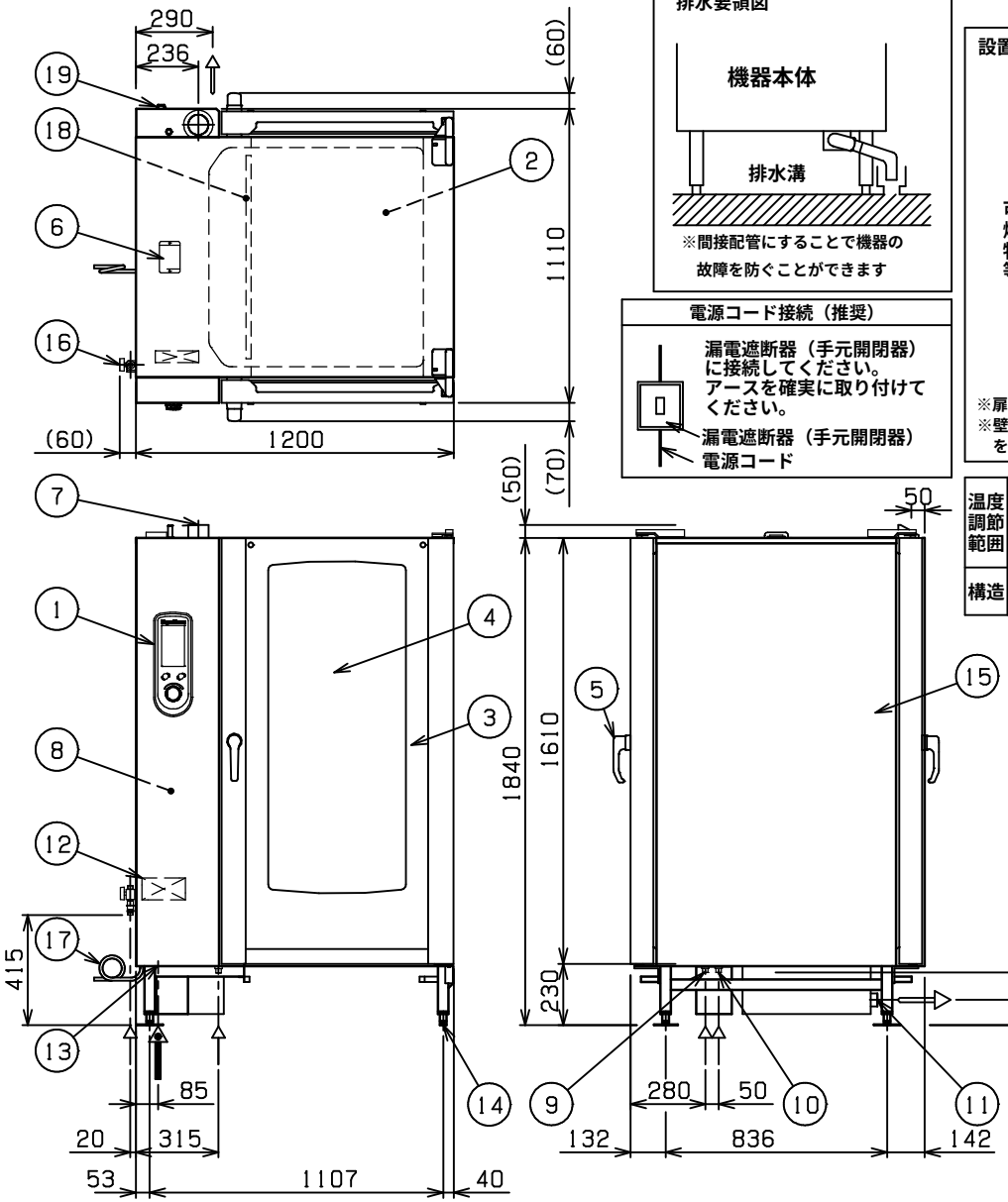
No.	品　名 NAME	型　式 MODEL	寸　法 DIMENSION	台数 QUANTITY
	電気スーパースチーム	ＳＳＣＸ－Ｐ４０Ｄ	1200×1110×1840	



排水要領図

※間接配管にすることで機器の故障を防ぐことができます

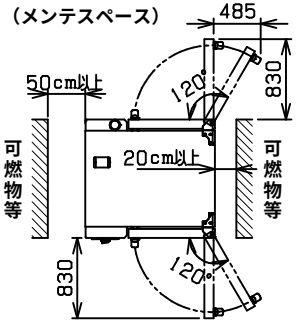
電源コード接続（推奨）

漏電遮断器（手元開閉器）に接続してください。
アースを確実に取り付けてください。

漏電遮断器（手元開閉器）
電源コード

設置時の注意

（メンテスペース）



※扉が１２０°開いた時に壁に当たらないこと
※壁面が可燃物以外の場合でも、メンテスペースを必ず設けること

温度調節範囲	熱風　：３０℃～３００℃ コンビ　：５０℃～３００℃ スチーム：３０℃～１００℃ 芯温　：２０℃～９９℃
構造	庫内とヒーターは吸込フィルターにて仕切り 庫内加熱方法：ヒーターによる循環加熱方式

種　類	エクセレントシリーズ　軟水装置付 パススルータイプ
オーブン庫内有効寸法	６５０（W）×８２８（D）×１４７７（H）
庫内棚段数	２０段　ピッチ６３mm
ホテルパン収納枚数	１／１GN（深さ２０mm）　×４０ 《２／１GN（深さ２０mm）　×２０》
定格電源	三相　２００V　５０／６０Hz　６１．８kVA （軟水装置用として　単相　１００V　が別に必要）
定格消費電力	６１．８kW
必要手元開閉器容量	２００A
推奨電源コード	１００mm² －３芯，アース　１４．０SQ
電源端子台適合圧着端子	１００－１０，１４－１０
安全装置	空焚き防止装置（液膨張方式） 庫内異常過熱防止装置（液膨張方式）
製品重量	５３３kg（ラックカート・オーブンラックを除く）
付属品	２／１焼網（１０），耐熱手袋（１セット），洗剤（２L）， 洗剤スプレーガン（１），タブレット洗剤（２０個）， ハンドシャワー（１），減圧逆止弁（１）， 排水用シリコンエルボ　φ４８用（１）， ３２Aステンソケット（１），軟水装置（１）：全自動式， スケール除去剤供給セット（１），スケール除去剤（２L）， メニューブック（１），オート調理メニューCD（１） ラックカートＳＳＣＸ－ＲＣＰ４０Ｄ（１）， オーブンラックＳＳＣＸ－Ｒ４０Ｄ（１）

可燃物などからの離隔距離（cm）

上　方	側　方	後　方	前　方
フード	２０以上		

※床面は不燃構造とすること。
※場所・電源等は取扱説明書の（工事編）に従って正しく行ってください。

部番	品　名	材　質	備　考
1	操作パネル	SUS304	No．４仕上
2	オーブン庫内	SUS304	
3	扉	SUS304	W＝８７５　LED付
4	耐熱ガラス	強化ガラス	２重ガラス
5	扉取手	樹　脂	ハーフロック（蒸気抜き）付
6	ダンパー		φ５０
7	排気口	SUS304	φ７６．３
8	蒸気発生装置	SUS304	
9	給水口（軟水用）		１５A（G１／２）
10	給水口（原水用）		１５A（G１／２）
11	排水口		32A（G1 1／4）（ステンソケット使用時）
12	電源端子台		
13	電源取入口		
14	アジャスト	SUS304	左前、左後はフランジ仕様 調整幅：－２０～＋１０mm
15	本　体	SUS304	No．４仕上
16	ハンドシャワー給水口		１５A（G１／２）原水用：バルブ付
17	スケール除去用ホース		
18	吸込フィルター	SUS304	
19	裏側操作パネル		運転ランプ・停止スイッチ

※　給水口・バルブは、１５Aフレキシブルホース接続としてください。
※　設置上の注意　熱機器の設置については安全の為、消防法の設置基準に従って設置してください。

※　本体、カートを設置する床の勾配は水平としてください。

※　改善の為、仕様及び外観を予告なしに変更することがあります。

業務用総合厨房機器メーカー
株式会社マルゼン
MARUZEN CO.,LTD.

変更事項 ALTERATION	尺度 SCALE	日付 DATE	図番 DRAWING No.	工事名称 TITLE	納品日 DATE OF DELIVERY
	A3：1/20		10238		
	検図 CHECK	設計 DESIGN	製図 DRAW	営業担当 CHARGE	図面名称 DRAWING CORD 電気スーパースチーム
					No．

2025．6