

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、スムーズにオープン調理ができます。
- 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)			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)
		間口 (W)	奥行 (D)	高さ (H)				
NECO-10	1段	1740	1070	1150	10.4kW	直結	30.0	320
NECO-10W	2段			1450				

◎付属品 / 耐熱オープンミット(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、コンベヤーの入り口が左のタイプは「L」をモデル番号の末尾に付けてご注文下さい。

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

◎NECO-10、10Wのオプション(別売)

木製めん棒

ピザピール

ピザ焼網

ピザカッター

パイロラー

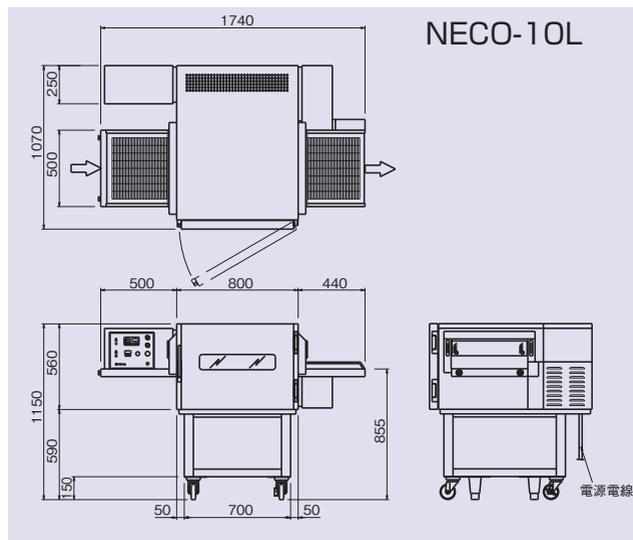


[φ75×300×全長550mm]

大[305×310×全長660mm]

[7, 8, 10, 12, 14インチの5種類]

小[225×280×全長580mm]



NECO-10L



NECO-10L
(1段タイプ)