、多機能な
食品調理・加工 加熱機器

スチームコンベクションオーブン



機種名

ニチワ電機
電気スチームコンベクションオーブン
SCOS-1010RH

特徴

- 熱風および蒸気を使用した加熱方法の自在な組み合わせにより、焼き物、蒸し物、解凍、真空調理等の幅広いメニューに対応可能です。（無圧蒸気式）
- 芯温計で食材の芯温を計測し、設定温度まで自動調理が可能です。

【主な仕様】

- ・全容量：214 L
- ・棚ピッチ×棚数：68P×10 段
- ・設定可能温度：
スチーマーモード 0℃～160℃
オーブンモード 0℃～300℃

【試作例】



漬け魚
(サケ)



マサバ

※その他にも様々な用途に使用できます。

料金等

使用料金：450 円／1 時間

※原材料、消耗品は利用者のご負担になります。
ご利用申し込みは実施日の3日前まで可能です。