

▼スチームコンベクションオーブン

オーブンにとって最も大切なのは、全ての段で均一に加熱でき、確実に食品の芯温を上昇させられる基本性能です。ハットリがお勧めするのは、本場ヨーロッパで鍛えられた本物です。



FCZ061



FCZ101



FCZ102
(ガス式のみ)



FCZ201



- ◎均一加熱! ……伝統的な炉の叡智と最新技術の融合により、あらゆる食品、調理物を均一に、パリパリに! ジューシーに! こんがり! 加熱致します。
- ◎クックチルシステムに! ……ブラストチラー/ブラストフリーザーと組み合わせる事で、クックチルシステムの中核となる加熱機器として使えます。
- ◎ベーカーリーオープンとして! ……ハーフパワー、1/2ファンスピード機能とベーカーリーオープンとしても優秀です。

- コンベクション** 25℃~300℃
焼き調理全般、グリル、グラタン、パン、ペストリー、冷凍インスタント食品、ハーフパワーモードを使う事でケーキ等を焼くのに使えます。
- コンビ** 25℃~250℃
ロースト、肉、野菜の詰め物、ラザニア、シーフード、炊飯とあらゆる調理や再加熱に有効です。食品を歩留まり良く仕上げると共に調理時間も短縮されます。
- スチーム** 25℃~130℃
蒸す、煮るに最適で、特にデリケートな食品の加熱・再加熱に有効です。食品の栄養価、色彩、食感や料理独特の風味を失いません。

- PHASE** 2段階の調理サイクルを、自動運転できます。
- 設定温度 (赤表示) に対して現在のオープン庫内の温度 (緑表示) が何度になっているか? をひと目で確認出来ます。また温度設定は使いやすい大径ダイヤルで行ないますので速やかに操作できます。
- 設定時間 (赤表示) に対して残り時間 (緑表示) をカウントダウンしながら示しますので、加熱の残り時間をひと目で確認出来ます。また、芯温設定に切り替え芯温調理も行えます。
- ユーティリティボタンで充実した機能を選択できます。

| 熱源区分 | ガス式 | | | | 電気式 | | |
|-------------|--------------------------------------|---------------|--------------------------|---------------|---------------|---------------|---------------|
| 型式 | FCZ061GBG | FCZ101GBG | FCZ102GBG | FCZ201GBG | FCZ061EBC | FCZ101EBC | FCZ201EBC |
| 棚数(棚ピッチ) | 6(65mm) | 10(65mm) | 10(65mm) | 20(63mm) | 6(65mm) | 10(65mm) | 20(63mm) |
| ホテルパン枚数 | 6x(1/1GN) | 10x(1/1GN) | 20x(1/1GN) 10x(2/1GN) | 20x(1/1GN) | 6x(1/1GN) | 10x(1/1GN) | 20x(1/1GN) |
| 最高設定温度(℃) | | | | | | | |
| コンベクション(熱風) | 300 | 300 | 300 | 300 | 300 | 300 | 300 |
| スチーム(蒸気) | 130 | 130 | 130 | 130 | 130 | 130 | 130 |
| コンビ(熱風+蒸気) | 250 | 250 | 250 | 250 | 250 | 250 | 250 |
| 再加熱(熱風+蒸気) | 250 | 250 | 250 | 250 | 250 | 250 | 250 |
| 低温スチーム | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ |
| 芯温センサー | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ |
| クック&ホールド | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ |
| ファンスピード | 2段階 | 2段階 | 2段階 | 2段階 | 2段階 | 2段階 | 2段階 |
| 洗浄機能 | セミオート | セミオート | セミオート | セミオート | セミオート | セミオート | セミオート |
| ハンドシャワー | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ |
| 外形寸法(mm) | 6段式、10段式のスタンドに乗せた寸法については、全体図をご請求下さい。 | | | | | | |
| 幅 | 898 | 898 | 1208 | 993 | 898 | 898 | 993 |
| 奥行 | 915 | 915 | 1065 | 957 | 915 | 915 | 957 |
| 高さ | 808 | 1058 | 1058 | 1795 | 808 | 1058 | 1795 |
| 庫内寸法(mm) | | | | | | | |
| 幅 | 460 | 460 | 640 | 460 | 460 | 460 | 460 |
| 奥行 | 715 | 715 | 855 | 715 | 715 | 715 | 715 |
| 高さ | 486 | 736 | 736 | 1450 | 486 | 736 | 1450 |
| ガス消費量(kW) | | | | | | | |
| MAX | 17 | 35 | 45 | 58 | --- | --- | --- |
| ボイラー | 10 | 20 | 25 | 25 | --- | --- | --- |
| オープン | 10 | 20 | 27 | 40 | --- | --- | --- |
| 電気消費量(kW) | 0.25 | 0.3 | 1 | 0.5 | | | |
| MAX | --- | --- | --- | --- | 10.1 | 17.5 | 34.5 |
| ボイラー | --- | --- | --- | --- | 9 | 17 | 24 |
| オープン | --- | --- | --- | --- | 9.6 | 17 | 34 |
| 電源(Hz) | 単相100V(50/60) | 単相100V(50/60) | 単相100V(50/60) | 単相100V(50/60) | 三相200V(50/60) | 三相200V(50/60) | 三相200V(50/60) |
| 製品重量(kg) | 146 | 160 | 203 | 312 | 132 | 156 | 284 |
| 価格 | 価格はお問い合わせください。 | | | | | | |

注意: 本機には、熱源接続の他、給水・排水の接続が必要です。ご検討の際には全体図をご請求下さい。

※品質向上の為、予告なく仕様・価格の変更を行うことがあります。