

蒸汽对流烤箱 标准系列

小型机体装载发电机
功能充足、操作方便
烹饪能力强、节省空间的标准系列。



热风模式

30-300摄氏度的热风在箱内高效循环，快速均匀加热食材。



蒸汽模式

3种蒸汽模式可应对各种菜品的烹饪。

低温蒸汽

准确的温度管理，可在30-99摄氏度范围内以1摄氏度为单位进行调整，最适合蒸蛋羹等的精密烹饪，也可进行真空加热。

蒸汽1

箱内均匀充满了约100摄氏度的蒸汽，可快速大量烹饪食材。与普通的蒸炉相比，最小限度地阻止了营养成分的流失，保持食物的香味。箱内感应器会调节最适蒸汽量，节省能源。

蒸汽2

产生高温蒸汽，大量强力的蒸汽最适合快速大量烹饪。



组合模式（蒸汽量有10种阶段可切换）

蒸汽与热风组合使用，发挥各自所长的烹饪模式。蒸汽量有10种阶段可切换。



预热功能

预热使箱内温度提前上升。考虑到打开箱门放入食材时会使温度下降，维持了比设定温度高10%的温度。



芯温感应器 1点测量式

所有的烹饪模式均可使用芯温感应器。以1摄氏度为单位准确设定、测量食材中心温度（芯温）。



烹饪菜单

使用频率高的菜单可登录至“菜单”中（最多99种）使操作更加方便省力。1种菜单最多有9个阶段的烹饪。可登录日餐·中餐·西餐，扩大菜品种类。



冷却功能

风扇转动进行冷却。

前部玻璃门和LED灯方便确认箱内状态



※O2M型只有LED灯

把手向左或右转动可打开箱门



※只限O4M型

带固定停止的双重玻璃门

放置架和吸入板为可动式
※只限O4M型

预约定时

预约时间自动打开电源，发电机工作，快速加热烹饪。此外，箱内温度可上升至设定温度。

顺逆时针旋转的风扇使箱内温度均匀
风扇会定期逆时针旋转，保持箱内的温度均匀。（*只限O4M型）

取出式托盘

USB连接（另选）

蒸汽对流烤箱 标准系列

Line up



SSC-02MSD



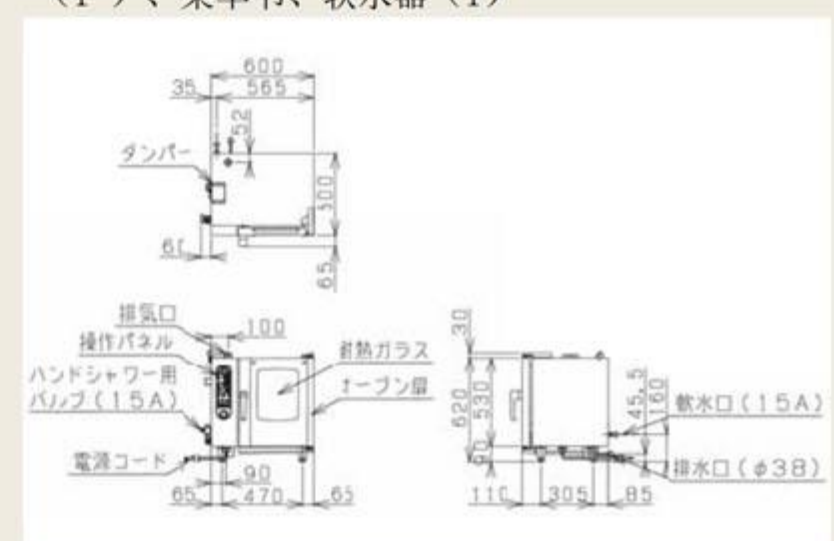
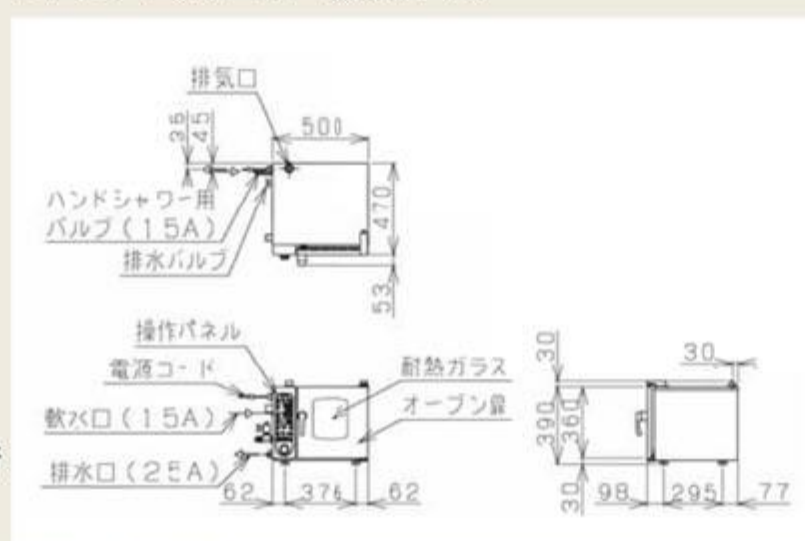
SSC-04M(R)SD

外形尺寸 (mm)	长	500	600
	宽	470	500
	高	390	620
箱内尺寸 (mm)	长	281	325
	宽	360	345
	高	226	330
额定电源 (50/60Hz)		1φ200V	3φ200V
电力消耗		1.9kW	3.6kW
容许电流值		15A	15A
电源线 2m		1.25mm ² —3芯 直結	2.5mm ² —4芯 直結
给水连接	15A×2 (软水口・手持淋浴器给水口)		15A×2 (软水口・手持淋浴器给水口)
排水连接		25A	φ38
放置架间隔		95mm	68mm
商用容器收纳数 (深65mm)		1/2尺寸2个	1/2尺寸4个
重量 (kg)		49	58

配件

1/2烤网 (1)、耐热手套 (1组)、液体洗涤剂 (2L)、洗涤剂喷枪 (1)、手持淋浴器 (1)、减压单向阀 (1)、菜单书、软水器 (1)

1/2烤网 (3)、耐热手套 (1组)、液体洗涤剂 (2L)、洗涤剂喷枪 (1)、手持淋浴器 (1)、减压单向阀 (1)、排水用硅弯头φ38用 (1)、不锈钢管φ38 (1)、菜单书、软水器 (1)



- 请设置保护空间 (前方30cm、左侧50cm)
- 为防止错误运行, SSC-04MSD请使用高频对应的容许电流器。
- 型号 (R) 为反向门式, 交货期约为下单后2周。(价格相同)