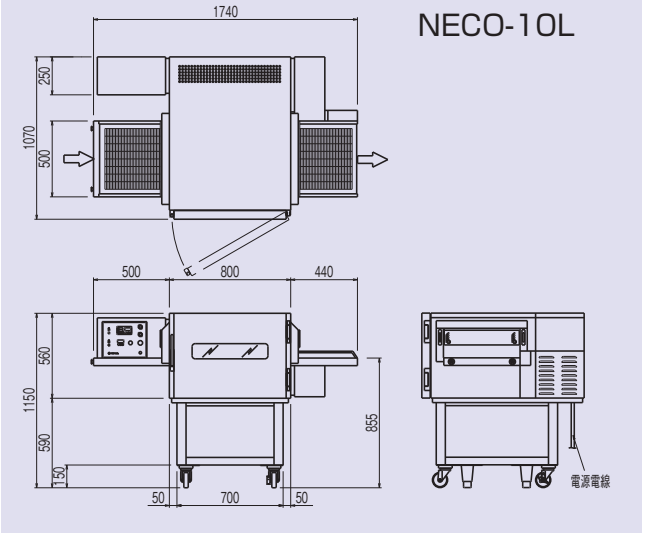
電気コンベヤーオーブン

ELECTRIC CONVEYER OVEN

遠赤外線＋輻射加熱＋強制対流加熱

- コンベヤー速度と加熱温度の調節によって、最適なコンディションで大量に、スムーズにオーブン調理ができます。
- 庫内は輻射加熱、強制対流加熱の組み合わせにより、温度ムラが少なく、そのうえ遠赤外線ヒーターを採用していますので、従来のオーブンと比較して熱効率が優れ、調理時間も大幅に短くなります。
- コンベヤーの上に各種の食品を載せて同時に調理できますので、豊富なグルメメニューも楽にこなせます。
- 庫内温度、コンベヤー速度がデジタルにより表示されるため、庫内温度、コンベヤー速度が一目でわかります。



■仕様

モデル	タイプ	外形寸法(mm) 間口(W)	外形寸法(mm) 奥行(D)	外形寸法(mm) 高さ(H)	定格消費電力 3φ200V	電源電線 2m	一次側最大電流値(A)	本体質量(kg)
NECO-10	1段	1740	1070	1150	10.4kW	直結	30.0	320
NECO-10W	2段			1450	10.4kW×2		30.0×2	620

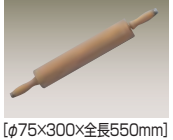
◎付属品／耐熱オーブンミット（1対）

○正面に向かってコントロールパネル右付で、コンベヤーの入り口が右のタイプは「R」を、コントロールパネル左付で、コンベヤーの入口が左のタイプは「L」をモデル番号の末尾に付けてご発注下さい。

（例）NECO-10のコントロールパネル右付、コンベヤー入口が右のタイプ……NECO-10R
NECO-10Wのコントロールパネル左付、コンベヤー入口が左のタイプ……NECO-10WL

◎NECO-10、10Wのオプション（別売）

■木製めん棒



[φ75×300×全長550mm]

■ピザピール

大[305×310×全長660mm]
小[225×280×全長580mm]

■ピザ焼網

[7、8、10、12、14インチの5種類]

■ピザカッター

■パイローラー