

▼コンベクションオーブン



FCF061GJ

FCF101GJ/FCF101EJ  
(ランナー仕様)

FCF102GJ/FCF102EJ  
(ランナー仕様)

FCF202GJ

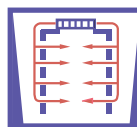
※架台の棚はオプション(ランナー仕様架台)です。

**自動加湿装置は、均一加熱の切り札！**



数ある加熱方法の中で一番均一な加熱ができるのは蒸気加熱。新シリーズでは、この蒸気の加熱特性を参考にして、加熱媒体である熱風に水分を加え、加熱温度の均一性を著しく向上させる事を実現しています。6つの加熱モードのうち、5つが自動加湿加熱のモードで段階的に加湿量を変更できる様に充実しているのも、均一加熱の重要性を知っていればこそ！の設計です。

**庫内設計はコンピュータシミュレーション！**



シロッコファンによって送られる熱風の通り道を、オーブン前方にゆくと狭くしてありますので、オーブン庫内のどの位置でも同じ強さの熱風が通過し、加熱温度の均一性を高めています。この素晴らしい方式は、流体力学に基づいてさまざまな条件を想定したコンピュータシミュレーションによって開発されました。



**調理物の芯温制御機能(0~99℃)標準装備で、HACCPに適合！**

HACCPをベースにした「大量調理施設衛生管理マニュアル」では、加熱調理する食品の中心温度は75℃以上で、1分以上保持されなければなりません。

新シリーズでは、全機種に芯温制御機能を装備し、食品の芯温が設定温度(例えば80℃)に到達したところで自動的に加熱を終了させますので、手間をかけずに安全な加熱調理が行えます。また、芯温をとらえる心臓部には、精度の高い白金センサーを採用しています。



**食品安全に不可欠な均一加熱性能**

食品を安全に加熱調理するため、根本的に必要なのは、オーブン庫内温度の均一性です。食品の温度管理を目的とした芯温制御機能も、焼けムラの大きいオーブンでは何の意味もありません。オーブン庫内温度の均一性が高いレベルにあつてこそ初めて威力を発揮するのです。ハットリのコンベクションオーブンシリーズでは、二つの特長でオーブン庫内温度の均一性を高いレベルで実現しています。

**庫内灯標準装備**

庫内の食品の状態が庫内灯の装備により、確認しやすくなりました。



**二重ガラス扉装備**

断熱性の高い二重ガラス扉ですので、庫内の熱損失が少なく、不用意に扉に触れても火傷をすることはありません。(サイズ061を除く)



**庫内形状の改良**

庫内奥の形状が一段と進歩、汚れのたまりやすい角が無くなり、掃除のしやすいR形状になりました。



**安全装置の充実**

**立ち消え安全装置**

万一のガスの吹き消え立ち消えを感知し、速やかに生ガスの流出をストップします。



**過熱防止装置**

オーブン庫内が過熱することを防ぎます。

**扉スイッチ**

扉を開けるとオーブンが自動停止しますので熱風を浴びて火傷の心配がありません。

型式	外形寸法mm 間口×奥行×高さ	ホテルパン 枚数	電源	電気消費量 kW	ガス消費量 kW(kcal/h)	タイマー時間	重量 kg	価格
FCF061GJ	860×746×701	6枚	単相100V	0.16	10.5	1~120分/無限モード	82	
FCF101GJ	890×900×1670	10枚	単相100V	0.2	23.3	1~120分/無限モード	160	
FCF102GJ	890×1220×1670	20枚	単相100V	0.5	29.1	1~120分/無限モード	199	
FCF202GJ	890×1220×1800	1/1×40枚	単相100V	0.5	58.1	1~120分/無限モード	280	

型式	外形寸法 mm 間口×奥行×高さ	パン焼きアミ寸法 mm	排水口	庫内排気口	給水接続口 A	ホテルパン 枚数	電源	電気消費量 kW	タイマー時間	重量 kg	価格
FCF101EJ	890×900×1670	530×325	φ25	φ63	20	10枚	三相200V	17.3	1~120分/無限モード	156	
FCF102EJ	890×1220×1670	530×325.530×650	φ25	φ63	20	20枚	三相200V	24.5	1~120分/無限モード	175	

※( )内は税抜き価格です。