



Maruzen

スチームコンベクションオーブン

スーパースチーム

STEAM CONVECTION OVEN SYSTEM

Line up

エクセレントシリーズ(電気式)

デラックスシリーズ(電気式/ガス式)

スタンダードシリーズ(電気式/ガス式)

シンプルシリーズ(電気式)

全133
機種!!

フルカラー液晶のクリエイティブパネルに
“触れて”調理する、オート調理機能搭載。
庫内自動洗浄機能などでさらに使いやすく。

Excellent シリーズ

**エクセレントシリーズに
40型が新登場!!**



業務用総合厨房機器メーカー



マルゼン

2016年1月版

Super Steam *Excellent*

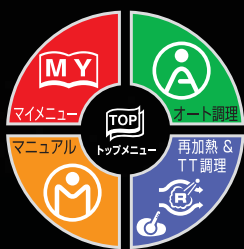
あらゆる加熱調理を意のままにコントロールしてきたスーパースチームに、今回新たに「エクセレントシリーズ」がラインアップ。タッチパネル式の“クリエイティブパネル”をはじめとした数々の新機能の導入により、調理の可能性を無限に広がります。もちろん国際的な衛生管理基準「HACCP」へも対応。美味しさ、高い安全性、生産性向上&コスト削減、省スペースなど、時代の要求すべてを満足させる1台、それが「エクセレントシリーズ」です



エクセレントシリーズ、4つの新機能！

直感的な操作を可能に。

〔タッチパネル式クリエイティブパネル〕



エクセレントシリーズの調理は、直接画面にタッチして操作する[クリエイティブパネル]で進行します。まず調理は4つのモードの選択から…。調理する主食材で選ぶ[オート調理]、スチームコンベクションならではの[再加熱&T.T.調理]、メニュー登録で生産性アップと省力化に貢献する[マイメニュー調理]。パネルに触れば次のステップが表示され、操作は思うままです。温度と時間、芯温を細かくセットアップする[マニュアル調理]も可能です

最適な調理プログラムまでナビゲート。

〔オート調理〕



主食材の選択、次に加熱方法…と、[クリエイティブパネル]画面に従って直感的にタッチしていくだけで、最適な調理プログラムまでナビゲート。調理する方の明確な意図を忠実に再現します。

洗剤投入から乾燥までを全自動で。

〔庫内自動洗浄機能〕



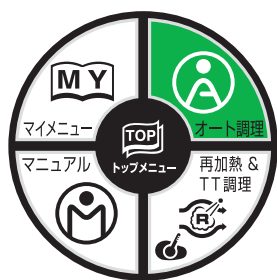
庫内天板にノズルを取り付け、洗剤投入、洗浄、乾燥までを全自動で行います。肉料理などの後のこびりついた油污れもおとす強力な洗浄力。手作業での負担を軽減します。

きめ細かく確実な温度管理が可能。

〔5点計測式芯温センサー〕



センサーの先端から並んだ5個所の計測ポイントの中の最も低い温度で管理する、“5点計測式”を採用。デリケートな調理もお任せください。



いちばん美味しいプログラムを知っている。

[オート調理]

エクセレントシリーズの“オート調理”は、調理する方の何をどのように仕上げたいかのイメージをオペレーションしていきます。トップ画面で[オート調理]を選び、次は肉、魚介、野菜、卵、米、その他の6つの主食材から選択。さらに焼き物、煮物、蒸し物・・・と、次々と表れる画面に従って、何をどのように仕上げたいかを、あくまで直感的にタッチしていただくと、理想的な仕上がりに導き示されていきます。今までのように、その調理に適した調理モードと温度・時間に置き換えていく煩わしさはなく、調理する方の明確な意図を忠実に再現します。さあ！いよいよ調理スタートです。



肉料理



焼き物料理、煮込み料理に加え、オーバーナイトによる肉の柔らかく煮など長時間の調理も可能です。また、フライや唐揚げなどの揚げ物料理は、油を抑えたヘルシーな揚げ物風焼き物にすることもでき、ことに女性に喜ばれるメニューとなるばかりか油代のコストダウンも図れます。

魚介料理



代表的な塩焼き、漬け焼き、姿焼きのほか、オーバーナイト調理では甘露煮や水煮などで骨まで柔らかく調理できます。その他、エビチリなど炒め物も可能で、フライ料理では油を抑えたヘルシーなフライ風焼き物にすることもでき、油代のコストダウンも図れます。

野菜料理



各種野菜のグリル料理はもちろん、肉じゃがや筑前煮などの煮物料理などを行います。さらに調理方法で蒸し物を選択すれば、温野菜調理や野菜の下茹でなどにも使用可能です。焼き芋も美味しくできます。

卵料理



卵焼きと一口にいても五目卵焼きやスペイン風オムレツなど味も風味も様々。また、デリケートな温度管理が必要な温泉卵や茶碗蒸しなど、美味しい仕上がりにお任せください。

米料理

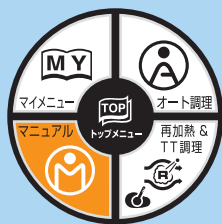


五目ご飯やパエリアなど炊き込みご飯、お粥、おこわまで調理可能です。しかも、お粥は全粥、七・五・三分粥、おこわは中華おこわや山菜おこわなどバリエーションも豊富。もちろん基本の白飯も美味しく炊き上げます。

その他



グラタンやドリア、ラザニアなどのパスタ・米料理から、焼そば、焼きビーフンなどの麺料理、さらには冷凍生地を用いたクロワッサン焼成、プリン、蒸しパンまで、パンも和洋菓子も幅広い調理が可能です。



温度と時間、芯温を個別にセットアップ。

[マニュアル調理]



熱風(ホットエアー)モード

30℃～300℃までの熱風が、庫内を効率良く循環し、むらなく食材を包み込んでスピーディに焼き上げます。



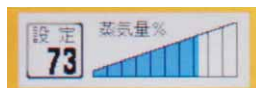
コンビネーションモード

スチームと熱風(ホットエアー)を組み合わせ、双方の長所を活かしたスチームコンベクションオープンならではの調理モードです。調理可能温度帯も広く(50～300℃)、特にエクセレントシリーズでは従来よりも低い50℃からの低温帯での調理もできるため、テリーヌやプリンなど低温調理が適している料理も美しくなめらかに仕上がります。



蒸気量100段階切換

エクセレントシリーズでは、コンビネーションモードにおいて庫内の蒸気量を100段階に切換可能です。設定した蒸気量はセンサーにより正確に維持され、自動開閉ダンパーと合わせて庫内を調理に最適な湿度に保ちます。煮魚などで煮くずれなくロスを抑えたい場合は蒸気量を多めに、パリッとしかも香ばしく焼き上げたい場合は蒸気量を少なめにするなど、調理人のイメージのままに上げることができます。



スチームモード

「スーパースチーム」は4パターンスチームシステムを採用。低温から高温まで、調理に合わせた幅広いスチームが可能で、

1. 低温スチーム(バリオスチーム)

正確な温度管理によって30℃～99℃まで1℃単位で設定でき、特に茶碗蒸しなど、デリケートな調理に最適なモードです。真空調理の加熱にも適しています。

2. スチーム1

約100℃のスチームを庫内にムラなく充満させ、食材を素早く大量に調理します。通常の蒸し器に比べ栄養分の流出を最小限にとどめ、食材の味・香りを逃しません。センサーで蒸気量をコントロールしているので、蒸気は無駄なく効率良く使え、省エネ。



3. スチーム2

庫内に高温の蒸気を常に送り込むモードです。強力で大量の蒸気が食材を素早くパワフルに蒸し上げ、大量調理に適したモードです。

4. クイックスチーム

100℃以上の高温スチームで一気にすばやく調理します。食材表面のべたつきを抑え、型くずれもない美しい仕上がります。100～130℃まで1℃刻みに、正確で自由な温度設定が可能です。



5点計測式芯温センサー

すべての調理モードで使用できる芯温センサー。食材の中心温度(芯温)を1℃単位でキャッチし、何度も焼き上がりを確認する必要がなく、生焼けや焼きすぎといったミスがなくなります。特にエクセレントシリーズは“5点計測式”を採用。先端から並んだ5箇所の計測ポイントの中の最も低い温度で管理するので、より正確な温度管理が可能です。また、1点計測式を3本用いる芯温センサー3本仕様の機種ならば、複数の芯温調理や、“複数芯温一定調理”が可能です。

オプション

シンプルな使い勝手の1点計測式芯温センサー1本仕様とすることも可能です。また、外付け式の真空調理用1点計測式芯温センサーを追加することも可能です。詳しくはお問い合わせください。



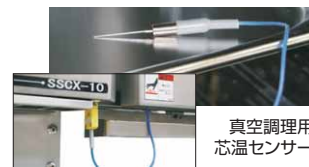
5点計測式センサー



芯温センサー3本仕様の場合



芯温センサー1本仕様



装着時

真空調理用
芯温センサー

多彩な機能で生産性向上をバックアップ。



クーリング機能

扉の開閉にかかわらず、ファンが回転して庫内冷却します。



加湿機能

加湿ノズルを内蔵し、庫内へシャワー状に水が入り加湿します。



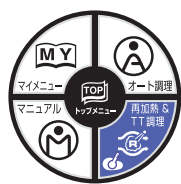
予熱機能

庫内温度を予め設定温度に立ち上げておくモードで、その調理工程に素早く入れます。予熱温度は、扉を開けて食材を入れたときの温度低下を考慮し、食材の量にあわせて設定温度よりも3段階(+30・+20・+10%)で高めに設定できます。



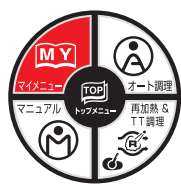
ダンパー機能

自動開閉ダンパーを採用。食材の状態にあわせて、任意にダンパーを開けて庫内の余分な蒸気を逃がすことができ、パン、菓子類、魚類の調理時に効果的です。



スチームコンベクション
ならではの芯温調理。

【再加熱&T.T.調理】



貴店の定番、自信作
最大100メニューを
登録・編集可能。

【マイメニュー調理】



再加熱モード

タイマーと芯温計を使用する再加熱&T.T.調理。ホテルパンの加熱済み食材の温め直しや、クックチルやクックフリーズの再加熱工程で用います。予め設定された温度と蒸気量の組み合わせにより、3段階の再加熱モードが選択可能で、蒸気量を少なめに高温にすればカラッと仕上がり、蒸気量を多めに低温にすれば料理の乾きを抑えて仕上ります。



皿盛加熱モード

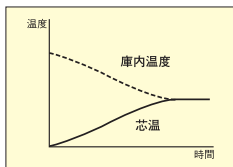
再加熱モードと同様ですが盛りつけた食材を器ごと温め直します。宴会メニューなどスピーディなサービスに使用しますので、器が持てる程度の温度です。従来のオープンや電子レンジでの温め直しと違い、料理に乾燥や温めムラのない食べ頃の美味しさを再現します。

マルチタイマー

タイマーを最大5個まで設定可能。魚の切身など大小の違いがある同一食材の調理や、異なる種類の野菜の下ゆでを同時に行うなど、設定時間がブザー音で分かって便利です。一品料理もオーダーの度に調理を始められます。

芯温一定調理

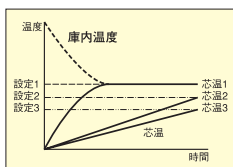
食材の芯温を一定に保ちながら調理するモード。芯温が設定温度に達すると庫内は芯温設定温度をキープするので、低温長時間の調理（保温）が可能のため、お客様へ提供する直前まで温かいままにしておけるほか、肉料理などで食中毒を防止して安全性を高める効果もあります。



複数芯温一定調理

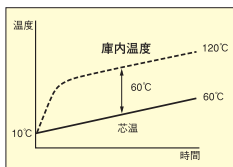
1点計測式センサー×3本を同時に使用します。たとえば鶏肉と豚肉などの同時調理や、スープ料理でスープを沸騰させずに具材に火を通すなど、異なる食材の適切な温度管理も簡単です。

(芯温センサー3本仕様のみに設定。)



一定温度差調理

食材の芯温と庫内温度差を一定に保ちながら調理するモードで、特にお肉を柔らかく調理する場合に欠かせません。ボリュームロスを抑えられ、しかも柔らかくジューシーに仕上がります。



厨房の省力化と多彩なメニュー開発

使用頻度の高いオート調理のメニューや、マニュアル調理モードで設定した新メニューを“マイメニュー”に登録可能です。登録済みのメニューは、次回からは簡単な操作でデータを読み出して調理できます。貴店自慢の味、人気メニューを常に安定して提供できるだけでなく、パート・アルバイトさんでも調理の高品質を維持でき、厨房の省力化に貢献します。マイメニューに登録できるのは最大100メニュー。和・洋・中を問わずメニューレパートリーが一気に拡大します。

最大9ステップのステップ調理で高品質の仕上がり

1メニューにつき最大9ステップでのステップ調理が可能で、調理する方の繊細な感性と技術を簡単に再現できます。入力はカタカナ、アルファベット、数字、漢字、ひらがなので分かりやすく、日本語表示（漢字・カナ）のディスプレイで一目瞭然。呼び出しも、選択されたメニューやモード名のほか、各調理モードで設定された、あるいは調理中の温度（庫内温度／芯温）や時間などが常に表示されます。



風量切換機能

風量は、微風から強風まできめ細かに切り換え可能。デリケートな食材に対しては風量を弱方向に切り換えることにより、食材表皮の変形や焼きムラを抑制します。また、食材の乾燥を抑えながら調理・保温するのに適したファン間欠運転ができます。風量は間欠運転を含め5段階切換です。



予約タイマー機能

時計機能を内蔵したタイマー付で、調理を開始する時間を設定しておけば、自動的に電源が入り、調理前の準備を終了します。

Super Steam *Excellent*

庫内自動洗浄機能を搭載。 安全性、使いやすさがさらにアップ。

庫内自動洗浄機能

エクセレントシリーズは庫内自動洗浄機能を搭載。
庫内天板にノズルを取り付け、洗剤投入から乾燥までを全自動で行います。
専用ポンプ内蔵により給水圧力に関係なく洗浄でき、
肉料理などの後のこびりついた油污れも、
強力な洗浄力で落とします（洗浄モードは強・標準・軽・すすぎの4モード）。
従来のような、強力な洗剤を使用する手作業での負担を軽減します。

清掃性に優れた庫内仕様

庫内コーナー部、棚受け取り付け部それぞれにアール加工を施しており、さらに天井と扉は突起物を抑えた形状で、清掃性に優れ、庫内を清潔に保つことができます。また、アール加工により庫内の熱風の対流がスムーズになり、焼ムラの少ない理想的な仕上がりを実現します。吸い込み板は開閉式となっており、ファン部の清掃も容易です。



ジェネレータ 自動洗浄機能

特許取得済
PATENTED

専用パイプを取り付ければジェネレータ（蒸気発生装置）の自動洗浄も可能です。しかも一日の作業終了時にセットしておけば翌朝には終了。従来のような、洗剤投入から一晩おいて翌日に作動させる時間と手間を大きく省きました。



ストップポジション付 二重ガラス扉

ガラス面からの放熱を抑える二重ガラス扉を採用しており、厨房内の作業環境の改善に有効です。しかも120°の位置で扉がハーフストップするので、ホテルパンや焼き網の出し入れも安全、スムーズです。



固定式ドリップ受け

扉に設けられたドリップ受けは固定式で、しかも自動排水ですので、わざわざドリップ受けを取り外す必要がありません。床が濡れる心配も無く、厨房をドライに保ちます。



ブレーキ機能付の高効率ファン

スチームモードやコンビネーションモードなど、蒸気が充満している調理中に扉を開けてもファンの回転にブレーキがかかり約5秒で停止するので、蒸気の噴出を防止します。また、2分間隔でファンが正逆回転するので、焼きムラの抑制に有効です。

確実にロックするドアハンドル

確実にドアをロックし庫内の蒸気や熱風を完全密閉。1段目で蒸気抜き・2段目で扉を開く2段ロック式で、より作業の安全性を高めています。



ハンドシャワーは選べる2タイプ

調理終了後の洗浄・冷却に便利な、ハンドシャワーを全機種に標準装備。かさばらないホース巻き取り式と、シンプルな外付け式から選べます。



■ハンドシャワー巻き取り式（上）
■ハンドシャワー外付け式（右）

交換が簡単なドアパッキン

ドアパッキンは、はめ込み式で着脱・交換も専用工具を必要とせず、簡単です。





便利な専用架台をご利用ください。

●P.39をご参照ください。

ガラス扉は開閉方向を選択可能!

厨房レイアウトや作業フローに応じて、通常扉、逆扉をご注文時にお選びいただけます。
(SSCX-06、10型のみ対応。ご注文の際に開閉方向をご指定ください。)

棚受けは実用新案を取得

棚受けに穴をあけ、スチーミング後の余分な水分を残しません。06、10型は棚受け間隔を68mmとし、深さ65mmのホテルパンの出し入れもスムーズです。



庫内灯はハロゲンランプを採用

庫内を照らすランプはハロゲンを採用。強く明るい光で庫内を照らし、大きなガラス窓とあわせて、調理中の食材の確認も容易です。



棚受段数は変更可能

棚受段数はご希望により変更可能です。詳しくはお問い合わせください。

環境にやさしい低温排水

厨房内のやさしい環境づくりのため、排水が高温のまま排出されないよう低温排水機能を採用しています。

設定温度に忠実な比例制御方式

庫内温度制御は、比例制御方式を採用しています。1℃単位での温度コントロールにより、デリケートな食材においてもオーバークッキングやボリュウムロスを防ぐなどメリットは多大了。

全機種に軟水器を標準装備

スーパースチーム全機種とも軟水器を標準装備としています。(06、10型はカートリッジ式、20、40型は全自動式。)

新ジェネレータ自動排水システム

スーパースチームに搭載されるジェネレータ(蒸気発生装置)は、全機種自動排水タイプで、しかも溜まったカルキを効率良く排出できる設計です。また、庫内の蒸気取入口にはファンから飛び散る油脂分の流入を防ぐカバーが設置され、絞りを施した蒸気パイプとあわせて、ジェネレータメンテナンスの手間を大幅に削減します。

自動洗浄機能付新クロスシステム

デリケートな食材に対しては庫内をオープンに、素早く効率良く仕上げるには庫内をクローズにと状況により自動切り換えるクロスシステム。このシステムの中核をなすクロスボックスをさらにコンパクトに、さらにメンテナンスしやすく改良した新クロスシステムは、自動洗浄機能も付いて性能・信頼性がよりアップしました。

省スペースを実現する2段仕様

厨房内の省スペース性を実現する2段仕様も承ります。(詳しくは裏表紙を参照してください。)

HACCPに対応する、パソコン通信ソフトをオプションでご用意

安全で衛生的な調理を実現する国際的な衛生管理基準「HACCP」システム。スーパースチームは、このHACCPシステムに対応するために、パソコン通信ソフトをオプションでご用意しております。加熱調理の温度や時間をリアルタイムにパソコン画面上でチェックできるほか、メニューデータの管理まで行えます。
(詳しくはP.42を参照してください。)

間口900mmのコンパクトボディ

ホテルパンを縦入れにすることで、間口寸法900mmのコンパクトボディを実現しました。厨房スペースを有効に使うことができるうえ、扉開閉時のスチームのロスや庫内温度の低下を抑えられます。(06、10型のみ)

【キャビネット架台】とあわせてご使用になると便利なオプションです。

●SSCX-SK

(本体脚部スカート)

本体脚部にスカートを装着することで衛生性を高められます。
税抜標準価格 20,000円



■装着時

●SSCX-BC

(架台バックカバー)

本体両面から使用するパススルータイプでは、架台後部をカバーで覆うことで汚れを防ぎ、より衛生的なものになります。
税抜標準価格 20,000円



■装着時

この紙面に掲載の全商品の価格には消費税は含まれておりません。ご購入時別途申し受けます。

スーパースチーム エクセレント シリーズ



EXCELLENT X SERIES

タッチパネル、5点計測式センサー、庫内自動洗浄機能など
調理を、機能を追究したフラグシップモデル。



タッチパネル



オート調理



熱風 (ホットエアー)



コンビネーション



スチーム

低温スチーム
スチーム1
スチーム2
クックスチーム



再加熱



皿盛加熱



芯温一定調理
芯温センサー 一定温度差調理
複数芯温一定調理※



マルチタイマー

※芯温3本仕様のみ

軟水器を全機種に標準装備



SSCX-10HNU

ハンドシャワー巻き取り式

SSCX-10NU JFEA

税抜標準価格 2,800,000円

外形寸法: 900×830×1,090 (mm)

ハンドシャワー外付け式

SSCX-10HNU JFEA

税抜標準価格 2,750,000円

外形寸法: 900×830×1,090 (mm)

電気: 3φ 200V 18.4kW
収納枚数: 1/1サイズ×10枚



SSCX-06NU

ハンドシャワー巻き取り式

SSCX-06NU JFEA

税抜標準価格 2,200,000円

外形寸法: 900×830×815 (mm)

ハンドシャワー外付け式

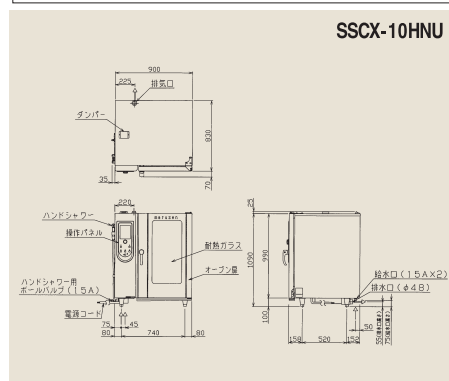
SSCX-06HNU JFEA

税抜標準価格 2,150,000円

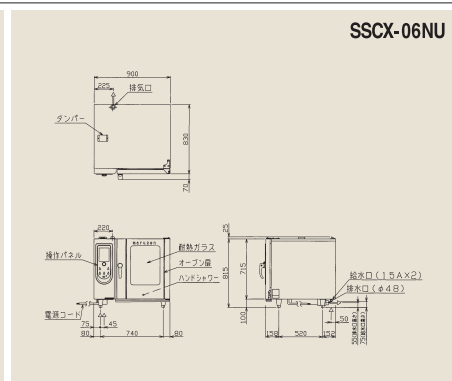
外形寸法: 900×830×815 (mm)

電気: 3φ 200V 9.4kW
収納枚数: 1/1サイズ×6枚

エクセレントシリーズはオーダーでベーカリー天板にも対応可能です。詳しくはお問い合わせください。



SSCX-10HNU



SSCX-06NU

●エクセレントシリーズは電源を高周波対応ブレーカーに接続してください。

●保守点検のためにメンテナンススペース(後方150mm/左側面300mm)を設けて設置してください。

スーパースチーム エクセレント シリーズ



EXCELLENT X SERIES

ムラなくパワフルに大量調理！
充実機能と簡単操作の大型「ロールインカートタイプ」。



SSCX-40NU

SSCX-20NU

ハンドシャワー巻き取り式

SSCX-40NU

税抜標準価格 6,580,000円

外形寸法：1,125×995×1,840 (mm)

電気：3φ 200V 54.8kW
ホテルパン：1/1サイズ×40枚
収納枚数

ハンドシャワー巻き取り式

SSCX-20NU JFEA

税抜標準価格 4,880,000円

外形寸法：920×860×1,840 (mm)

ハンドシャワー外付け式

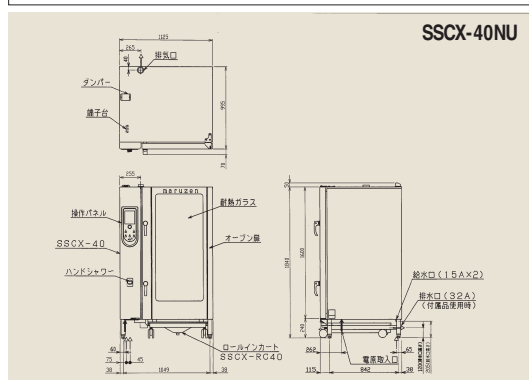
SSCX-20HNU

税抜標準価格 4,830,000円

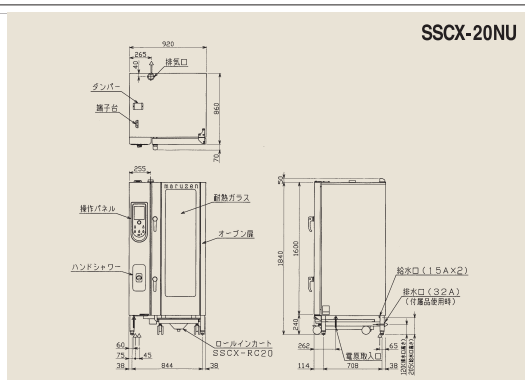
外形寸法：920×860×1,840 (mm)

電気：3φ 200V 35.6kW
ホテルパン：1/1サイズ×20枚
収納枚数

エクセレントシリーズはオーダーでベーカリー天板にも対応可能です。詳しくはお問い合わせください。



SSCX-40NU



SSCX-20NU

この紙面に掲載の全商品の価格には消費税は含まれておりません。ご購入時別途申し受けます。

スーパースチーム エクセレント シリーズ パススルータイプ

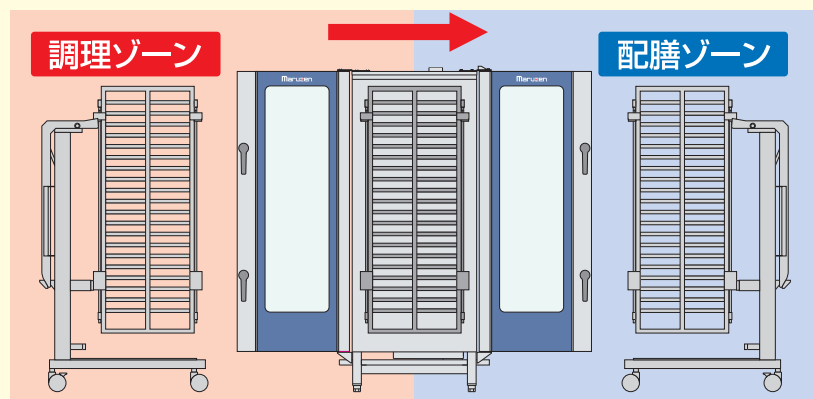


EXCELLENT X SERIES

調理から配膳の一方通行化で
交差汚染を防止し、厨房を衛生的に。

調理から配膳の流れを一方通行にすることで作業フローの効率化に役立つほか、HACCPの考えに対応して、片面を調理ゾーン、他面を配膳ゾーンと区分けして設置することで、交差汚染を防止し、厨房がもっと衛生的なものになります。

カートは調理ゾーン、配膳ゾーンそれぞれに必要となります。また、オープンラックの数に応じたカート（またはラック置き台）が別途必要となります。詳しくはP39、40をご覧ください。



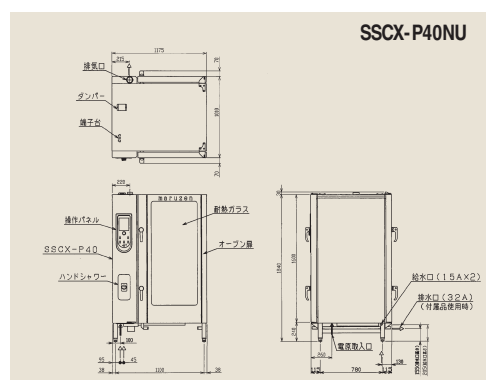
ハンドシャワー巻き取り式

SSCX-P40NU

税抜標準価格 7,580,000円

外形寸法：1,175×1,010×1,840 (mm)

電気：3φ 200V 54.8kW
ホテルパン：1/1サイズ×40枚
収納枚数



- エクセレントシリーズは電源を高周波対応ブレーカーに接続してください。
- 保守点検のためにメンテナンススペース（後方150mm／左側面300mm）を設けて設置してください。

スーパースチーム エクセレント シリーズ パススルータイプ



EXCELLENT X SERIES

ゾーニングされた調理施設に最適。
HACCPにも対応可能。



ハンドシャワー巻き取り式

SSCX-P20NU JFEA

税抜標準価格 5,380,000円
外形寸法: 970×890×1,840 (mm)

ハンドシャワー外付け式

SSCX-P20HNU

税抜標準価格 5,330,000円
外形寸法: 970×890×1,840 (mm)

電 気: 3φ 200V 35.6kW
ホテルパン: 1/1サイズ×20枚
収納枚数

ハンドシャワー巻き取り式

SSCX-P10NU JFEA

税抜標準価格 3,400,000円
外形寸法: 900×850×1,090 (mm)

ハンドシャワー外付け式

SSCX-P10HNU JFEA

税抜標準価格 3,350,000円
外形寸法: 900×850×1,090 (mm)

電 気: 3φ 200V 18.4kW
ホテルパン: 1/1サイズ×10枚
収納枚数

ハンドシャワー巻き取り式

SSCX-P06NU JFEA

税抜標準価格 2,750,000円
外形寸法: 900×850×815 (mm)

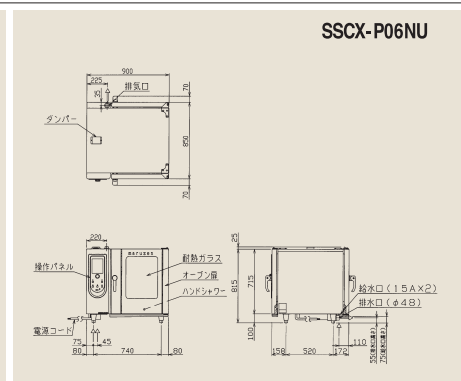
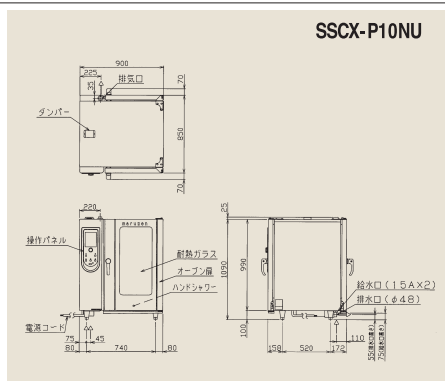
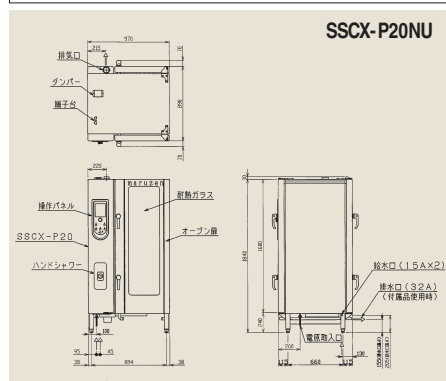
ハンドシャワー外付け式

SSCX-P06HNU JFEA

税抜標準価格 2,700,000円
外形寸法: 900×850×815 (mm)

電 気: 3φ 200V 9.4kW
ホテルパン: 1/1サイズ×6枚
収納枚数

エクセレントシリーズはオーダーでベーカリー天板にも対応可能です。詳しくはお問い合わせください。



この紙面に掲載の全商品の価格には消費税は含まれておりません。ご購入時別途申し受けます。



EXCELLENT X SERIES

複数芯温一定調理でメニューの幅が広がる！ 芯温センサー3本仕様。

鶏肉と豚肉などの同時調理や、スープ料理でスープを沸騰させずに具材に火を通すなど、異なる食材の温度を適切に管理して調理する、複数芯温一定調理が手軽にできます。1点計測式芯温センサー3本を標準装備しています。



SSCX-06TNU



ハンドシャワー巻き取り式

SSCX-20TNU JFEA

税抜標準価格 5,030,000円

外形寸法：920×860×1,840 (mm)

ハンドシャワー巻き取り式

SSCX-10TNU JFEA

税抜標準価格 2,950,000円

外形寸法：900×830×1,090 (mm)

ハンドシャワー巻き取り式

SSCX-06TNU JFEA

税抜標準価格 2,350,000円

外形寸法：900×830×815 (mm)

SSCX-P06TNU (パススルータイプ) JFEA

税抜標準価格 2,900,000円

外形寸法：900×850×815 (mm)

ハンドシャワー外付け式

SSCX-20THNU

税抜標準価格 4,980,000円

外形寸法：920×860×1,840 (mm)

ハンドシャワー外付け式

SSCX-10THNU JFEA

税抜標準価格 2,900,000円

外形寸法：900×830×1,090 (mm)

ハンドシャワー外付け式

SSCX-06THNU JFEA

税抜標準価格 2,300,000円

外形寸法：900×830×815 (mm)

SSCX-P06THNU (パススルータイプ) JFEA

税抜標準価格 2,850,000円

外形寸法：900×850×815 (mm)

電気：3φ 200V 35.6kW
ホテルパン：1/1サイズ×20枚
収納枚数

電気：3φ 200V 18.4kW
ホテルパン：1/1サイズ×10枚
収納枚数

電気：3φ 200V 9.4kW
ホテルパン：1/1サイズ×6枚
収納枚数

エクセレントシリーズはオーダーでベーカリー天板にも対応可能です。詳しくはお問い合わせください。

- エクセレントシリーズは電源を高周波対応ブレーカーに接続してください。
- 保守点検のためにメンテナンススペース(後方150mm/左側面300mm)を設けて設置してください。

電気式スーパースチーム (SSCX) 仕様表

型式	ハンドシャワー巻き取り式 ハンドシャワー外付け式	◇06(T)(R)NU ☆06(T)(R)HNU	◇10(T)(R)NU ☆10(T)(R)HNU	★20(T)NU ★20(T)HNU	★40NU —	★P06(T)NU ★P06(T)HNU	★P10NU ★P10HNU	★P20NU ★P20HNU	★P40NU —
外形寸法 (mm)	間口	900	900	920	1,125	900	900	970	1,175
	奥行き	830	830	860	995	850	850	890	1,010
	高さ	815	1,090	1,840	1,840	815	1,090	1,840	1,840
庫内寸法 (mm)	間口	445	445	445	650	445	445	445	650
	奥行き	645	645	645	765	645	645	645	765
	高さ	505	777	1,477	1,477	505	777	1,477	1,477
電源	3φ200V 50・60Hz共用 (20NU、40NUは軟水器用として1φ100Vが別途必要)								
消費電力	9.4kW	18.4kW	35.6kW	54.8kW	9.4kW	18.4kW	35.6kW	54.8kW	
必要手元開閉器容量	30A	60A	125A	200A	30A	60A	125A	200A	
電源コード	2m 5.5mm ² —4芯 直結	2m 14mm ² —4芯 直結	—			2m 5.5mm ² —4芯 直結	2m 14mm ² —4芯 直結	—	
給水接続	15A×2 (軟水口、原水口)								
排水接続	φ48		32A		φ48		32A		
棚受間隔	68		63		68		63		
ホテルパンの収納枚数 (深さ20mmの場合)	1/1サイズ×6枚 (縦差し)	1/1サイズ×10枚 (縦差し)	1/1サイズ×20枚 (縦差し)	1/1サイズ×40枚 (2/1サイズ×20枚)	1/1サイズ×6枚 (縦差し)	1/1サイズ×10枚 (縦差し)	1/1サイズ×20枚 (縦差し)	1/1サイズ×40枚 (2/1サイズ×20枚)	
重量 (kg)	156	200	354	410	176	227	366	442	
付 属 品	軟水器	1 (RS-10LN (カートリッジ式))		1 (MSX-10 (全自動式))		1 (RS-10LN (カートリッジ式))		1 (MSX-10 (全自動式))	
	焼網	1/1サイズ×3枚	1/1サイズ×5枚	1/1サイズ×10枚	2/1サイズ×10枚	1/1サイズ×3枚	1/1サイズ×5枚	1/1サイズ×10枚	2/1サイズ×10枚
	耐熱手袋	1組							
	ハンドシャワー	1							
	洗剤スプレーガン	1							
	洗剤	1 (2.0ℓ)							
	庫内洗浄部品セット	1							
	庫内キャップ	1							
	ジェネレータ洗浄部品セット	1		—		1		—	
	排水用シリコンエルボ	1 (φ48用)							
	排水用付属部品	1 (φ48パイプ)		1 (32Aソケット)		1 (φ48パイプ)		1 (32Aソケット)	
	減圧逆止弁	1 (0.2MPa仕様)							
	カート	—		SSCX-RC20	SSCX-RC40	—		SSCX-RCP20	SSCX-RCP40
	オープンラック	—		—		—		SSCX-R20	SSCX-R40
	予熱アタッチメント	—		1		—		—	
	予熱汁受け	—		1		—		—	

■誤作動防止のため、高周波対応の手元開閉器をご使用ください。■型式(T)タイプは芯温センサー3本仕様です。■型式(R)タイプは逆扉仕様で、納期は受注後約1ヶ月間です(価格は同じです)。■◇印の機種は芯温センサー3本仕様の場合の納期は受注後約2週間です。■☆印の機種の納期は受注後約10日間です。■★印の機種の納期は受注後約1ヶ月間です。■パススルー仕様の製品重量にはカート、オープンラックは含まれません。

電気式スーパースチーム (SSCX) 機能表

型式 (エクセレントシリーズ)		5点計測式芯温センサー1本仕様	1点計測式芯温センサー3本仕様
制 御	制御方式	マイクロコンピュータコントロール	
	温度制御	比例制御方式	
調 理 モ ー ド	オート調理 (68メニュー)	○	
	熱風	30℃～300℃	
	コンビネーション	50℃～300℃	
		100段階	
	スチーム	低温スチーム	
		30℃～99℃	
		スチーム1	
		約100℃通常	
	再加熱	スチーム2	
		約100℃連続	
	皿盛加熱	100℃～130℃	
	芯温センサー数	1	3
	芯温設定	120℃・140℃・160℃	
	芯温センサー計測方式	60℃・80℃・100℃	
機 能	芯温一定調理	5点式	1点式
	複数芯温一定調理	—	○
	マルチタイマー	○	○
	一定温度差調理	○	○
	メニュープログラム調理 (9ステップ・100メニュー)	○	○
	タッチパネル	○	○
	クーリング機能	○	○
	予熱機能	○	○
	加湿 (冷却) 機能	○ (手動/メニュープログラム可能)	
	ダンパー機能	○ (自動⇔手動/メニュープログラム可能)	
	風量切換機能	○ (5段階)	
	蒸気量自動システム	○	○
	ファン正・逆回転機能	○	○
	時間設定機能	○ (30秒～24時間⇔連続運転)	
安 全 装 置	予約タイマー機能	○	○
	HACCP対応調理データ入出力インターフェース (パソコン接続)	お問い合わせください	
	クロスシステム	○	○
	蒸気発生装置洗浄機能 (全自動洗浄)	○	○
	庫内自動洗浄機能	○	○
	過熱防止装置	○	○
	蒸気発生装置の空焚き防止装置	○	○
	蒸気安全弁	○	○
	自己診断機能 (エラー表示)	○	○
	扉開閉ファンブレーキ機能	○	○
	庫内コーナーR	○	○
	2重ガラス扉 (ストップポジション付)	○	○
	ドリップ受け (固定式・自動排水) ※扉のみ固定式。本体は着脱式。	○	○
	低温排水	○	○

●付属品とオプションについては、P.39、P.40、裏表紙をご参照ください。

この紙面に掲載の全商品の価格には消費税は含まれておりません。ご購入時別途申し受けます。

焼く・煮る・蒸す・・・。 あらゆる加熱調理を、調理人の 意のままにコントロール。

スタンダードシリーズ06～40型に3段階風量切換機能を搭載！
デリケートな食材にも対応でき調理の幅が広がります。



ナビゲーションディスプレイ搭載。調理は快適に・・・そしてデータ管理の時代へ・・・。



調理モードを視覚的に確認できる

“モードナビゲーション機能”

ナビゲーションディスプレイには、熱風、コンビネーション、スチーム、再加熱など選択されたモード名のほか、各調理モードにおいて設定された温度（庫内温度／芯温）や時間、ダンパーの開閉状態までを常時表示するので、作業効率が向上します。

メニューデータを簡単呼び出し

“メニューナビゲーション機能”

調理プログラムは最大、9ステップ 99メニューを登録可能で、さらにカタカナ、アルファベット、数字によるメニュー名の入力が可能です。

登録したメニューデータはディスプレイに表示されるメニュー名を見ながらスムーズに呼び出すことができます。

なお、予め1～50メニューまで、日本語表示（漢字、平仮名）によるサンプルメニューデータがインプット済みで、このサンプルデータを書き換えることで独自のメニューデータの早期作成に威力を発揮します。調理はまさにデータ管理の時代へ突入しました。

01茶碗蒸し
02ゆで卵半熟
03ゆで卵完熟
04ジャガ芋等下ゆ

芯温一定調理
や一定温度差
調理、洗浄モ
ードも予めイン
プット済み。希
望のメニューを選
択してスタートボ
タンを押すだけ
の簡単操作で、
高品質調理や洗
浄モードがスタ
ートします。

（ナビゲーションディスプレイは、デラックスシリーズのみの設定です）

A 芯温一定調理
B 一定温度差調理
C 洗浄モード
D 試運転モード



熱風（ホットエアー）モード

30℃～300℃までの熱風が、庫内を効率良く循環し、むらなく食材を包み込んでスピーディに焼き上げます。



コンビネーションモード

スチームと熱風（ホットエアー）を組み合わせ、双方の長所を活かしたスチームコンベクションオープンならではの調理モードです。食材の乾燥やボリュームロスを防ぎ、ジューシーで香ばしく、美しい仕上がりを実現します。

調理に応じて庫内の湿度をコントロール。
「蒸気量50段階切換」機能を搭載。

コンビ H 200℃ 8分00秒

コンビ H 200℃ 8分00秒

デラックスシリーズでは、コンビネーションモードにおいて庫内の蒸気量を50段階に切換可能です。設定した蒸気量はセンサーにより正確に維持され、自動開閉ダンパーと合わせて庫内を調理に最適な湿度に保ちます。パサつかず冷めてもソフトな仕上がりにしたい場合は蒸気量を多めに、ジューシーでしかも香ばしく焼き上げたい場合は蒸気量を少なめにするなど、調理人のイメージのままに仕上げるすることができます。

- ① 蛍光表示部（ナビゲーションディスプレイ）
- ② 調理モード操作部
- ③ 庫内温度表示
- ④ タイマー表示
- ⑤ 芯温表示
- ⑥ スタート／ストップスイッチ
- ⑦ 機能モード操作部
- ⑧ ジョグダイヤル





充実の調理モード



スチームモード

4種類のスチームを作り出す「4パターンスチームシステム」を採用しています。

1. 低温スチーム(パリオスチーム)

正確な温度管理によって30℃～99℃まで1℃単位で設定でき、特に茶碗蒸しなど、デリケートな調理に最適なモードです。真空調理の加熱にも適しています。

2. スチーム1

約100℃のスチームを庫内にムラなく充填させ、食材を素早く大量に調理します。通常の蒸し器に比べ栄養分の流出を最小限にとどめ、食材の味・香りを逃しません。センサーで蒸気量をコントロールしているので、蒸気は無駄なく効率良く使え、省エネ。

3. スチーム2

庫内に高温の蒸気を常に送り込むモードです。強力で大量の蒸気が食材を素早くパワフルに蒸し上げ、大量調理に適したモードです。

4. クイックスチーム

100℃以上の高温スチームで、食材表面のベタつきも抑えてすばやく調理し、型くずれもなく美しい仕上がります。105℃～130℃まで5℃刻みに6パターンの温度設定が可能です。



再加熱モード

宴会メニューなどスピーディなサービスが要求される調理や、クックチルやクックフリーズの再加

熱工程でこのモードを使用します。従来のオープンや電子レンジでの温め直しでは料理に乾燥や温めムラがありましたが、微量のスチームを庫内に充填させることにより、食べ頃の美味しさを再現します。

予め設定された温度と蒸気量の組み合わせで、3段階の再加熱モードが選択可能です。高温の場合はカラッと仕上げるために蒸気量は少なめに、低温の場合は料理の乾きを抑えるために蒸気量は多めに設定されています。



芯温センサー

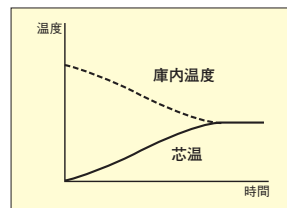
食材の中心温度(芯温)を1℃単位でキャッチします。ローストビーフ調理も、食材の中心温度をお好みに応じて自由設定できます(20℃～99℃)。何度も焼き上がり確かめる必要がなく、生焼けや焼きすぎといったミスもなくなります。このセンサーはすべての調理モードで使用できます。



芯温一定

芯温一定調理

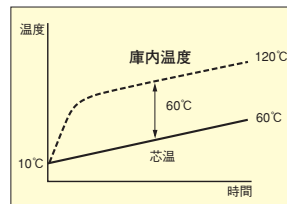
食材の芯温を一定に保ちながら調理するモード。食材の芯温が設定温度に達すると庫内は芯温設定温度をキープするので、低温長時間の調理(保温)が可能のため、お客様へ提供する直前まで温かいままにしておけるほか、肉料理などで食中毒を防止して安全性を高める効果もあります。



一定温度差

一定温度差調理

食材の芯温と庫内温度差を一定に保ちながら調理するモードで、特にお肉を柔らかく調理する場合に欠かせない調理モードです。ボリュームロスを抑えられ、しかも柔らかくジューシーに仕上がります。



多彩な機能

多彩な機能が「調理」の可能性を広げます。



クーリング機能

扉の開閉にかかわらず、ファンが回転して庫内冷却します。



予熱機能

庫内温度を予め設定温度に立ち上げておくモードで、その調理工程に素早く入れます。予熱温度は、扉を開いたときの温度低下を考慮し、設定温度よりも10%高めに維持されます。



加湿機能

加湿ノズルを内蔵し、庫内へシャワー状に水が入り加湿します。(デラックスシリーズのみの設定です。)



ダンパー機能

デラックスシリーズでは自動開閉ダンパーを採用していますが、食材の状態に合わせて、任意にダンパーを開けて庫内の余分な蒸気を逃がすことができ、パン、菓子類、魚類の調理時に効果的です。(スタンダードシリーズは手動ダンパー。)



風量切替機能

デラックスシリーズは、微風、弱風、中風、強風と4段階に切り換え可能。スタンダードシリーズ06～40型は弱風、中風、強風と3段階に切り換え可能です。デリケートな食材に対しては風量を弱方向に切り換えることにより、食材表皮の変形や焼きムラを抑制します。



予約タイマー機能

時計機能を内蔵したタイマー付で、調理を開始する時間を設定しておけば、自動的に電源が入り、調理前の準備を終了します。

スタンダードシリーズ
06～40型にも搭載!

洗浄機能付を新たにラインアップ。さらに効率的に、さらに衛生的に、使いやすさと快適性が向上。



庫内洗浄機能

06型～40型は庫内洗浄機能を搭載した機種を新たにラインアップしました。庫内天板にノズルを取り付け、洗浄・すすぎ・乾燥を自動で行えるため、洗浄時の負担を大幅に軽減。洗浄時の手作業は洗剤の噴き付けのみです。肉料理などの後のこびりついた油污れも強力な洗浄力で落とします。

※洗浄機能付は型式中に“C”が付きます。

例：SSC—C06DCNU

↑
洗浄機能付

※06・10型は0.15MPa、20・24・40型は0.2MPa以上の給水圧力が必要です。給水圧力が不足する場合は加圧装置をお使いください。

清掃性に優れた庫内仕様

庫内コーナ部、棚受け取り付け部それぞれにアール加工を施しており、清掃性に優れ、庫内を清潔に保ちます。アール加工により、庫内の熱風の対流がスムーズになり、焼ムラの少ない理想的な仕上がりを実現します。



また、吸い込み板※は取り外し式、もしくは開閉式となっており、ファン部の清掃も容易です。

(※02M～10型は取り外し式、20～40型は開閉式。)



固定式ドリップ受け

扉と本体に設けられたドリップ受けは固定式で、しかも自動排水タイプですので、わざわざドリップ受けを取り外す必要がありません。床が濡れる心配も無く、厨房をドライに保ちます。(04M～10型)



ストップポジション付 二重ガラス扉

ガラス面からの放熱を抑える二重ガラス扉を採用しており、厨房内の作業環境の改善に有効です。しかも120°の位置で扉がハーフストップするので、ホテルパンや焼き網の出し入れも安全、スムーズです。



交換が簡単なドアパッキン

ドアパッキンは、はめ込み式で着脱・交換も専用工具を必要とせず、簡単です。



棚受けは実用新案を取得

棚受けに穴をあけ、スチーミング後の余分な水分を残しません。電気式・ガス式ともに05、06、10型は棚受け間隔を68mmとし、深さ65mmのホテルパンの出し入れもスムーズです。



庫内灯はハロゲンランプを採用

庫内を照らすランプはハロゲンを採用。強い明るい光で庫内を照らし、大きなガラス窓とあわせて、調理中の食材の確認も容易です。



ブレーキ機能付の高効率ファン

スチームモードやコンビネーションモードなど、蒸気が充満している調理中に扉を開けてもファンの回転にブレーキがかかり約5秒で停止するので、蒸気の噴出を防止します。また、2分間隔でファンが正逆回転するので、焼きムラの抑制に有効です。

(ファンブレーキ機能は06、10、20、24、40型に設定。)



便利な専用架台をご利用ください。
●P.39をご参照ください。



ガラス扉は開閉方向を選択可能!

厨房レイアウトや作業フローに応じて、通常扉、逆扉をご注文時にお選びいただけます。
(04M・05M・05・06・10型のみ対応。ご注文の際に開閉方向をご指定ください。)

確実にロックするドアハンドル

確実にドアをロックするので、庫内の蒸気や熱風は完全密閉されます。



■06～40型



■ミニタイプ

棚受段数は変更可能

棚受段数はご希望により変更可能です。詳しくはお問い合わせください。

ハンドシャワーを標準装備

調理終了後の洗浄・冷却に便利な、ハンドシャワーを全機種に標準搭載しています。



環境にやさしい低温排水

厨房内のやさしい環境づくりのため、排水が高温のまま排出されないよう低温排水機能を採用しています。
(デラックスシリーズのみの設定です。)

設定温度に忠実な比例制御方式

庫内温度制御は、比例制御方式を採用しています。1℃単位での温度コントロールにより、デリケートな食材においてもオーバークッキングやボリュウムロスを防ぐなどメリットは多大了。
(電気式スタンダードシリーズ、ガス式05型はオン／オフ制御です。)

省スペースを実現する2段仕様

厨房内の省スペース性を実現する2段仕様も承ります。(詳しくは裏表紙を参照してください。)

全機種に軟水器を標準装備

スーパースチーム全機種とも軟水器を標準装備としています。
(02M～10型はカートリッジ式、20～40型は全自動式。)

新ジェネレータ自動排水システム

スーパースチームに搭載されるジェネレータ(蒸気発生装置)は、自動排水タイプで、しかも溜まったカルキを効率良く排出できる設計です。また、庫内の蒸気取入口にはファンから飛び散る油脂分の流入を防ぐカバーが設置され、絞りを施した蒸気パイプとあわせて、ジェネレータメンテナンスの手間を大幅に削減します。
(02M型は手動排水。)

自動洗浄機能付新クロスシステム

デリケートな食材に対しては庫内をオープンに、素早く効率良く仕上げるには庫内をクローズにと状況により自動切り換えするクロスシステム。このシステムの中核をなすクロスボックスをさらにコンパクトに、さらにメンテナンスしやすく改良した新クロスシステムは、自動洗浄機能も付いて性能・信頼性がよりアップしました。(スタンダードシリーズはオープンシステムです。)

HACCPに対応する、パソコン通信ソフトをオプションでご用意

安全で衛生的な調理を実現する国際的な衛生管理基準「HACCP」システム。スーパースチームは、このHACCPシステムに対応するために、パソコン通信ソフトをオプションでご用意しております。加熱調理の温度や時間をリアルタイムにパソコン画面上でチェックできるほか、メニューデータの管理まで行えます。
(詳しくはP.42を参照してください。)



スーパースチームデラックスシリーズ



DELUXE SERIES

ナビゲーションディスプレイ、蒸気量50段階切換機能を搭載。
充実の調理モードや多彩な機能を満載したハイグレードモデル。

コントロールパネル



熱風 (ホットエア)



コンビネーション



低温
スチーム
スチーム1
スチーム2
スチーム



再加熱



芯温センサー



芯温一定調理



一定温度差調理

軟水器を全機種に標準装備



SSC-10DCNU

税抜標準価格 2,320,000円

外形寸法: 1,030×750×1,100 (mm)

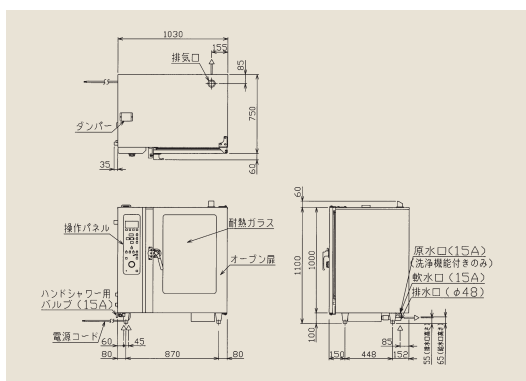
洗浄機能付

SSC-C10DCNU

税抜標準価格 2,420,000円

外形寸法: 1,030×750×1,100 (mm)

電気: 3φ 200V 15.4kW
ホテルパン: 1/1サイズ×10枚
収納枚数



SSC-06DCNU

税抜標準価格 1,870,000円

外形寸法: 1,030×750×840 (mm)

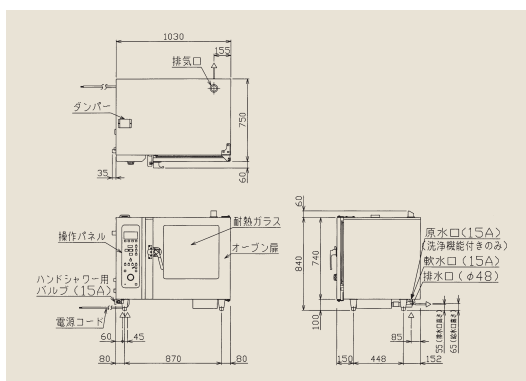
洗浄機能付

SSC-C06DCNU

税抜標準価格 1,970,000円

外形寸法: 1,030×750×840 (mm)

電気: 3φ 200V 9.3kW
ホテルパン: 1/1サイズ×6枚
収納枚数



- デラックスシリーズは電源を高周波対応ブレーカーに接続してください。
- 保守点検のためにメンテナンススペース (後方150mm/左側面300mm) を設けて設置してください。

スーパースチームデラックスシリーズ



DELUXE SERIES

ムラなくパワフルに大量調理！
充実機能と簡単操作の大型「ロールインカートタイプ」。



SSC-40DCNU

税抜標準価格 5,490,000円

外形寸法：1,190×1,100×1,885 (mm)

洗浄機能付

SSC-C40DCNU

税抜標準価格 5,610,000円

外形寸法：1,190×1,100×1,885 (mm)

電気：3φ 200V 55.4kW
ホテルパン：1/1サイズ×40枚
収納枚数：2/1サイズ×20枚



SSC-20DCNU

税抜標準価格 4,100,000円

外形寸法：1,190×780×1,885 (mm)

洗浄機能付

SSC-C20DCNU

税抜標準価格 4,220,000円

外形寸法：1,190×780×1,885 (mm)

電気：3φ 200V 34.0kW
ホテルパン：1/1サイズ×20枚
収納枚数：1/1サイズ×20枚



SSC-24DCNU

税抜標準価格 3,890,000円

外形寸法：1,190×1,100×1,365 (mm)

洗浄機能付

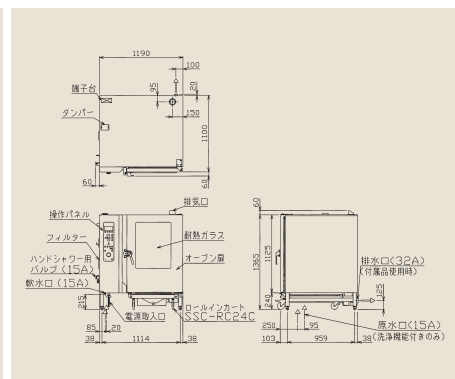
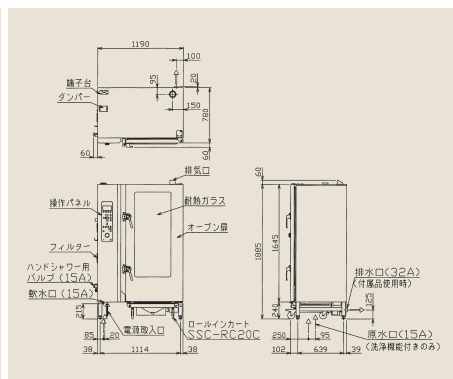
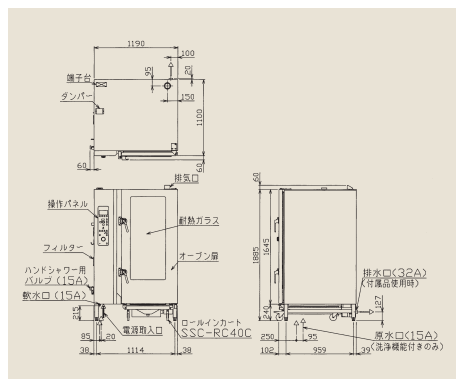
SSC-C24DCNU

税抜標準価格 4,010,000円

外形寸法：1,190×1,100×1,365 (mm)

電気：3φ 200V 33.8kW
ホテルパン：1/1サイズ×24枚
収納枚数：2/1サイズ×12枚

SSC-24/40タイプは焼き網を使用してシートパン(650×450)をご使用いただけます。また、シートパン専用ロールインカートも特注で製作可能です。



この紙面に掲載の全商品の価格には消費税は含まれておりません。ご購入時別途申し受けます。

電気式

Super Steam

スーパースチームスタンダードシリーズ



STANDARD SERIES

実力はそのまま!

シンプルな操作性とリーズナブルプライスが魅力のスタンダードモデル。

コントロールパネル

Maruzen Super Steam

熱風 (ホットエア)

コンビネーション

スチーム

再加熱

芯温センサー

芯温一定 芯温一定調理

一定温度差 一定温度差調理

軟水器を全機種に標準装備



SSC-10SCNU

税抜標準価格 1,720,000円

外形寸法: 1,030×750×1,100 (mm)

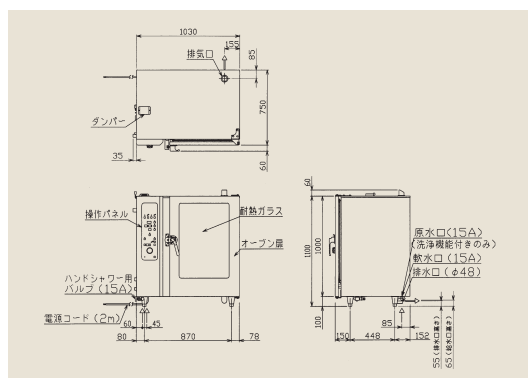
洗浄機能付

SSC-C10SCNU

税抜標準価格 1,820,000円

外形寸法: 1,030×750×1,100 (mm)

電気: 3φ 200V 15.4kW
ホテルパン: 1/1サイズ×10枚
収納枚数



SSC-06SCNU

税抜標準価格 1,480,000円

外形寸法: 1,030×750×840 (mm)

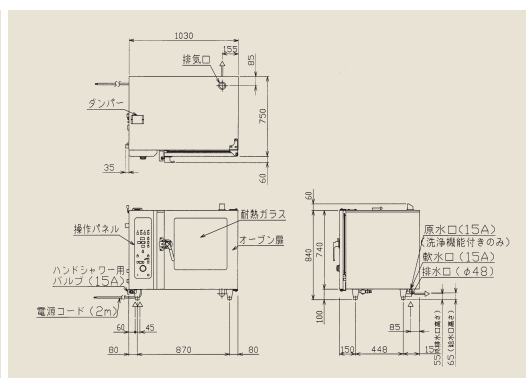
洗浄機能付

SSC-C06SCNU

税抜標準価格 1,580,000円

外形寸法: 1,030×750×840 (mm)

電気: 3φ 200V 9.3kW
ホテルパン: 1/1サイズ×6枚
収納枚数



●スタンダードシリーズ (SSC-06, 10, 20, 24, 40タイプ) は、誤作動防止のため、高周波対応の手元開閉器をご使用ください。
●保守点検のためにメンテナンススペース (後方150mm/左側面300mm) を設けて設置してください。

スーパースチームスタンダードシリーズ



STANDARD SERIES

コストパフォーマンスに優れたシンプル機能！
大量調理に威力を発揮する「ロールインカートタイプ」。

風量切換機能
新搭載



SSC-40SCNU

税抜標準価格 4,980,000円
外形寸法：1,190×1,100×1,885 (mm)

洗浄機能付

SSC-C40SCNU

税抜標準価格 5,100,000円
外形寸法：1,190×1,100×1,885 (mm)
電気：3φ 200V 55.4kW
ホテルパン、1/1サイズ×40枚
収納枚数：(2/1サイズ×20枚)

風量切換機能
新搭載



SSC-20SCNU

税抜標準価格 3,480,000円
外形寸法：1,190×780×1,885 (mm)

洗浄機能付

SSC-C20SCNU

税抜標準価格 3,600,000円
外形寸法：1,190×780×1,885 (mm)
電気：3φ 200V 34.0kW
ホテルパン、1/1サイズ×20枚
収納枚数

風量切換機能
新搭載



SSC-24SCNU

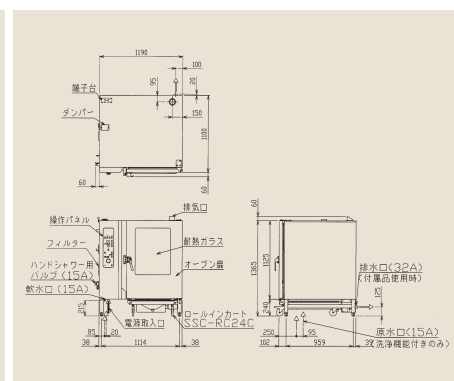
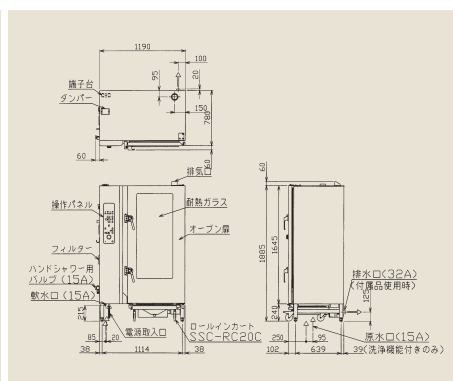
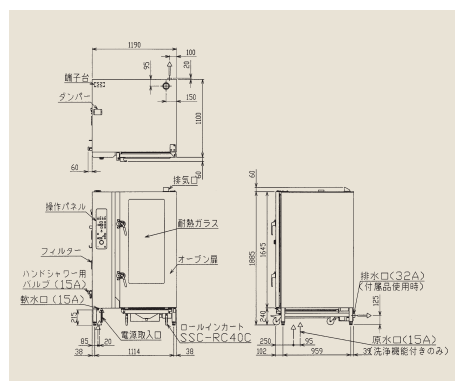
税抜標準価格 3,280,000円
外形寸法：1,190×1,100×1,365 (mm)

洗浄機能付

SSC-C24SCNU

税抜標準価格 3,400,000円
外形寸法：1,190×1,100×1,365 (mm)
電気：3φ 200V 33.8kW
ホテルパン、1/1サイズ×24枚
収納枚数：(2/1サイズ×12枚)

SSC-24/40タイプは焼き網を使用してシートパン(650×450)をご使用いただけます。また、シートパン専用ロールインカートも特注で製作可能です。



この紙面に掲載の全商品の価格には消費税は含まれておりません。ご購入時別途申し受けます。

スーパースチームスタンダードシリーズ ミニタイプ



STANDARD SERIES MINI TYPE

コンパクトな1台！
場所を取らない小型設計で、どこでも設置が可能なミニタイプ。



SSC-05SCNU

税抜標準価格 1,298,000 円

外形寸法: 790×750×710 (mm)

電 気: 3φ 200V 7.5kW
ホテルパン: 1/1 サイズ×5 枚
収納枚数



SSC-05MSCNU

税抜標準価格 948,000 円

外形寸法: 630×650×645 (mm)

電 気: 3φ 200V 4.3kW
ホテルパン: 2/3 サイズ×5 枚
収納枚数

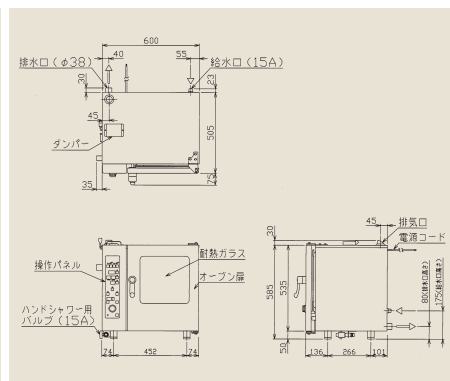
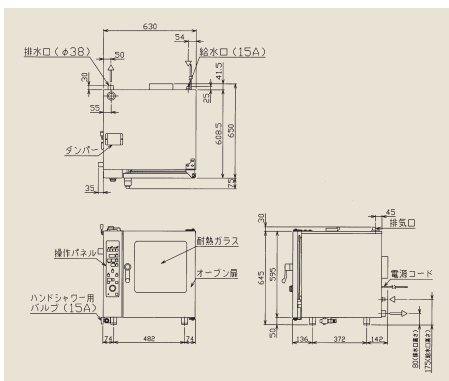
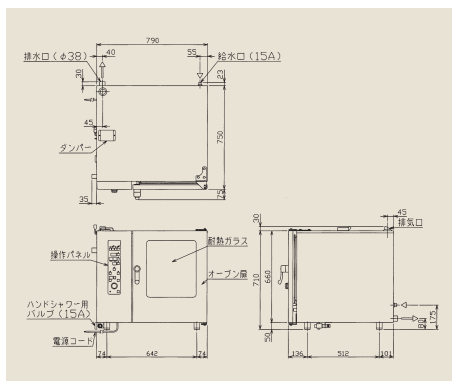


SSC-04MSCNU

税抜標準価格 889,000 円

外形寸法: 600×505×585 (mm)

電 気: 3φ 200V 3.6kW
ホテルパン: 1/2 サイズ×4 枚
収納枚数



●保守点検のためにメンテナンススペース(後方 150mm / 左側面 300mm)を設けて設置してください。

電気式スーパースチーム (SSC) 仕様表

型式	洗浄機能付	スタンダードシリーズ								デラックスシリーズ					
		◇04M(R)SCNU	◇05M(R)SCNU	◇05(R)SCNU	◆06(R)SCNU	◆10(R)SCNU	☆20SCNU	☆24SCNU	☆40SCNU	◆06(R)DCNU	◆10(R)DCNU	☆20DCNU	☆24DCNU	☆40DCNU	☆40DCNU
外形寸法 (mm)	間口	600	630	790	1,030 (1,060)	1,030 (1,060)	1,190	1,190	1,190	1,030 (1,060)	1,030 (1,060)	1,190	1,190	1,190	1,190
	奥行き	505	650	750	750	750	780	1,100	1,100	750	750	780	1,100	1,100	1,100
	高さ	585	645	710	840	1,100	1,885	1,365	1,885	840	1,100	1,885	1,365	1,885	1,885
庫内寸法 (mm)	間口	325	375	415	595	595	645	645	645	595	595	645	645	645	645
	奥行き	345	419	590	500	500	500	820	820	500	500	500	820	820	820
	高さ	314	375	427	505	767	1,515	995	1,515	505	767	1,515	995	1,515	1,515
電源		3φ200V 50・60Hz共用 (ローインカートタイプは軟水器用として1φ100Vが別途必要)													
消費電力		3.6kW	4.3kW	7.5kW	9.3kW	15.4kW	34.0kW	33.8kW	55.4kW	9.3kW	15.4kW	34.0kW	33.8kW	55.4kW	55.4kW
必要手元開閉器容量		15A	15A	30A	30A	50A	125A	125A	200A	30A	50A	125A	125A	200A	200A
電源コード		2m 2mm ² -4芯 直結	2m 2mm ² -4芯 直結	2m 5.5mm ² -4芯 直結	2m 14mm ² -4芯 直結	—	—	—	—	2m 5.5mm ² -4芯 直結	2m 14mm ² -4芯 直結	—	—	—	—
給水接続		15A×2 (軟水口、原水口)													
排水接続		15A×2 (軟水口、原水口) ※洗浄機能付は15A×1 (原水口) が別途必要となります。													
棚受間隔 (mm)		φ38		φ48		32A		φ48		32A		φ48		32A	
ホテルパンの収納枚数 (深さ20mmの場合)		1/2サイズ×4枚	2/3サイズ×5枚	1/1サイズ×5枚	1/1サイズ×6枚	1/1サイズ×10枚	1/1サイズ×20枚	1/1サイズ×24枚 (21サイズ×12枚)	1/1サイズ×40枚 (21サイズ×20枚)	1/1サイズ×6枚	1/1サイズ×10枚	1/1サイズ×20枚	1/1サイズ×24枚 (21サイズ×12枚)	1/1サイズ×40枚 (21サイズ×20枚)	1/1サイズ×40枚 (21サイズ×20枚)
重量 (kg)		64	84	105	145	173	387	343	524	160	188	405	358	544	544
付属品	軟水器	1 (NFX-OS〈カートリッジ式〉)		1 (RS-10LN〈カートリッジ式〉)		1 (MSX-10〈全自動式〉)		1 (RS-10LN〈カートリッジ式〉)		1 (MSX-10〈全自動式〉)		1 (MSX-10〈全自動式〉)		1 (MSX-10〈全自動式〉)	
	焼網	1/2サイズ×2枚	2/3サイズ×3枚	1/1サイズ×3枚	1/1サイズ×3枚	1/1サイズ×5枚	1/1サイズ×10枚	2/1サイズ×6枚	2/1サイズ×10枚	1/1サイズ×3枚	1/1サイズ×5枚	1/1サイズ×10枚	2/1サイズ×6枚	2/1サイズ×10枚	2/1サイズ×10枚
	耐熱手袋	1組													
	ハンドシャワー	1													
	洗剤スプレーガン	1													
	洗剤	1 (2.0ℓ)													
	庫内洗浄部品セット	1 (洗浄機能付のみ)													
	庫内キャップ	1 (洗浄機能付のみ)													
	排水用シリコンエルボ	1 (φ38用)													
	排水用付属部品	1 (φ38/パイプ)													
属品	減圧逆止弁	1 (φ48/パイプ)													
	ローインカート	—		—		SSC-RC20C		SSC-RC24C	SSC-RC40C	—		SSC-RC20C		SSC-RC24C	SSC-RC40C
	予熱アタッチメント	—		—		—		—		—		—		1	
	予熱汁受け	—		—		—		—		—		—		1	
	—	—		—		—		—		—		—		—	
	—	—		—		—		—		—		—		—	
	—	—		—		—		—		—		—		—	

■06～40型は、誤作動防止のため、高周波対応の手元開閉器をご使用ください。■型式 (R) タイプは逆扉仕様です (価格は同じです)。■◇印の機種は逆扉仕様の場合の納期は受注後約2週間です。■◆印の機種は逆扉仕様の場合の納期は受注後約3週間です。■★印の機種は逆扉仕様の納期は受注後約10日間です。なお、逆扉仕様の場合の納期は受注後約3週間です。■☆印の機種は逆扉仕様の納期は受注後約1ヶ月間です。

電気式スーパースチーム (SSC) 機能表

型式		スタンダードシリーズ			デラックスシリーズ		
		04M(R)・05M(R)・05(R)SC	06(R)・10(R)SC	20・24・40SC	06(R)・10(R)DC	20・24・40DC	
洗淨機能付		—	C06(R)・C10(R)SC	C20・C24・C40SC	C06(R)・C10(R)DC	C20・C24・C40DC	
制御	制御方式	マイクロコンピュータコントロール					
	温度制御	ON/OFF制御方式			比例制御方式		
調理モード	熱風	30℃～300℃					
	コンビネーション	温度	100℃～300℃				
		蒸気量切換	3段階		50段階		
	スチーム	低温スチーム	30℃～99℃				
		スチーム1	約100℃通常				
		スチーム2	約100℃連続				
	クイックスチーム	105℃・110℃・115℃・120℃・125℃・130℃					
	再加熱	120℃・140℃・160℃					
	芯温設定	20℃～99℃					
	芯温一定調理	○				○	
一定温度差調理	○				○		
メニュープログラム調理 (9ステップ99メニュー)	○				○		
ナビゲーションディスプレイ	モードナビゲーション	—				○	
	メニューナビゲーション	—				○	
サンプルレシピインプット (50メニュー)		○				○	
機能	クーリング機能		○				○
	予熱機能		○				○
	加湿 (冷却) 機能		—				○ (手動/メニュープログラム可能)
	ダンパー機能		○ (手動)			○ (自動⇄手動/メニュープログラム可能)	
	風量切換機能	—	○ (3段階)			○ (4段階)	
	蒸気量自動システム		—				○
	ファン正・逆回転機能		○				○
	時間設定機能		○ (30秒～24時間⇄連続運転)				
	予約タイマー機能		○				○
	HACCP対応調理データ入出力インターフェース (パソコン接続)		○				○
クロスシステム		—				○	
蒸気発生装置洗淨機能 (自動洗淨)		○				○	
洗淨機能	—	○ (C06・C10・C20・C24・C40SC)			○ (C06・C10・C20・C24・C40DC)		
安全装置	過熱防止装置		○				○
	蒸気発生装置の空焚き防止装置		○				○
	蒸気安全弁	—	○			○	
	自己診断機能 (エラー表示)		○				○
	扉開閉ファンブレーキ機能	—	○			○	
その他	庫内コーナーR		○				○
	2重ガラス扉 (ストップポジション付)		○				○
	ドリップ受け (固定式・自動排水)		○	—	○		
	低温排水		—				○

●付属品とオプションについては、P.39、P.40、裏表紙をご参照ください。

この紙面に掲載の全商品の価格には消費税は含まれておりません。ご購入時別途申し受けます。

コンパクトにベストな機能を集約!イニシャル、ランニングコストともに抑えたニューモデル。



- ① 調理モード操作部
- ② 庫内温度表示
- ③ タイマー表示
- ④ 芯温表示
- ⑤ スタート/ストップスイッチ
- ⑥ 機能モード操作部

軟水器を全機種に標準装備

“スーパースチーム シンプルの特長”

庫内ファンに向けて給水を行い、庫内ヒーターの熱により蒸気を発生させるタイプのスチームオープンです。熱風・コンビ・スチームによる調理が行え、最大9ステップ99メニューの登録が可能なメニュープログラム機能、芯温計を使用した芯温調理機能も搭載しています。なお、代表的なメニューレシピ(20メニュー)がインプット済みです。メニュープログラム機能、芯温調理機能を活用することにより加熱作業が容易になり、常に美味しく安全に調理ができます。蒸気発生方法を簡略化することによりイニシャルコストを削減しました。スチームコンベクションの入門編として、またコンビ調理の導入をお考えの方に最適です。

調理モード



熱風(ホットエア)モード

30℃～300℃までの熱風が、庫内を効率良く循環し、むらなく食材を包み込んでスピーディに焼き上げます。



コンビネーションモード

蒸気量3段階切換のスチームと熱風(ホットエア)を組み合わせ、双方の長所を活かしたスチームコンベクションオープンならではの調理モードです。食材の乾燥やボリュームロスを防ぎ、ジューシーで香ばしく、美しい仕上がりを実現します。



スチームモード

温度管理によって50～130℃まで1℃単位で設定が可能です。スチームを庫内に充填させ食材をすばやく調理します。肉、魚の蒸し物、冷凍食品、チルドパック品の温め直しなどに適しています。



芯温センサー

食材の中心温度(芯温)を1℃単位でキャッチします。ローストビーフ調理も、食材の中心温度をお好みに応じて自由設定できます(20℃～99℃)。何度も焼き上がりを確かめる必要がなく、生焼けや焼きすぎといったミスもなくなります。このセンサーはすべての調理モードで使用できます。

各種機能



予熱機能

庫内温度を予め設定温度に立ち上げておくモードで、その調理工程に素早く入れます。予熱温度は、扉を開いたときの温度低下を考慮し、設定温度よりも10%高めに維持されます。



ダンパー機能

食材の状態に合わせて、任意にダンパーを開けて庫内の余分な蒸気を逃がすことができ、パン、菓子類、魚類の調理時に効果的です。(手動)

ファン正・逆回転機能

マルゼン独自の形状のファンが周期的に正・逆回転を繰り返し、庫内の蒸気をムラなく効率的に循環させ、加熱ムラを解消します。

クーリング機能

ファンが回転して庫内冷却します。

●ガラス扉は開閉方向を選択可能!

厨房レイアウトや作業フローに応じて、通常扉、逆扉をご注文時にお選びいただけます。

●清掃性に優れたコーナーR仕様

●ストップポジション付二重ガラス扉

●固定式ドリップ受け

スーパースチーム シンプル シリーズの調理に際してのご注意

エクセレント・デラックス・スタンダードシリーズと異なり、水滴落下式の蒸気発生方法のため、調理の仕上りに差異が生じることがあります。蒸気が大量に必要な蒸し物(根菜などの丸茹で、おこわ、肉まんなど)、低温真空調理には適しません。

スーパースチーム シンプル シリーズ



SIMPLE SERIES

“シンプル・イズ・ベスト”！ 使用頻度の高い各種機能を搭載したシリーズ。



SSCS-05NU

税抜標準価格 980,000円

外形寸法：790×750×710 (mm)

電気：3φ 200V 7.5kW
 ホテルパン：1/1サイズ×5枚
 収納枚数



SSCS-05MNU

税抜標準価格 698,000円

外形寸法：630×650×645 (mm)

電気：3φ 200V 4.3kW
 ホテルパン：2/3サイズ×5枚
 収納枚数

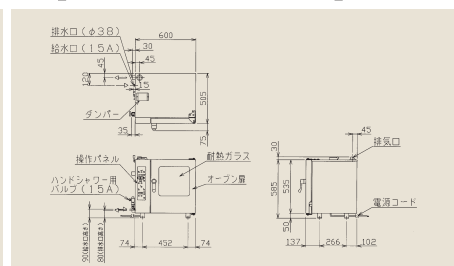
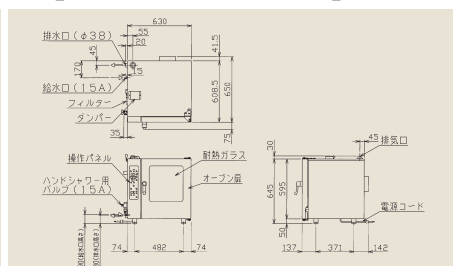
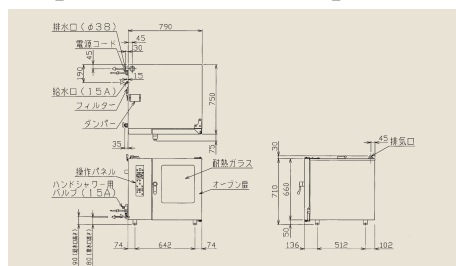


SSCS-04MNU

税抜標準価格 640,000円

外形寸法：600×505×585 (mm)

電気：3φ 200V 3.6kW
 ホテルパン：1/2サイズ×4枚
 収納枚数



●保守点検のためにメンテナンススペース（後方150mm／左側面300mm）を設けて設置してください。

電気式スーパースチーム (SSCS) 仕様表

型式	シンプルシリーズ		
	04M (R) NU	05M (R) NU	05 (R) NU
外形寸法 (mm)	間口	600	630
	奥行き	505	650
	高さ	585	710
庫内寸法 (mm)	間口	325	375
	奥行き	345	419
	高さ	314	375
電源	3φ200V 50・60Hz 共用		
消費電力	3.6kW	4.3kW	7.5kW
必要手元開閉器容量	15A	15A	30A
電源コード	2m 2mm ² -4芯 直結		
給水接続	15A×2 (軟水口、原水口)		
排水接続	φ38		
棚受間隔	60		
ホテルパンの収納枚数 (深さ20mmの場合)	1/2サイズ×4枚	2/3サイズ×5枚	1/1サイズ×5枚
重量 (kg)	56	74	90
付属品			
軟水器	1 (NFX-OS (カートリッジ式))		
焼網	1/2サイズ×2枚	2/3サイズ×3枚	1/1サイズ×3枚
耐熱手袋	1組		
ハンドシャワー	1		
洗剤スプレーガン	1		
洗剤	1 (2.0ℓ)		
排水用シリコンエルボ	1 (φ38用)		
排水用付属部品	1 (φ38パイプ)		
減圧逆止弁	1		

◇型式 (R) タイプは逆扉仕様で、納期は受注後約3週間です (価格は同じです)。

電気式スーパースチーム (SSCS) 機能表

型式	シンプルシリーズ	
	04M・05M・05 (R)	
制御	制御方式	マイクロコンピュータコントロール
	温度制御	ON/OFF制御方式
調理モード	熱風	30℃～300℃
	コンビネーション	温度 100℃～300℃
		蒸気量切換 3段階
	スチーム	50℃～130℃
	芯温設定	20℃～99℃
	メニュープログラム調理	○ (9ステップ99メニュー)
	サンプルレシピインプット	○ (20メニュー)
機能	クーリング機能	○
	予熱機能	○
	加湿 (冷却) 機能	○
	ダンパー機能	○ (手動)
	ファン正・逆回転機能	○
	時間設定機能	○ (30秒～24時間 ⇄ 連続運転)
安全	過熱防止装置	○
	自己診断機能 (エラー表示)	○
その他	左・右開き選択可能ガラス扉	○ (型式 (R) タイプは受注生産)
	庫内コーナーR	○
	2重ガラス扉 (ストップポジション付)	○
	ドリップ受け (固定式・自動排水)	○

●付属品とオプションについては、P.39、P.40、裏表紙をご参照ください。

この紙面に掲載の全商品の価格には消費税は含まれておりません。ご購入時別途申し受けます。

スーパースチーム コンパクトタイプ

コンパクトボディで設置場所を選ばず、
限られた厨房スペースを有効活用できます！

スーパースチームシリーズに新たにコンパクトタイプがラインアップ。コンパクトボディで設置場所を選ばず、限られた厨房内のスペースを有効活用できます。さらに9ステップ、99メニュープログラム調理や、芯温センサー調理など、スーパースチームの充実の調理機能はそのまま。少量食材の本格的な調理に最適です。

スタンダードシリーズとシンプルシリーズがラインアップ！

充実の調理モードと多彩な機能を備えたスタンダードシリーズ、そして蒸気発生方法を簡略化してイニシャルコストを削減したシンプルシリーズがそれぞれラインアップ！お使いの用途や調理メニューに応じてお選びください。

9ステップ99メニュー
プログラム機能を搭載！

スタンダード・シリーズ

STANDARD SERIES

芯温センサー付
SSC-02MSCNU

税抜標準価格 754,000円
外形寸法：500×470×390 (mm)

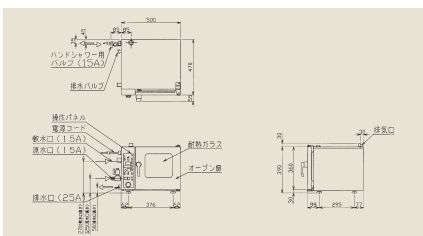
芯温センサーなし
SSC-02MSCNU-N

税抜標準価格 719,000円
外形寸法：500×470×390 (mm)

〔電 気：1φ 200V 1.9kW〕
〔ホテルパン：1/2サイズ×2枚※〕

※棚ピッチを65mmにすることで
ホテルパンを3枚収納することも可能です。

- ①調理モード操作部
- ②庫内温度表示
- ③タイマー表示
- ④芯温表示
- ⑤スタート/
ストップスイッチ
- ⑥機能モード操作部
- ⑦ジョグダイヤル



軟水器を全機種に標準装備

●保守点検のためにメンテナンスおよび配管スペース（後方50mm／左側面300mm）を設けて設置してください。

シンプル・シリーズ

Simple SERIES

芯温センサー付
SSCS-02MNU

税抜標準価格 578,000円
外形寸法：500×470×390 (mm)

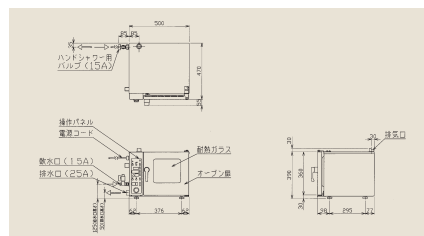
芯温センサーなし
SSCS-02MNU-N

税抜標準価格 543,000円
外形寸法：500×470×390 (mm)

〔電 気：1φ 200V 1.9kW〕
〔ホテルパン：1/2サイズ×2枚※〕

※棚ピッチを65mmにすることで
ホテルパンを3枚収納することも可能です。

- ①調理モード操作部
- ②庫内温度表示
- ③タイマー表示
- ④芯温表示
- ⑤スタート/
ストップスイッチ
- ⑥機能モード操作部
- ⑦ジョグダイヤル

スーパースチーム シンプル シリーズの
調理に際してのご注意

エクセレント・デラックス・スタンダードシリーズと異なり、水滴落下式の蒸気発生方法のため、調理の仕上りに差異が生じることがあります。蒸気が大量に必要な蒸し物（根菜などの丸茹で、おこわ、肉まんなど）、低温真調理には適しません。

軟水器を全機種に標準装備

仕様表

型式	芯温センサー付 芯温センサーなし	スタンダード	シンプル
		SSC-02MSCNU	SSCS-02MNU
外形寸法 (mm)	間口	500	
	奥行き	470	
	高さ	390	
庫内寸法 (mm)	間口	281	
	奥行き	360	
	高さ	226	
電源		1φ200V 50・60Hz共用	
消費電力		1.9kW	
必要手元開閉器容量		15A	
電源コード		2m 1.25mm ² —3芯 直結	
給水接続		15A×2 (軟水口、原水口)	15A (チーズ止め)
排水接続		25A (ソケット止め)	
棚受間隔		95	
ホテルパンの収納枚数 (深さ20mmの場合)		1/2サイズ×2枚 (縦差し)	
重量 (kg)		49	45
付属品	軟水器	1 (RS-10SN〈カートリッジ式〉)	
	焼網	1/2サイズ×1枚	
	耐熱手袋	1組	
	ハンドシャワー	1	
	洗剤スプレーガン	1	
	洗剤	1 (2.0ℓ)	
	減圧逆止弁	1	

◆芯温センサーなしタイプの納期は受注後約1週間です。

機能表

型式		スタンダード	シンプル
		SSC-02MSCNU	SSCS-02MNU
制御	制御方式	マイクロコンピュータコントロール	
	温度制御	ON/OFF制御方式	
調理モード	熱風	30℃～300℃	
	コンビネーション	温度	100℃～300℃
		蒸気量切換	3段階
	スチーム	低温スチーム	30℃～99℃
		スチーム1	約100℃通常
		スチーム2	約100℃連続
		クイックスチーム	105℃・110℃・115℃ 120℃・125℃・130℃
	芯温設定	20℃～99℃	20℃～99℃
	芯温一定調理	○	—
	一定温度差調理	○	—
機能	メニュープログラム調理	○ (9ステップ99メニュー)	
	サンプルレシピインプット	○ (25メニュー)	○ (20メニュー)
	クーリング機能	—	○
	予熱機能	—	○
	加湿機能	—	○
	ダンパー機能	—	—
	風量切替機能	—	—
	ファン正・逆回転機能	—	—
	時間設定機能	○ (30秒～24時間←⇒連続運転)	
	予約タイマー機能	○	
安全装置	HACCP対応調理データ入出力インターフェイス	お問い合わせください	
	蒸気発生装置洗浄機能	(手動洗浄)	
	過熱防止装置	—	○
	蒸気発生装置の空焚き防止装置	—	○
	自己診断機能 (エラー表示)	—	○
その他	庫内コーナーR	—	○
	2重ガラス扉 (ストップポジション付)	—	○

●付属品とオプションについては、P.39、P.40、裏表紙をご参照ください。

2段重ねセット

2段重ねセットもご用意しております!

2段に重ねることにより、厨房のさらなる省スペース化と作業効率のアップを実現します。主菜を上段で、副菜を下段で等といった使い分けをすることにより、少量多品種の調理に威力を発揮します!

スタンダード + シンプル

SSCW-02M-12

税抜標準価格 1,382,000円

外形寸法: 500×530×850 (mm)

上段:スタンダードシリーズ (芯温センサー付)
下段:シンプルシリーズ (芯温センサー付)
付属:2段重ね用キット、軟水器

スタンダード + スタンダード

SSCW-02M-11

税抜標準価格 1,558,000円

外形寸法: 500×530×850 (mm)

上段:スタンダードシリーズ (芯温センサー付)
下段:スタンダードシリーズ (芯温センサー付)
付属:2段重ね用キット、軟水器

シンプル + シンプル

SSCW-02M-22

税抜標準価格 1,206,000円

外形寸法: 500×530×850 (mm)

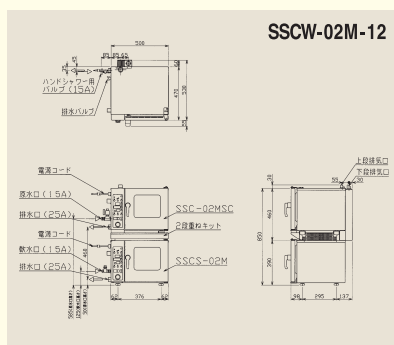
上段:シンプルシリーズ (芯温センサー付)
下段:シンプルシリーズ (芯温センサー付)
付属:2段重ね用キット、軟水器

◆2段重ねセットの納期は受注後約10日間です。



※架台は別売りです。

※便利な専用架台をご利用ください。
P.39をご参照ください。



ガス式

Super Steam

ガススーパースチームデラックスシリーズ



GAS DELUXE SERIES

「空燃比一定強制燃焼システム」

ガスと空気を常に1:1に混合させることで安定した燃焼を確保。比例制御方式とあわせて正確な温度管理と抜群の省エネを実現しています。

(SSCG-デラックス・スタンダードシリーズ)

業界初の「空燃比一定強制燃焼システム」で抜群の省エネ。
ナビゲーションディスプレイ・蒸気量50段階切換機能搭載のハイグレードモデル。

コントロールパネル



- 熱風 (ホットエア)
- コンビネーション
- スチーム
 - 低温スチーム
 - スチーム1
 - スチーム2
 - クイックスチーム
- 再加熱
- 芯温センサー

- 芯温一定 芯温一定調理
- 一定温度差 一定温度差調理

軟水器を全機種に標準装備



SSCG-10DCNU

税抜標準価格 2,320,000円

外形寸法: 1,030×750×1,100 (mm)

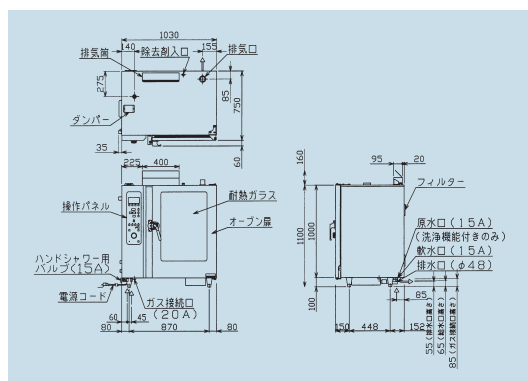
洗浄機能付

SSCG-C10DCNU

税抜標準価格 2,420,000円

外形寸法: 1,030×750×1,100 (mm)

ガス消費量: 都市ガス 37.2kW (32,000kcal/h)
LPガス 37.2kW (2.67kg/h)
電源: 1φ 100V 50/60Hz
消費電力: 380W
ホテルパン: 1/1サイズ×10枚
収納枚数



SSCG-06DCNU

税抜標準価格 1,910,000円

外形寸法: 1,030×750×840 (mm)

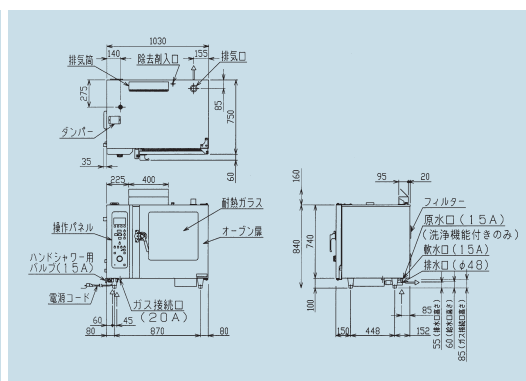
洗浄機能付

SSCG-C06DCNU

税抜標準価格 2,010,000円

外形寸法: 1,030×750×840 (mm)

ガス消費量: 都市ガス 27.9kW (24,000kcal/h)
LPガス 27.9kW (2.00kg/h)
電源: 1φ 100V 50/60Hz
消費電力: 290W
ホテルパン: 1/1サイズ×6枚
収納枚数



- デラックスシリーズは電源を高周波対応ブレーカーに接続してください。
- 保守点検のためにメンテナンススペース (後方150mm / 左側面300mm) を設けて設置してください。
- ガス管は本体左側のメンテナンススペースに立ち上げてください。

ガススーパースチームデラックスシリーズ



ガススーパースチームシリーズは、(財)日本ガス機器検査協会の形式検査に合格しています。(LPガス、13A)

GAS DELUXE SERIES

大型厨房で威力を発揮する
ランニングコストに優れたガス式大型「ロールインカートタイプ」。



SSCG-40DCNU

税抜標準価格 5,490,000円

外形寸法: 1,235×1,135×1,885 (mm)

洗浄機能付

SSCG-C40DCNU

税抜標準価格 5,610,000円

外形寸法: 1,235×1,135×1,885 (mm)

ガス消費量: 都市ガス 105kW (90,000kcal/h)
LPガス 105kW (7.50kg/h)
電 源: 3φ200V 50/60Hz
消費電力: 2,300W
ホテルパン: 1/1サイズ×40枚
収納枚数 (2/1サイズ×20枚)



SSCG-20ADCNU (1φ100Vタイプ) SSCG-20DCNU (3φ200Vタイプ)

税抜標準価格 4,100,000円

外形寸法: 1,235×815×1,885 (mm)

洗浄機能付

SSCG-C20ADCNU (1φ100Vタイプ) SSCG-C20DCNU (3φ200Vタイプ)

税抜標準価格 4,220,000円

外形寸法: 1,235×815×1,885 (mm)

ガス消費量: 都市ガス 79.1kW (68,000kcal/h)
LPガス 79.1kW (5.67kg/h)
消費電力: 1φ100Vタイプ 50/60Hz 650W
: 3φ200Vタイプ 50/60Hz 600W
ホテルパン: 1/1サイズ×20枚
収納枚数: 1/1サイズ×20枚



SSCG-24DCNU

税抜標準価格 3,890,000円

外形寸法: 1,235×1,135×1,365 (mm)

洗浄機能付

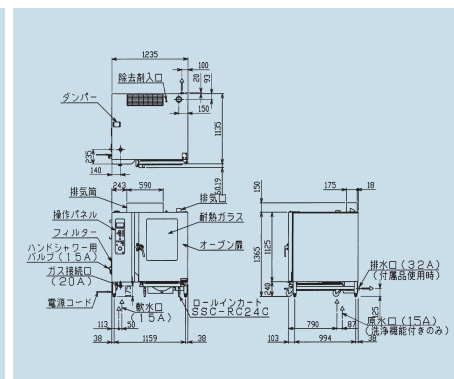
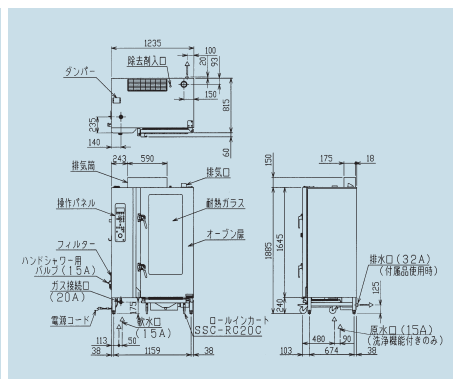
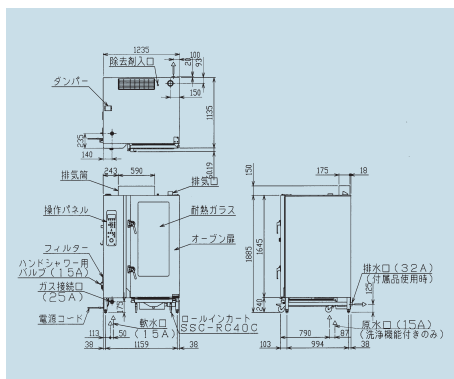
SSCG-C24DCNU

税抜標準価格 4,010,000円

外形寸法: 1,235×1,135×1,365 (mm)

ガス消費量: 都市ガス 79.1kW (68,000kcal/h)
LPガス 79.1kW (5.67kg/h)
電 源: 3φ200V 50/60Hz
消費電力: 1,200W
ホテルパン: 1/1サイズ×24枚
収納枚数 (2/1サイズ×12枚)

SSCG-24/40タイプは焼き網を使用してシートパン(650×450)をご使用いただけます。また、シートパン専用ロールインカートも特注で製作可能です。



この紙面に掲載の全商品の価格には消費税は含まれておりません。ご購入時別途申し受けます。

ガス式

Super Steam

ガススーパースチームスタンダードシリーズ



ガススーパースチームシリーズは、(財)日本ガス機器検査協会の形式検査に合格しています。(LPガス、13A)

GAS STANDARD SERIES

充実の調理モードと多彩な機能はそのままに、
優れたコストパフォーマンスを誇るスタンダードシリーズ。

コントロールパネル



- 熱風 (ホットエア)
- コンビネーション
 - 低温 スチーム
 - スチーム1
 - スチーム2
- 再加熱
- 芯温センサー
 - 芯温一定 芯温一定調理
 - 一定温度差 一定温度差調理

軟水器を全機種に標準装備



SSCG-10SCNU

税抜標準価格 1,840,000円

外形寸法: 1,030×750×1,100 (mm)

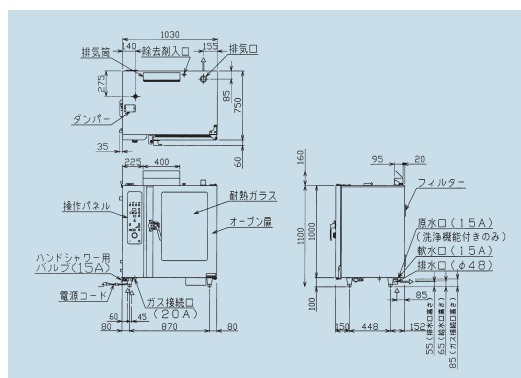
洗浄機能付

SSCG-C10SCNU

税抜標準価格 1,940,000円

外形寸法: 1,030×750×1,100 (mm)

ガス消費量: 都市ガス 37.2kW (32,000kcal/h)
LPガス 37.2kW (2,67kg/h)
電 源: 1φ 100V 50/60Hz
消費電力: 380W
ホテルパン: 1/1サイズ×10枚
収納枚数



SSCG-06SCNU

税抜標準価格 1,580,000円

外形寸法: 1,030×750×840 (mm)

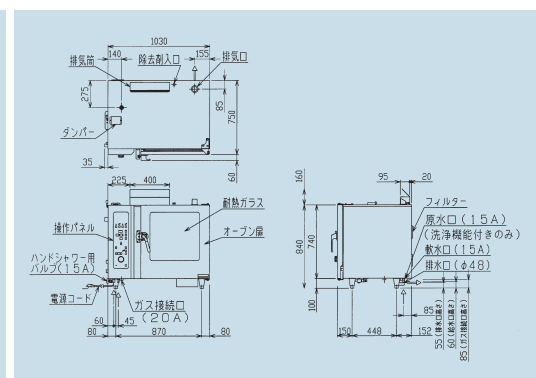
洗浄機能付

SSCG-C06SCNU

税抜標準価格 1,680,000円

外形寸法: 1,030×750×840 (mm)

ガス消費量: 都市ガス 27.9kW (24,000kcal/h)
LPガス 27.9kW (2,00kg/h)
電 源: 1φ 100V 50/60Hz
消費電力: 290W
ホテルパン: 1/1サイズ×6枚
収納枚数



●スタンダードシリーズ (SSCG-06, 10, 20, 24, 40タイプ) は、誤作動防止のため、高周波対応の手元開閉器をご使用ください。

●保守点検のためにメンテナンススペース (後方150mm/左側面300mm) を設けて設置してください。

●ガス管は本体左側のメンテナンススペースに立ち上げてください。

ガススーパースチームスタンダードシリーズ



GAS STANDARD SERIES

業界随一の低価格を実現！

シンプル機能で扱い易く大量調理が思いのまま。ガス式「ロールインカートタイプ」



SSCG-40SCNU

税抜標準価格 4,990,000円

外形寸法: 1,235×1,135×1,885 (mm)

洗浄機能付

SSCG-C40SCNU

税抜標準価格 5,110,000円

外形寸法: 1,235×1,135×1,885 (mm)

ガス消費量: 都市ガス 105kW (90,000kcal/h)
LPガス 105kW (7.50kg/h)
電 源: 3φ200V 50/60Hz
消費電力: 2,300W
ホテルパン: 1/1サイズ×40枚
収納枚数 (2/1サイズ×20枚)



SSCG-20ASCNU (1φ100Vタイプ) SSCG-20SCNU (3φ200Vタイプ)

税抜標準価格 3,580,000円

外形寸法: 1,235×815×1,885 (mm)

洗浄機能付

SSCG-C20ASCNU (1φ100Vタイプ) SSCG-C20SCNU (3φ200Vタイプ)

税抜標準価格 3,700,000円

外形寸法: 1,235×815×1,885 (mm)

ガス消費量: 都市ガス 79.1kW (68,000kcal/h)
LPガス 79.1kW (5.67kg/h)
消費電力: 1φ100Vタイプ 50/60Hz 650W
3φ200Vタイプ 50/60Hz 600W
ホテルパン: 1/1サイズ×20枚
収納枚数 (2/1サイズ×20枚)



SSCG-24SCNU

税抜標準価格 3,360,000円

外形寸法: 1,235×1,135×1,365 (mm)

洗浄機能付

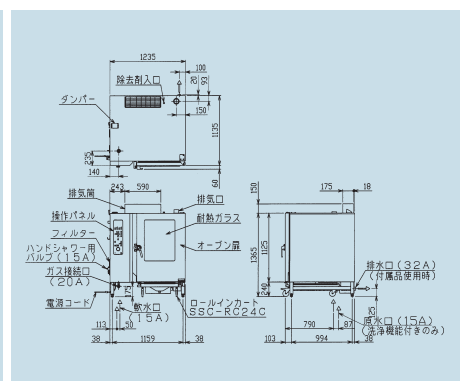
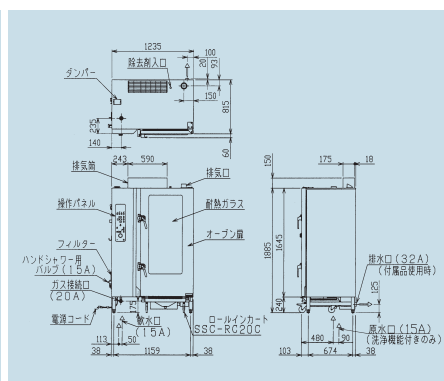
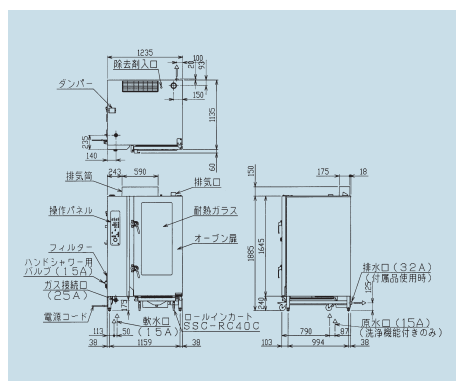
SSCG-C24SCNU

税抜標準価格 3,480,000円

外形寸法: 1,235×1,135×1,365 (mm)

ガス消費量: 都市ガス 79.1kW (68,000kcal/h)
LPガス 79.1kW (5.67kg/h)
電 源: 3φ200V 50/60Hz
消費電力: 1,200W
ホテルパン: 1/1サイズ×24枚
収納枚数 (2/1サイズ×12枚)

SSCG-24/40タイプは焼き網を使用してシートパン(650×450)をご使用いただけます。また、シートパン専用ロールインカートも特注で製作可能です。



この紙面に掲載の全商品の価格には消費税は含まれておりません。ご購入時別途申し受けます。

ガス式

Super Steam

ガススーパーsteamスタンダードシリーズ ミニタイプ



ガススーパーsteamシリーズは、(財)日本ガス機器検査協会の形式検査に合格しています。
(LPガス、13A)

GAS STANDARD SERIES MINI TYPE

コンパクトで使いやすい！
基本機能と省スペース性に優れたスタンダードなモデル。

コントロールパネル



熱風 (ホットエア)

コンビネーション

スチーム

再加熱

芯温センサー

芯温一定

一定温度差

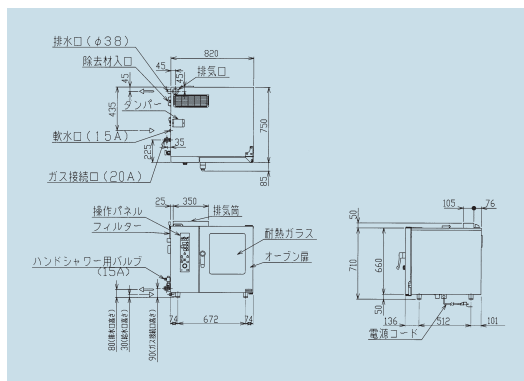


SSCG-05SCNU

税抜標準価格 1,290,000円

外形寸法: 820×750×710 (mm)

ガス消費量: 都市ガス 22.1kW (19,000kcal/h)
LPガス 22.1kW (1.58kg/h)
電 源: 1φ 100V 50/60Hz
消費電力: 500/470W
ホテルパン: 1/1サイズ×5枚
収納枚数

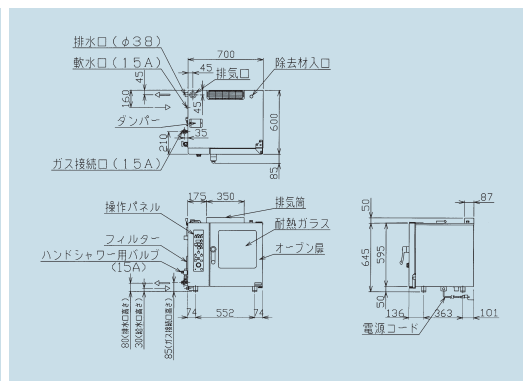


SSCG-05MSCNU

税抜標準価格 940,000円

外形寸法: 700×600×645 (mm)

ガス消費量: 都市ガス 14.5kW (12,500kcal/h)
LPガス 14.5kW (1.04kg/h)
電 源: 1φ 100V 50/60Hz
消費電力: 200/190W
ホテルパン: 2/3サイズ×5枚
収納枚数



●保守点検のためにメンテナンススペース (後方150mm/左側面300mm) を設けて設置してください。

●ガス管は本体左側のメンテナンススペースに立ち上げてください。

軟水器を全機種に標準装備

この紙面に掲載の全商品の価格には消費税は含まれておりません。ご購入時別途申し受けます。

ガス式スーパースチーム(SSCG)仕様表

型式	洗浄機能付	スタンダードシリーズ						デラックスシリーズ					
		◇05M(R)SCNU	◆05(R)SCNU	◆06(R)SCNU	◆10(R)SCNU	※☆20ASCNU	☆24SCNU	☆40SCNU	◆06(R)DCNU	◆10(R)DCNU	※☆20ADCNU	☆24DCNU	☆40DCNU
		—	—	★C06(R)SCNU	★C10(R)SCNU	※☆C20ASCNU	☆C24SCNU	☆C40SCNU	★C06(R)DCNU	★C10(R)DCNU	※☆C20ADCNU	☆C24DCNU	☆C40DCNU
外形寸法 (mm)	間口	700	820	1,030(1,060)	1,030(1,060)	1,235	1,235	1,235	1,030(1,060)	1,030(1,060)	1,235	1,235	1,235
	奥行き	600	750	750	750	815	1,135	1,135	750	750	815	1,135	1,135
	高さ	645	710	840	1,100	1,885	1,365	1,885	840	1,100	1,885	1,365	1,885
庫内寸法 (mm)	間口	375	415	595	595	645	645	645	595	595	645	645	645
	奥行き	390	590	500	500	500	820	820	500	500	500	820	820
	高さ	375	427	505	767	1,515	995	1,515	505	767	1,515	995	1,515
ガス消費量	都市ガス	14.5kW	22.1kW	27.9kW	37.2kW	79.1kW	79.1kW	105kW	27.9kW	37.2kW	79.1kW	79.1kW	105kW
	LPガス	14.5kW	22.1kW	27.9kW	37.2kW	79.1kW	79.1kW	105kW	27.9kW	37.2kW	79.1kW	79.1kW	105kW
電源		1φ100V 50/60Hz共用					3φ200V 50/60Hz共用		1φ100V 50/60Hz共用			3φ200V 50/60Hz共用	
消費電力		200/190W	500/470W	290W	380W	650W	1,200W	2,300W	290W	380W	650W	1,200W	2,300W
必要手元開閉器容量		—					15A		—			15A	
電源コード		2m プラグ付(接地アダプター) ㊟					3m 2mm ² -4芯 直結		2m プラグ付(接地アダプター) ㊟			3m 2mm ² -4芯 直結	
ガス接続口	都市ガス	15A	20A					25A	20A			25A	
	LPガス	15A	20A					25A	20A			25A	
給水接続		15A×2(軟水口、原水口)		15A×2(軟水口、原水口) ※洗浄機能付は15A×1(原水口)が別途必要となります。						15A×2(軟水口、原水口)		15A×2(軟水口、原水口)	
排水接続		φ38		φ48		32A		φ48		32A		32A	
棚受間隔		60		68		65		68		65		65	
ホテルパンの収納枚数 (深さ20mmの場合)		2/3サイズ×5枚	1/1サイズ×5枚	1/1サイズ×6枚	1/1サイズ×10枚	1/1サイズ×20枚	1/1サイズ×24枚 (2/1サイズ×12枚)	1/1サイズ×40枚 (2/1サイズ×20枚)	1/1サイズ×6枚	1/1サイズ×10枚	1/1サイズ×20枚	1/1サイズ×24枚 (2/1サイズ×12枚)	1/1サイズ×40枚 (2/1サイズ×20枚)
重量 (kg)		89	118	169	204	436	399	542	179	214	448	407	554
付属品	軟水器	1(NFX-OS(カートリッジ式))					1(MSX-10<全自動式>)		1(RS-10LN(カートリッジ式))			1(MSX-10<全自動式>)	
	焼網	2/3サイズ×3枚 1/1サイズ×3枚					2/1サイズ×6枚 2/1サイズ×10枚		1/1サイズ×3枚 1/1サイズ×5枚			2/1サイズ×6枚 2/1サイズ×10枚	
	耐熱手袋	—					1組		—			—	
	ハンドシャワー	—					1		—			—	
	洗剤スプレーガン	—					1		—			—	
	洗剤	—					1(2.0ℓ)		—			—	
	庫内洗浄部品セット	—					1(洗浄機能付のみ)		—			—	
	庫内キャップ	—					1(洗浄機能付のみ)		—			—	
	排水用シリコンエルボ	1(φ38用)					1(φ48用)		—			—	
	排水用付属部品	1(φ38/パイプ)					1(32Aソケット)		1(φ48/パイプ)			1(32Aソケット)	
属品	減圧逆止弁	—					1		—			—	
	ロールインカート	—					SSC-RC20C	SSC-RC24C	SSC-RC40C	—			SSC-RC20C SSC-RC24C SSC-RC40C
	予熱アタッチメント	—					1		—			1	
	予熱汁受け	—					1		—			1	
		—					—		—			—	
		—					—		—			—	
		—					—		—			—	

■型式(R)タイプは逆扉仕様です(価格は同じです)。■◇印の機種は逆扉仕様の場合の納期は受注後約2週間です。■◆印の機種は逆扉仕様の場合の納期は受注後約3週間です。■★印の機種の納期は受注後約10日間です。なお、逆扉仕様の場合の納期は受注後約3週間です。■☆印の機種の納期は受注後約1ヶ月間です。■20～40型は軟水器用として1φ100Vが別途必要。■※印の機種にはそれぞれ3φ200Vタイプもございます(型式は20SCNU、C20SCNU、20DCNU、C20DCNUとなります)。スタンダードシリーズ、デラックスシリーズともに消費電力は600W、必要手元開閉器容量は15Aとなります。電源コードは3m 2mm²-4芯直結となります(価格は同じです)。■06～40型は、誤作動防止のため、高周波対応の手元開閉器をご使用ください。

ガス式スーパースチーム(SSCG)機能表

型式	洗浄機能付	スタンダードシリーズ			デラックスシリーズ		
		05M(R)・05(R)SC	06(R)・10(R)SC	20A・20・24・40SC	06(R)・10(R)DC	20A・20・24・40DC	06(R)・C10(R)DC
制御	制御方式	マイクロコンピュータコントロール					
	温度制御	ON/OFF制御					
	燃焼方式	強制燃焼					
調理モード	熱風	30℃～300℃					
	コンビネーション	100℃～300℃					
	温度	3段階					
	蒸気量切換	50段階					
	低温スチーム	30℃～99℃					
	スチーム	約100℃通常					
	スチーム1	約100℃連続					
	スチーム2	105℃・110℃・115℃・120℃・125℃・130℃					
	クイックスチーム	120℃・140℃・160℃					
	再加熱	20℃～99℃					
機能	芯温設定	○					
	芯温一定調理	○					
	一定温度差調理	○					
	メニュープログラム調理(9ステップ99メニュー)	○					
	ナビゲーションディスプレイ	—					
	モードナビゲーション	—					
	メニューナビゲーション	—					
	サンプルレシピインプット(50メニュー)	○					
	クーリング機能	○					
	予熱機能	○					
安全装置	加湿(冷却)機能	—					
		(手動メニュープログラム可)					
	ダンパー機能	○(手動)					
		(自動⇔手動メニュープログラム可)					
	風量切換機能	—					
	蒸気量自動システム	○(3段階)					
	ファン正・逆回転機能	○					
	時間設定機能	○(30秒～24時間⇔連続)					
	予約タイマー機能	○					
	HACCP対応調理データ入出力インターフェース(パソコン接続)	○					
その他	クロスシステム	—					
	蒸気発生装置洗浄機能(自動洗浄)	○					
	洗浄機能	—					
		○(C06・C10・C20A・C20・C24・C40SC) ○(C06・C10・C20A・C20・C24・C40DC)					
	過熱防止装置	○					
	蒸気発生装置の空焚き防止装置	○					
	蒸気安全弁	○					
	自己診断機能(エラー表示)	○					
	立ち消え安全装置	○					
	扉開閉ファンブレイキ機能	—					
その他	庫内コーナーR	○					
	2重ガラス扉(ストップポジション付)	○					
	ドリップ受け(固定式・自動排水)	○					
	低温排水	—					

●付属品とオプションについては、P.39、P.40、裏表紙をご参照ください。

涼厨ガススーパースチーム



厨房の作業環境を改善する涼厨仕様が新登場!

ガススーパースチームに涼厨仕様が新登場。空気断熱層や三重ガラスの採用により機器本体の表面温度や輻射熱を低減し、作業する方に快適な作業環境を実現。さらに厨房内の温度上昇を抑制することで空調費の節減にもつながります。

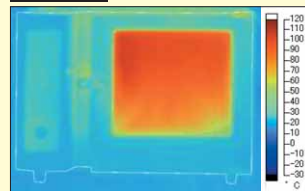


涼厨で厨房はもっと快適に!

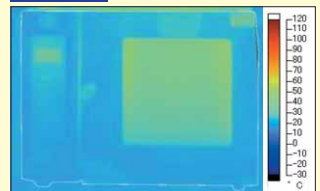
「涼厨」は排熱を集中排気し、機器表面温度の上昇を抑え触れても熱くないなど、厨房をもっと快適なものにする厨房機器です。(商標「涼厨」、「涼」は大阪瓦斯(株)の登録商標です。)

本体表面温度、輻射熱を大幅に低減!

従来仕様



涼厨仕様



涼厨ガススーパースチームシリーズは、(財)日本ガス機器検査協会の形式検査に合格しています。(LPガス、13A)

デラックスシリーズ

DELUXE SERIES



SSCGC-10DCNU

税抜標準価格 2,370,000円

外形寸法: 1,030×750×1,120 (mm)

ガス消費量: 都市ガス 37.2kW (32,000kcal/h)

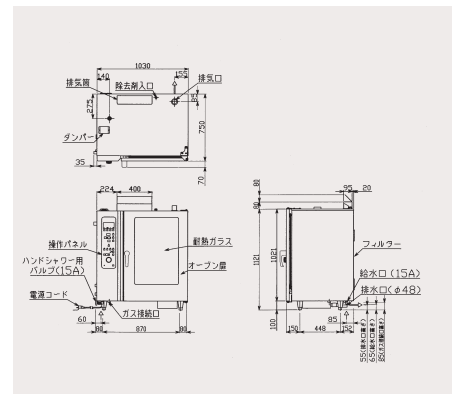
LPガス 37.2kW (2,67kg/h)

電源: 1φ 100V 50/60Hz

消費電力: 380W

ホテルパン: 1/1サイズ×10枚

収納枚数



SSCGC-06DCNU

税抜標準価格 1,980,000円

外形寸法: 1,030×750×860 (mm)

ガス消費量: 都市ガス 27.9kW (24,000kcal/h)

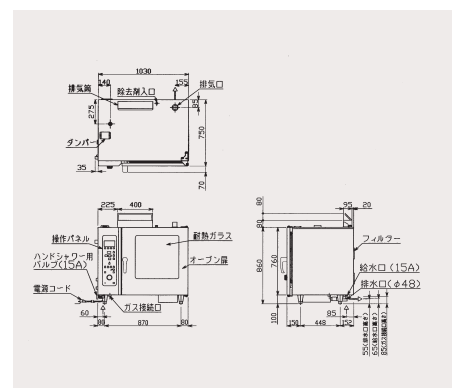
LPガス 27.9kW (2,00kg/h)

電源: 1φ 100V 50/60Hz

消費電力: 290W

ホテルパン: 1/1サイズ×6枚

収納枚数



軟水器を全機種に標準装備

- 電源を高周波対応ブレーカーに接続してください。
- 保守点検のためにメンテナンススペース（後方150mm／左側面300mm）を設けて設置してください。
- ガス管は本体左側のメンテナンススペースに立ち上げてください。

スタンダードシリーズ

STANDARD SERIES

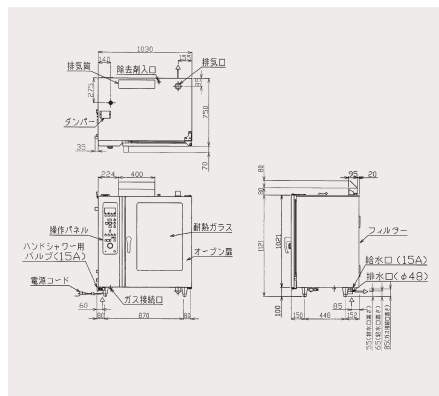


SSCGC-10SCNU

税抜標準価格 1,890,000円

外形寸法: 1,030×750×1,120 (mm)

ガス消費量: 都市ガス 37.2kW (32,000kcal/h)
LPガス 37.2kW (2,67kg/h)
電源: 1φ 100V 50/60Hz
消費電力: 380W
ホテルパン: 1/1サイズ×10枚
収納枚数

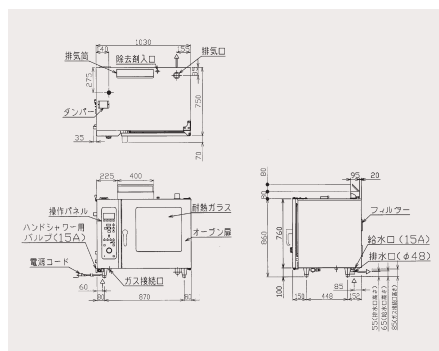


SSCGC-06SCNU

税抜標準価格 1,650,000円

外形寸法: 1,030×750×860 (mm)

ガス消費量: 都市ガス 27.9kW (24,000kcal/h)
LPガス 27.9kW (2,00kg/h)
電源: 1φ 100V 50/60Hz
消費電力: 290W
ホテルパン: 1/1サイズ×6枚
収納枚数



涼厨スーパースチーム (SSCGC) 仕様表

型式		スタンダードシリーズ		デラックスシリーズ	
		06SCNU	10SCNU	06DCNU	10DCNU
外形寸法 (mm)	間口	1030	1030	1030	1030
	奥行き	750	750	750	750
	高さ	860	1,120	860	1,120
庫内寸法 (mm)	間口	595	595	595	595
	奥行き	500	500	500	500
	高さ	505	767	505	767
ガス消費量	都市ガス	27.9kW	37.2kW	27.9kW	37.2kW
	LPガス	27.9kW	37.2kW	27.9kW	37.2kW
電源		1φ100V 50/60Hz共用		1φ100V 50/60Hz共用	
消費電力		290W	380W	290W	380W
必要手元開閉器容量		—		—	
電源コード		2m プラグ付 (接地アダプター) ㊟		2m プラグ付 (接地アダプター) ㊟	
ガス接続口	都市ガス	20A	20A	20A	20A
	LPガス	20A	20A	20A	20A
給水接続		15A×2 (軟水口、原水口)		15A×2 (軟水口、原水口)	
排水接続		φ48		φ48	
棚受間隔		68	68	68	68
ホテルパンの収納枚数(深さ20mm)		1/1サイズ×6枚	1/1サイズ×10枚	1/1サイズ×6枚	1/1サイズ×10枚
製品重量 (kg)		176	218	186	228
付属品	軟水器	1 (RS-10LN 〈カートリッジ式〉)			
	焼網	1/1サイズ×3枚	1/1サイズ×5枚	1/1サイズ×3枚	1/1サイズ×5枚
	耐熱手袋	1組			
	ハンドシャワー	1			
	洗剤スプレーガン	1			
	洗剤	1 (2.0ℓ)			
	排水用ソコネルボ	1 (φ48用)			
	排水用付属部品	1 (φ48パイプ)			
	減圧逆止弁	1			

■誤作動防止のため、高周波対応の手元開閉器をご使用ください。
■付属品とオプションについては、P39、P40、裏表紙をご覧ください。

涼厨スーパースチーム 機能表

型式	スタンダードシリーズ	デラックスシリーズ
制御	制御方式	マイクロコンピュータコントロール
	温度制御	比例制御
	燃焼方式	強制燃焼
調理モード	熱風	30~300℃
	コンビネーション	100~300℃
	温度	3段階
	蒸気量切換	50段階
	低温スチーム	30~99℃
	スチーム1	約100℃通常
	スチーム2	約100℃連続
	クイックスチーム	105℃・110℃・115℃・120℃・125℃・130℃
	再加熱	120℃・140℃・160℃
	芯温設定	20~99℃
機能	芯温一定調理	○
	一定温度差調理	○
	メニュープログラム調理 (9ステップ、99プログラム)	○
	メニューナビゲーション機能	○
	モードナビゲーション	○
	メニューナビゲーション	○
	サンプルレシピインプット (50メニュー)	○
	クーリング機能	○
	予熱機能	○
	加湿 (冷却) 機能	○ (手動メニュープログラム可)
安全装置	ダンパー機能	○ (手動) ○ (自動メニュープログラム可)
	風量切替機能	○ (3段階) ○ (4段階)
	蒸気量自動システム	○
	ファン正・逆回転機能	○
	時間設定機能	○ (30秒~24時間⇄連続)
	予約タイマー機能	○
	HACCP対応調理データ入出力インターフェース (パソコン接続)	○
	クロスシステム	○ (自動洗浄機能付)
	蒸気発生装置洗浄機能 (自動洗浄)	○
	過熱防止装置	○
その他	蒸気発生装置の空焚き防止装置	○
	自己診断機能 (エラー表示)	○
	立ち消え安全装置	○
	扉開閉ダンプレーキ機能	○
その他	庫内コーナーR	○
	2重ガラス扉 (ストップポジション付)	○
	ドリップ受け	○
その他	低温排水	○

この紙面に掲載の全商品の価格には消費税は含まれておりません。ご購入時別途申し受けます。

スーパースチーム ロング脚タイプ

衛生性に優れたロング脚タイプ！

最下段ホテルパン収納部の高さを725mmとしたロング脚タイプです。「調理場における食品及び調理用の器具及び容器は床面から60cm以上の高さの置台の上に置くこと。（学校給食衛生管理基準より抜粋）」という基準をクリアした衛生性に優れた仕様です。また、最上段高さは1,440mmなので、ホテルパンの出し入れも安全、スムーズです。



衛生性、清掃性、作業性に優れたロング脚。

最下段のホテルパンの高さが725mmと高いため、床からの水ハネの心配がありません。さらにロング脚としたことでモップなどが入りやすく、清掃性も向上しています。最上段のホテルパンの高さは1,440mmなので、最上段でもホテルパンの出し入れがスムーズで作業性にも優れています。

充実のラインアップ!!

電気式、ガス式にそれぞれデラックス／スタンダードシリーズがラインアップ！

ナビゲーションディスプレイや蒸気量50段階切換機能を搭載したデラックスシリーズと、シンプルな操作とリーズナブルプライスが魅力のスタンダードシリーズがそれぞれラインアップ！お使いの用途や調理メニューに応じてお選びください。

新たに棚受け仕様が登場！

従来のカート仕様のほか、ロールインカートを使用せず、庫内に棚受けが付いている棚受け仕様を新たにラインアップ。ロールインカートを取り回すスペースの確保が困難な厨房でもお使いいただけます。

従来のホテルパン仕様に比べてシートパン仕様をラインアップ！

450×650mmのシートパンが10枚収容できるシートパン仕様を新たにラインアップしました。シートパンによる調理をスチームコンベクションオープンで行えます。



棚受け仕様（ガス式デラックス）

スーパースチーム ロング脚タイプ カート仕様

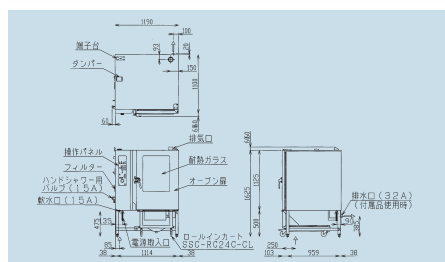
DELUXE/STANDARD SERIES

ムラなくパワフルに大量調理！
大型厨房で威力を発揮するカート仕様！

電気式



SSC-24SCNU-CL (ホテルパン仕様スタンダード)



ホテルパン仕様

デラックスシリーズ SSC-24DCNU-CL

税抜標準価格 3,950,000円

外形寸法: 1,190×1,100×1,625 (mm)

電気: 3φ 200V 33.8kW
ホテルパン: 1/1サイズ×24枚
収納枚数: (2/1サイズ×12枚)

スタンダードシリーズ SSC-24SCNU-CL

税抜標準価格 3,340,000円

外形寸法: 1,190×1,100×1,625 (mm)

電気: 3φ 200V 33.8kW
ホテルパン: 1/1サイズ×24枚
収納枚数: (2/1サイズ×12枚)

シートパン仕様

デラックスシリーズ SSC-S10DCNU-CL

税抜標準価格 3,950,000円

外形寸法: 1,190×1,100×1,625 (mm)

電気: 3φ 200V 33.8kW
シートパン: (650×450)×10枚
収納枚数

スタンダードシリーズ SSC-S10SCNU-CL

税抜標準価格 3,340,000円

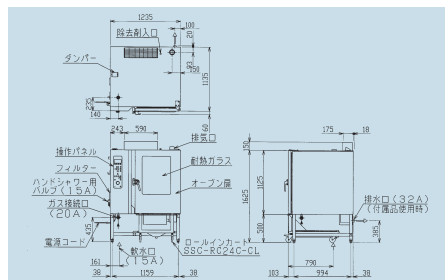
外形寸法: 1,190×1,100×1,625 (mm)

電気: 3φ 200V 33.8kW
シートパン: (650×450)×10枚
収納枚数

ガス式



SSCG-24DCNU-CL (ホテルパン仕様デラックス)



ホテルパン仕様

デラックスシリーズ SSCG-24DCNU-CL

税抜標準価格 3,950,000円

外形寸法: 1,235×1,135×1,625 (mm)

ガス消費量: 都市ガス 79.1kW (68,000kcal/h)
LPガス 79.1kW (5.67kg/h)
電源: 3φ 200V 50/60Hz
消費電力: 1,200W
ホテルパン: 1/1サイズ×24枚
収納枚数: (2/1サイズ×12枚)

スタンダードシリーズ SSCG-24SCNU-CL

税抜標準価格 3,420,000円

外形寸法: 1,235×1,135×1,625 (mm)

ガス消費量: 都市ガス 79.1kW (68,000kcal/h)
LPガス 79.1kW (5.67kg/h)
電源: 3φ 200V 50/60Hz
消費電力: 1,200W
ホテルパン: 1/1サイズ×24枚
収納枚数: (2/1サイズ×12枚)

シートパン仕様

デラックスシリーズ SSCG-S10DCNU-CL

税抜標準価格 3,950,000円

外形寸法: 1,235×1,135×1,625 (mm)

ガス消費量: 都市ガス 79.1kW (68,000kcal/h)
LPガス 79.1kW (5.67kg/h)
電源: 3φ 200V 50/60Hz
消費電力: 1,200W
シートパン: (650×450)×10枚
収納枚数

スタンダードシリーズ SSCG-S10SCNU-CL

税抜標準価格 3,420,000円

外形寸法: 1,235×1,135×1,625 (mm)

ガス消費量: 都市ガス 79.1kW (68,000kcal/h)
LPガス 79.1kW (5.67kg/h)
電源: 3φ 200V 50/60Hz
消費電力: 1,200W
シートパン: (650×450)×10枚
収納枚数

Super Steam DELUXE/STANDARD SERIES

スーパースチーム ロング脚タイプ 棚受け仕様

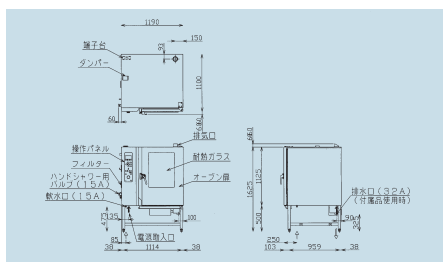
DELUXE/STANDARD SERIES

ロールインカートを使用せず省スペースで取り回し可能！
使いやすい棚受け仕様です。

電気式



SSC-24DCNU-SL (ホテルパン仕様デラックス)



ホテルパン仕様

デラックスシリーズ SSC-24DCNU-SL

税抜標準価格 3,690,000円

外形寸法: 1,190×1,100×1,625 (mm)

電気: 3φ 200V 33.8kW
ホテルパン: 1/1サイズ×24枚
収納枚数: (2/1サイズ×12枚)

スタンダードシリーズ SSC-24SCNU-SL

税抜標準価格 2,880,000円

外形寸法: 1,190×1,100×1,625 (mm)

電気: 3φ 200V 33.8kW
ホテルパン: 1/1サイズ×24枚
収納枚数: (2/1サイズ×12枚)

シートパン仕様

デラックスシリーズ SSC-S10DCNU-SL

税抜標準価格 3,690,000円

外形寸法: 1,190×1,100×1,625 (mm)

電気: 3φ 200V 33.8kW
シートパン: (650×450)×10枚
収納枚数: (650×450)×10枚

スタンダードシリーズ SSC-S10SCNU-SL

税抜標準価格 2,880,000円

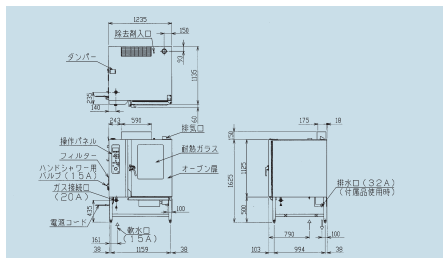
外形寸法: 1,190×1,100×1,625 (mm)

電気: 3φ 200V 33.8kW
シートパン: (650×450)×10枚
収納枚数: (650×450)×10枚

ガス式



SSCG-24SCNU-SL (ホテルパン仕様スタンダード)



ホテルパン仕様

デラックスシリーズ SSCG-24DCNU-SL

税抜標準価格 3,690,000円

外形寸法: 1,235×1,135×1,625 (mm)

ガス消費量: 都市ガス 79.1kW (68,000kcal/h)
LPガス 79.1kW (5.67kg/h)
電源: 3φ 200V 50/60Hz
消費電力: 1,200W
ホテルパン: 1/1サイズ×24枚
収納枚数: (2/1サイズ×12枚)

スタンダードシリーズ SSCG-24SCNU-SL

税抜標準価格 2,990,000円

外形寸法: 1,235×1,135×1,625 (mm)

ガス消費量: 都市ガス 79.1kW (68,000kcal/h)
LPガス 79.1kW (5.67kg/h)
電源: 3φ 200V 50/60Hz
消費電力: 1,200W
ホテルパン: 1/1サイズ×24枚
収納枚数: (2/1サイズ×12枚)

シートパン仕様

デラックスシリーズ SSCG-S10DCNU-SL

税抜標準価格 3,690,000円

外形寸法: 1,235×1,135×1,625 (mm)

ガス消費量: 都市ガス 79.1kW (68,000kcal/h)
LPガス 79.1kW (5.67kg/h)
電源: 3φ 200V 50/60Hz
消費電力: 1,200W
シートパン: (650×450)×10枚
収納枚数: (650×450)×10枚

スタンダードシリーズ SSCG-S10SCNU-SL

税抜標準価格 2,990,000円

外形寸法: 1,235×1,135×1,625 (mm)

ガス消費量: 都市ガス 79.1kW (68,000kcal/h)
LPガス 79.1kW (5.67kg/h)
電源: 3φ 200V 50/60Hz
消費電力: 1,200W
シートパン: (650×450)×10枚
収納枚数: (650×450)×10枚

この紙面に掲載の全商品の価格には消費税は含まれておりません。ご購入時別途申し受けます。

スーパースチーム ロング脚タイプ 仕様表

型式		カート仕様				棚受け仕様			
		電気式SSC-		ガス式SSCG-		電気式SSC-		ガス式SSCG-	
		ホテルバン仕様	シートバン仕様	ホテルバン仕様	シートバン仕様	ホテルバン仕様	シートバン仕様	ホテルバン仕様	シートバン仕様
外形寸法 (mm)	スタンダードシリーズ	24SCNU-CL	S10SCNU-CL	24SCNU-CL	S10SCNU-CL	24SCNU-SL	S10SCNU-SL	24SCNU-SL	S10SCNU-SL
	デラックスシリーズ	24DCNU-CL	S10DCNU-CL	24DCNU-CL	S10DCNU-CL	24DCNU-SL	S10DCNU-SL	24DCNU-SL	S10DCNU-SL
庫内寸法 (mm)	間口	1190		1235		1190		1235	
	奥行き	1100		1135		1100		1135	
	高さ	1625		1625		1625		1625	
ガス消費量	間口	645		645		645		645	
	奥行き	820		820		820		820	
	高さ	995		995		995		995	
電源	都市ガス	3φ200V 50/60Hz共用		3φ200V 50/60Hz共用		3φ200V 50/60Hz共用		3φ200V 50/60Hz共用	
	LPガス								
消費電力	都市ガス	33.8kW		1.2kW		33.8kW		1.2kW	
	LPガス								
必要手元開閉器容量	都市ガス	125A		15A		125A		15A	
	LPガス								
電源コード	都市ガス	—		3m 2mm ² —4芯 直結		—		3m 2mm ² —4芯 直結	
	LPガス								
ガス接続口	都市ガス	15A×2 (軟水口、原水口)		15A×2 (軟水口、原水口)		15A×2 (軟水口、原水口)		15A×2 (軟水口、原水口)	
	LPガス								
給水接続	都市ガス	32A		32A		32A		32A	
	LPガス								
排水接続	都市ガス	32A		32A		32A		32A	
	LPガス								
棚受間隔	都市ガス	65		65		65		65	
	LPガス								
収納枚数	都市ガス	79		79		79		79	
	LPガス								
製品重量(kg) (スタンダード/デラックス)	都市ガス	345/360		402/410		300/315		357/365	
	LPガス								
付属品	軟水器	1 (MSX-10) 〈全自動式〉		1 (MSX-10) 〈全自動式〉		1 (MSX-10) 〈全自動式〉		1 (MSX-10) 〈全自動式〉	
	焼網								
	耐熱手袋								
	ハンドシャワー								
	洗剤スプレーガン								
	洗剤								
	排水用シリコンエルボ								
	排水用付属部品								
	減圧逆止弁								
	ロールインカート								
	予熱アタッチメント								
	予熱汁受け								

■納期は受注後約1ヶ月間です。■軟水器用として別途1φ100Vが必要です。■誤作動防止のため、高周波対応の手元開閉器をご使用ください。

スーパースチーム ロング脚タイプ 機能表

型式		電気式		ガス式		
		スタンダードシリーズ	デラックスシリーズ	スタンダードシリーズ	デラックスシリーズ	
制御	制御方式	マイクロコンピュータコントロール				
	温度制御	ON/OFF制御方式	比例制御方式	比例制御		
	燃焼方式（ガス式のみ）			強制燃焼		
調理モード	熱風	30～300℃				
	コンビネーション	温度	100～300℃			
		蒸気量切換	3段階	50段階	3段階	50段階
	スチーム	低温スチーム	30～99℃			
		スチーム1	約100℃通常			
		スチーム2	約100℃連続			
		クイックスチーム	105℃・110℃・115℃・120℃・125℃・130℃			
	再加熱	120℃・140℃・160℃				
	芯温設定	20～99℃				
	芯温一定調理	○				
一定温度差調理	○					
	メニュープログラム調理（9ステップ、99プログラム）	○				
	メニューナビゲーション機能	モードナビゲーション	—	○	○	
		メニューナビゲーション	—	—	○	
	サンプルレシピインプット（50メニュー）	○				
機能	クーリング機能	○				
	予熱機能	○				
	加湿（冷却）機能	—	○ （手動メニュープログラム可）	—	○ （手動メニュープログラム可）	
	ダンパー機能	○（手動）	○ 自動⇄手動メニュープログラム可	○（手動）	○ （自動⇄手動メニュープログラム可）	
	風量切替機能	○（3段階）	○（4段階）	○（3段階）	○（4段階）	
	蒸気量自動システム	—	○	—	○	
	ファン正・逆回転機能	○	○	○	○	
	時間設定機能	○				
	予約タイマー機能	○				
		HACCP対応調理データ入出力インターフェース（パソコン接続）	○			
安全装置	クロスシステム	—	○（自動洗浄機能付）	—	○（自動洗浄機能付）	
	蒸気発生装置洗浄機能（自動洗浄）	○				
	洗浄機能	—				
	過熱防止装置	○				
	蒸気発生装置の空焚き防止装置	○				
	自己診断機能（エラー表示）	○				
	立ち消え安全装置（ガス式のみ）	○				
	扉開閉ファンブレイキ機能	○				
	庫内コーナーR	○				
	その他	2重ガラス扉（ストップポジション付）	○			
	ドリップ受け	—				
	低温排水	—	○	—	○	

●付属品とオプションについては、P39、P40をご覧ください。

オプション

専用架台



固定金具(付属品)により本体脚部と架台を固定する耐震性に優れた本体・架台連結仕様。

型式	外形寸法(mm)			適用機種	税抜標準価格
	間口	奥行	高さ		
SSCX-10STB	874	720	624	SSCX-06・10、SSCX-P06・10	74,000円
SSCX-10STBH	874	720	724	SSCX-06・10、SSCX-P06・10	79,000円
SSCW-02MCST	500	470	650	SSCW-02M	39,000円
SSC-02MCST	500	470	800	SSC-02M、SSCS-02M	40,000円
SSC-04MCST	555	500	700	SSC-04M、SSCS-04M	40,000円
SSC-05MCST	585	600	700	SSC-05M、SSCS-05M	40,000円
SSC-05CST	745	745	700	SSC-05、SSCS-05	40,000円
SSC-10CST	970	670	600	SSC-06・10、SSCG-06・10	50,000円
SSC-10CSTH	970	670	700	SSC-06・10、SSCG-06・10	55,000円
SSCG-05MCST	654	600	700	SSCG-05M	40,000円
SSCG-05CST	775	745	700	SSCG-05	40,000円

棚付専用架台



固定金具(付属品)により本体脚部と架台を固定する耐震性に優れた本体・架台連結仕様。

※納期は受注後約1週間です。

型式	外形寸法(mm)			適用機種	税抜標準価格
	間口	奥行	高さ		
SSCX-10STRB	874	720	624	SSCX-06・10、SSCX-P06・10	135,000円
SSCX-10STRBH	874	720	724	SSCX-06・10、SSCX-P06・10	140,000円
SSCW-02MCSTR	500	470	650	SSCW-02M	69,000円
SSC-02MCSTR	500	470	800	SSC-02M、SSCS-02M	70,000円
SSC-04MCSTR	555	500	700	SSC-04M、SSCS-04M	70,000円
SSC-05MCSTR	585	600	700	SSC-05M、SSCS-05M	70,000円
SSC-05CSTR	745	745	700	SSC-05、SSCS-05	70,000円
SSC-10CSTR	970	670	600	SSC-06・10、SSCG-06・10	70,000円
SSC-10CSTRH	970	670	700	SSC-06・10、SSCG-06・10	75,000円
SSCG-05MCSTR	654	600	700	SSCG-05M	70,000円
SSCG-05CSTR	775	745	700	SSCG-05	70,000円

キャビネット架台 (1/1 ホテルパン収納: 4段×2列)



固定金具(付属品)により本体脚部と架台を固定する耐震性に優れた本体・架台連結仕様。

※納期は受注後約2週間です。

型式	外形寸法(mm)			適用機種	税抜標準価格
	間口	奥行	高さ		
SSCX-10DTR	900	750	600	SSCX-06・10、SSCX-P06・10	205,000円
SSCX-10DTRH	900	750	700	SSCX-06・10、SSCX-P06・10	220,000円
SSC-10CDTR	970	670	600	SSC-06・10、SSCG-06・10	130,000円
SSC-10CDTRH	970	670	700	SSC-06・10、SSCG-06・10	145,000円

ラック置き台 (SSCX-P20専用)



品名	型式	外形寸法(mm)			適用機種	税抜標準価格
		間口	奥行	高さ		
ラック置き台移動式	SSCX-RMP20	640	420	315	SSCX-P20のみ	180,000円
ラック置き台固定式	SSCX-RHP20	640	420	315		70,000円

カート・ラック



※納期は受注後約2週間です。

①ラックカート

型式	適用機種(外形寸法)	備考	税抜標準価格
SSCX-RC10	SSCX-06・10、SSCX-P06・10 (W368×D655×H895)	高さ624mmの架台使用時	126,000円
SSCX-RC10H	SSCX-06・10、SSCX-P06・10 (W368×D655×H995)	高さ724mmの架台使用時	126,000円
SSC-RC10C	SSC-06・10、SSCG-06・10 (W590×D570×H920)	高さ600mmの架台使用時	125,000円
SSC-RC10CH	SSC-06・10、SSCG-06・10 (W590×D570×H1,020)	高さ700mmの架台使用時	125,000円

②オープンラック

型式	適用機種(外形寸法)	税抜標準価格
SSCX-R06	SSCX-06、SSCX-P06 (W355×D550×H475)	90,000円
SSCX-R10	SSCX-10、SSCX-P10 (W355×D550×H735)	105,000円
SSC-R06C	SSC-06、SSCG-06 (W560×D334×H475)	89,000円
SSC-R10C	SSC-10、SSCG-10 (W560×D334×H735)	104,000円

プレートラック



型式	適用機種(外形寸法)	税抜標準価格
SSCX-PR06	SSCX-06、SSCX-P06 (W415×D610×H485)	123,000円
SSCX-PR10	SSCX-10、SSCX-P10 (W415×D610×H745)	137,000円

保温カバー



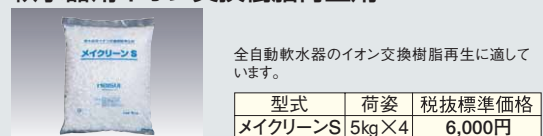
型式	適用機種(外形寸法)	税抜標準価格
SSCX-HC06	SSCX-06、SSCX-P06 (W450×D650×H470)	77,000円
SSCX-HC10	SSCX-10、SSCX-P10 (W450×D650×H730)	99,000円

洗剤



型式	荷姿	税抜標準価格
SC-20	2ℓ×6	17,800円
SC-ST2C	2ℓ×6	17,800円

軟水器用イオン交換樹脂再生剤



全自動軟水器のイオン交換樹脂再生に適しています。

型式	荷姿	税抜標準価格
メイクリンS	5kg×4	6,000円

オプション

ホテルパン



サイズ・深さ	税抜標準価格
1/2サイズ深さ20	2,300円
1/2サイズ深さ65	2,800円
1/2サイズ深さ100	3,700円
2/3サイズ深さ20	3,700円
2/3サイズ深さ65	4,100円
2/3サイズ深さ100	4,700円
1/1サイズ深さ25	4,650円
1/1サイズ深さ65	5,500円
1/1サイズ深さ100	6,800円
2/1サイズ深さ40	9,800円

フッ素樹脂加工エッグパン(アルミ)



※フッ素樹脂加工エッグパンはアルカリ洗剤で洗わないでください。

サイズ・深さ	税抜標準価格
1/1サイズ深さ30	8,900円
2/3サイズ深さ35	7,100円

フッ素樹脂加工ホテルパン(アルミ)



※フッ素樹脂加工ホテルパンはアルカリ洗剤で洗わないでください。

サイズ・深さ	税抜標準価格
2/3サイズ深さ25	6,000円
1/1サイズ深さ25	7,700円
2/3サイズ波形深さ25	6,650円
1/1サイズ波形深さ30	8,300円

穴あきホテルパン



サイズ・深さ	税抜標準価格
1/2サイズ深さ65	4,100円
1/2サイズ深さ100	4,950円
2/3サイズ深さ65	5,700円
2/3サイズ深さ100	7,900円
1/1サイズ深さ65	7,250円
1/1サイズ深さ100	7,900円

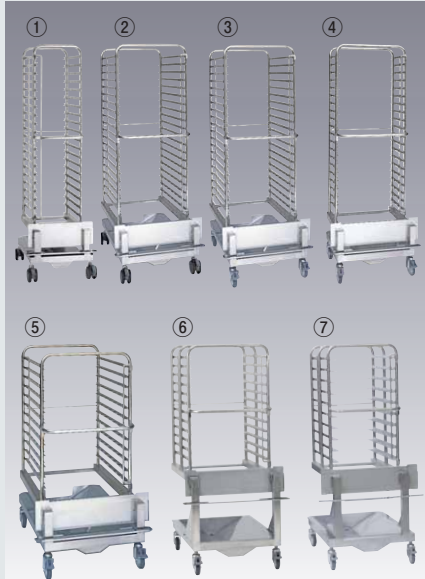
電源コード(端子付3m)



■必要手元開閉器容量が60Aを超える機種が対象となります。

付属品

ロールインカート



※①～⑤の納期は受注後約3週間、⑥、⑦の納期は受注後約1ヶ月間です。

型式(適用機種)(外形寸法)	税抜標準価格
①SSCX-RC20 (SSCX-20) (W514×D723×H1,733)	280,000円
②SSCX-RC40 (SSCX-40) (W717×D848×H1,736)	300,000円
③SSC-RC40C (SSC-40, SSCG-40) (W728×D897×H1,805)	300,000円
④SSC-RC20C (SSC-20, SSCG-20) (W728×D577×H1,805)	280,000円
⑤SSC-RC24C (SSC-24, SSCG-24) (W728×D897×H1,285)	260,000円
⑥SSC-RC24C-CL (SSC-24/SSCG-24ロング脚タイプ) (W728×D897×H1,545)	300,000円
⑦SSC-RCS10C-CL (SSC-S10/SSCG-S10ロング脚タイプ) (W728×D897×H1,545)	300,000円

カート・オープンラック



※納期は受注後約2週間です。

オープンラック

型式(適用機種)(外形寸法)	税抜標準価格
①SSCX-R20 (SSCX-P20) (W383×D624×H1,418)	130,000円
②SSCX-R40 (SSCX-P40) (W588×D654×H1,422)	250,000円

ラックカート

型式(適用機種)(外形寸法)	税抜標準価格
③SSCX-RCP20 (SSCX-P20) (W481×D928×H1,585)	250,000円
④SSCX-RCP40 (SSCX-P40) (W714×D968×H1,253)	450,000円

軟水器



※カートリッジ式軟水器は、水質や使用頻度により3～6カ月でカートリッジの交換が必要となります。

カートリッジ式

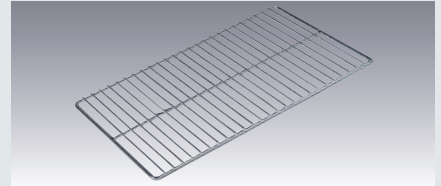
型式(外形寸法)	税抜標準価格
①RS-10SN (W165×D127×H280)	50,000円
②NFX-OS (W120×D160×H415)	65,000円
③RS-10LN (W150×D120×H380)	62,000円

全自動式

型式(外形寸法)	税抜標準価格
④MSX-10 (W220×D360×H490)	150,000円

※電源1φ100Vが必要です。

焼網(ステンレス製)



サイズ	税抜標準価格
1/2サイズ	4,200円
2/3サイズ	4,800円
1/1サイズ	7,500円
2/1サイズ	9,500円

備品



- ①洗剤(2.0ℓ)
- ②洗剤スプレーガン・ポンプタイプ(40・20・24用)
- ③洗剤スプレーガン・泡タイプ(02M～10用)
- ④耐熱手袋

予熱アタッチメント・予熱汁受け (ロールインカートタイプに設定)



ロールインカートタイプにて、ロールインカートが差し込まれていない状態でも予熱できるようにした専用アタッチメントです。

※型式により形状は異なります。

この紙面に掲載の全商品の価格には消費税は含まれておりません。ご購入時別途申し受けます。

大量加熱調理+急速冷却+チルド保存+再加熱提供= 厨房を合理化する必須アイテム

クックチル・クックフリーズ／真空調理法

クックチルシステムは、 安全性と合理性を両立！

クックチル（フリーズ）は、加熱した食材を急速冷却（凍）してチルド（冷凍）保存し、提供時に再加熱する合理的な調理システムです。加熱、冷却（凍）時の温度と時間管理（T.T管理）によって食中毒事故を未然に防止します。加えてこのシステムは、料理の劣化を抑えて栄養分のロスを少なくし、さらに、再加熱だけで素早く簡単に提供できるため、厨房の省力化・合理化に貢献します。

クックチル導入のメリット

- 加熱調理後、急速冷却するため、雑菌の繁殖を防ぎ、料理の劣化が少なく、大切な栄養分を損ないません。
- 計画安定生産（チルド保存5日程度）が可能になり、作業が平準化され、調理スタッフの残業等をなくし生産コストを軽減します。
- 調理作業のマニュアル化がはかれ、アルバイトの方を有効活用できます。
- 食材管理、衛生管理の面での意識を向上させ、安全な調理ができます。

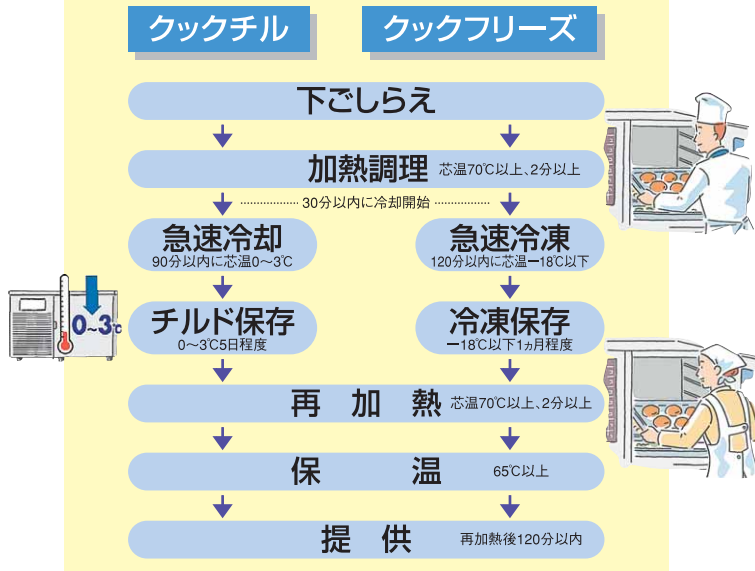
真空調理法は、 グレードアップした美味しさを提供！

食材を生のまま（調味料とともに）真空包装し、スーパースチームまたはTTホットクッカー（真空調理加熱機器）で低温加熱（低温スチーム55～99℃）。それを急速冷却（10℃以下）しチルド保存します。約6日間の保存が可能で、提供時は再加熱（芯温65℃以上）だけでグレードアップした美味しさを提供できる合理的な調理方法です。

真空調理法導入のメリット

- 食材の風味や栄養、色などを損なわずに調理できます。
- 低温加熱により歩留まりが非常に良く、ジューシーな仕上がり。
- 味の均一化にすぐれ大量調理が可能です。
- 真空包装により均一な加熱調理ができます。
- 機内食やケータリングサービスなどにも利用され、ハイグレードな料理が提供できます。
- アイドルタイムに仕込みをするなど作業を平準化し、人員や設備の効率化がはかれます。
- 大量仕入れによりコストの低減がはかれます。

クックチル・クックフリーズの作業手順



真空調理法の作業手順



クックチル/クックフリーズ/真空調理関連機器ラインナップ

●ブラストチラー/フリーザー 急速冷却・凍結機

加熱した食材を急速冷却！
新調理システムをサポートします。



QXF-006SFLT1



RB202A

●真空包装機

最新鋭の真空技術が光る！
食材の鮮度を密封。



V-382（卓上型）

●真空調理加熱機器

温度と時間を正確に管理！
コンパクトな卓上タイプ、
設置場所を選びません



TTホットクッカー
MTT-A350

スーパースチーム通信システム

HACCP対応!
調理データの
記録/保存で
徹底した
衛生管理を確立。

Maruzen Super Steam

検索 ログイン

新刊・既刊 雑誌 書籍 CD DVD Blu-ray アニメ

新刊・既刊

雑誌

書籍

CD

DVD

Blu-ray

アニメ

カート お支払い 注文 お問い合わせ

お問い合わせ

[illegible]

The screenshot shows the NI-MATLAB interface with a Simulink model. The model consists of a pulse generator block, a MOSFET block, and a load block. The scope displays the MOSFET gate voltage, which is a square wave between 0V and 10V. The MOSFET is labeled 'MOSFET' and the load is labeled 'LOAD'.

[illegible]

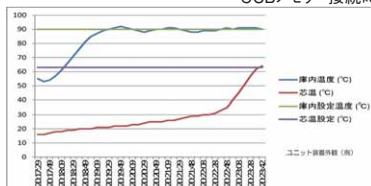
例えばフランチャイズ本部のスーパーチームで開発した新メニューのデータを、本部のパソコンに取り込み、電子メールで各店舗へ即座に配信するなどといった使い方ができます。

A white rectangular unit labeled "USBメモリ接続ユニット" (USB Memory Connection Unit) is mounted on a light-colored wall. It features two circular ports: a blue one at the top and a green one at the bottom. Below the green port, there is Japanese text indicating it is for connecting a USB memory device.

[illegible]

USB×干リー接続時

USB×干リ一接続時



■対応機種:スーパースチーム
・エクセレントシリーズ全機種
・デラックス／スタンダードシリーズ
(電気04M～40型、ガス06～40型のみ)



各店舗にデータ送信

この紙面に掲載の全商品の価格には消費税は含まれておりません。ご購入時別途申し受けます

2段重ね用キット(オプション)

スーパースチームを2段に重ねれば、厨房の省スペースと作業効率のアップに貢献します。

キット型式		組み合わせの適用		税抜標準価格
電気式	SSCX用	SSCX-W06	上段06+下段06	160,000円
		SSCX-W10	上段06+下段10	160,000円
	SSC・SSCS用	SSC-W05M	上段05M+下段05M ※1	120,000円
		SSC-W05	上段05+下段05 ※1	120,000円
		SSC-W06	上段06+下段06	120,000円
		SSC-W10	上段06+下段10	120,000円
		SSC-W05MR	上段05MR+下段05MR	120,000円
	SSC-R用 SSCS-R用 (逆扉用)	SSC-W05R	上段05R+下段05R	120,000円
		SSC-W06R	上段06R+下段06R	120,000円
		SSC-W10R	上段06R+下段10R	120,000円
ガス式	SSCG用	SSCG-W05M	上段05M+下段05M	120,000円
		SSCG-W05	上段05+下段05	120,000円
		SSCG-W06	上段06+下段06	130,000円
		SSCG-W10	上段06+下段10	130,000円
	SSCG-R用 (逆扉用)	SSCG-W05MR	上段05MR+下段05MR	120,000円
		SSCG-W05R	上段05M+下段05M	120,000円

※1 SSCとSSCSの組み合わせもお選びいただけます。
●標準価格には組立費用は含まれておりません。
●設置時に組立費用60,000円(税抜)を別途申し受けます。

キット内容

下段天板用補強、2段重ね用架台、蒸気避け板、
蒸気パイプセット、排水パイプセット、排気パイプ
セット(ガス式のみ)



●SSCX-06+10の場合



●SSC-06DC+06SCの場合



●SSCG-05MSC×2段の場合

※納期は受注後約2週間です。

スーパースチームは国土交通大臣官房官庁営繕部監修の「公共建築工事標準仕様書」(機械設備工事編)に記載の仕様に適合しています。

安全に関するご注意

- 機器ご購入時には「取扱説明書」を必ず受け取り、ご使用前によく読んで正しくお使いください。「取扱説明書」に明記されている以外のこと、禁止されていること、また機器の目的とする用途以外での使用は絶対に行わないでください。一酸化炭素中毒や火災、やけどなどの事故や故障の原因となります。
- 機器本体に表示してあるガス種、電源(相・電圧・周波数)以外では使用しないでください。事故や故障の原因となります。
- 機器の分解・改造は絶対に行わないでください。事故や故障の原因となります。

設置上のご注意

- 機器の設置・移動工事およびガス、電気、蒸気、水道等の付帯設備工事は消防法、火災予防条例、「ガス機器の設置基準および実務指針」等に従い、また「取扱説明書」や「工事説明書」をよく読み、お買い上げの販売店または専門の設備業者に依頼し、安全な場所に正しく設置してください。
- 熱機器・排気フード付排気ダクトを設置する場所は、機器本体の周囲及び上方周囲(後方・側方・上方・床面・天井)の仕上げ及び下地(仕上げの内側部分)をコンクリート、レンガ、モルタルなどの不燃材料で造ってください。
- 熱機器・排気フード付排気ダクトを設置する際、機器本体の周囲及び上方周囲の仕上げ及び下地が不燃材料以外で造られている場合は、必ず機器ごとに定められた離隔距離をとって設置してください。これらを守れずと火災の原因となります。不燃材料および設置基準等については「取扱説明書」や「工事説明書」に詳しく記載してありますので、よく読んで正しく設置してください。
- 熱機器には必ず真上に耐熱・不燃性を有する排気フード付排気ダクトを設置してください。油煙や蒸気が発生させる機器にはグリス除去装置付の排気フード付排気ダクトを付けてください。また機器設置室には給気口を必ず付け、排気ダクトの換気扇を必ず動作させてください。
- ガスを使用する機器の排気筒は絶対に延長しないでください。機器の性能が十分に発揮できなかつたり、一酸化炭素中毒や火災、やけどなどの事故や故障の原因となります。
- 電気を使用する機器は、電源は正しく配線された専用のコンセントまたはブレーカーを単独でお使いください。また万一の感電防止のためにアース(第3種設置工事)を必ず取り付けてお使いください。
- 空調などの風の流れによっては性能が十分に発揮できなかつたり、炎が消えたり、また風にあおられて周囲のものが過熱され、火災などの事故の原因となります。風の影響を直接受けないように設置してください。

使用上のご注意

- 熱機器をご使用の際は必ず換気扇を回すなど換気を十分に行ってください。換気が不十分な場合、不完全燃焼により一酸化炭素中毒など事故の原因となります。
- ご使用中は危険ですので機器のそばを離れないでください。機器のそばを離れる場合やご使用にならない場合は必ず消火してガスの元栓を閉じ、電源スイッチをお切りください。異常過熱によって火災の原因となる恐れがあります。
- 機器本体周り、汁・油受け、水皿等に脂やゴミがたまりすぎますと燃えて火災の原因となる恐れがあります。お手入れをごまめに行ってください。
- ご使用中およびご使用直後は機器本体とその周辺が熱くなりますので、操作部以外は触らないでください。また排気口には手や顔などを近づけないでください。やけどの恐れがあります。
- 機器本体に水をかけたり、丸洗いをしないでください。機器が故障する原因になります。
- 地震、火災、ガス漏れ等緊急の場合はあわてずに使用を中止し、ガスの元栓を閉めるなど適切な処置をとってください。
- 機器の上や周囲には、スプレー、ガソリン、ベンジン等の可燃物や引火性のものは置かないで(近づけないで)ください。燃えて火災になる恐れがあります。
- 心臓用ペースメーカー等の医療用電子機器をお使いの方が電磁機器をご使用される場合は専門医師とよくご相談の上、お使いください。
- ここに掲載しております製品は業務用です。家庭用としてご使用になる場合は、必ずお買い上げの販売店または専門の設備業者とよくご相談の上、定められた設置基準に従い正しく設置してください。

●このカタログに掲載している商品については、品質向上の為予告なしに外観、仕様を一部変更することがあります。

この紙面に掲載の全商品の価格には消費税は含まれておりません。ご購入時別途申し受けます。

搬入・据付および旧型の引上
廃棄費用は別途となります。

業務用総合厨房機器メーカー



株式会社 **マルゼン**

東 証 2 部 上 場

●ホームページ <http://www.maruzen-kitchen.co.jp/>

営業開発・官需・札幌・釧路・旭川・北見・帯広・苫小牧・函館・東北・青森・八戸・盛岡・秋田
古川・山形・郡山・会津・新潟・長岡・長野・松本・宇都宮・小山・群馬・水戸・つくば・首都圏ルート
東京・首都圏サービス・渋谷・新宿・品川・池袋・江東・足立・吉祥寺・立川・大宮・さいたま・熊谷
千葉・船橋・木更津・横浜・相模原・小田原・静岡・三島・山梨・名古屋・豊橋・浜松・岐阜・三重
金沢・富山・福井・大阪・豊中・東大阪・堺・京都・滋賀・奈良・和歌山・神戸・姫路・広島・福山
岡山・鳥根・鳥取・山口・松山・高松・徳島・高知・福岡・北九州・久留米・佐賀・長崎・熊本・大分
宮崎・延岡・都城・鹿児島・沖縄・石垣・台湾・タイ 工場/九州・東北・首都圏

お問い合わせ先



業務用