

スチームコンベクションオーブン

機種名

株式会社フジマック
 コンビオーブン FSCCWE61
 ブラストチラー&フリーザー FRBCT6
 2012年度購入



特徴

- スチームコンベクションオーブン
 - ・コンベクションオーブン(ファンにより熱風を強制対流させるオーブン)に、蒸気発生装置を取り付けた機械
 - ・熱風または蒸気をそれぞれ単独で利用して「焼く」「蒸す」、同時に利用することで「煮る」「炊く」「炒める」などが可能
- ブラストチラー
 - ・料理・惣菜を衛生的に急速冷却する機械
 - ・ブラストチラーは用途、目的別に設定可能
 - 粗熱取り...惣菜・弁当・仕出し・オードブル
 - 冷製メニュー...サラダ・和え物・デザート(プリン・ゼリー他)
 - クックチル...煮物・焼き物等あらゆるメニューの前倒し調理(90分以内に3度まで冷却)
 - ショックフリーズ...スープ、カレールウ、肉まん、餃子、お好み焼き、うどん等

【主な仕様】

- ・温度調節範囲：
 - コンビオーブン 30～300℃
 - ブラストチラー -40～30℃

【使用上の注意】

・コンビオーブンの運転中、加熱直後は高温のスチームが発生します。扉の開閉の際にやけどをする恐れがありますので、注意して行ってください。

料金等

機器使用： 800円/1時間
 操作法説明： 3,900円(1時間)

※ご予約は実施日の3日前までをお願いいたします。
 ※消耗品はお客様のご負担になります。

研究員による支援

3,900円 / 時