



ISO 9001
認証取得

ELECTRIC STEAM CONVECTION OVEN
電気スチームコンベクションオーブン

ELECTRIC STEAM CONVECTION OVEN

ニチワ電機が生んだ
電気スチームコンベクションオーブン



AI自動調理機能搭載！
SCOS-RY 次世代スタンダードタイプ
SCOS-101RY-R

蒸す 煮る 炒める 揚げ物風
フライ 焼く の調理がこれ一台で！

新調理システムに標準対応する

ニチワ スチームコンベクションオーブン

厨房環境の
安全性を
構築したい

料理の
仕上がりを
安定させたい

調理方法
には
こだわりたい

調理の効率を
もっと
あげたい

厨房設置
スペースを
削減したい

アルバイト、
パートを
活用したい

こんなお悩み解決を
ニチワのスチームコンベクションオーブンがお手伝いいたします。

様々な用途に対応した豊富なラインナップ

設置場所の規模や使用状況など、あらゆるご要望に対応できるよう、幅広く豊富なラインナップを取揃えています。

R_Yシリーズ 次世代スタンダードタイプ

AI自動調理機能搭載！ ▶ P9

スタンドタイプ

▶ P14



SCOS-1010RY-R

カートインタイプ

▶ P16



SCOS-2010RY-R

2段積みタイプ

▶ P18



SCOS-61010RY-R

卓上タイプ

▶ P20



SCOS-610RY-RT

パススルータイプ (R_YPシリーズ)

▶ P23

NEW



SCOS-201RYP-R

R_Hシリーズ スタンダードタイプ

▶ P25

スタンドタイプ

▶ P27



SCOS-1010RH-R

カートインタイプ

▶ P30



SCOS-2010RH-R

2段積みタイプ

▶ P32



SCOS-61010RH-R

卓上タイプ

▶ P34



SCOS-610RH-RT

パススルータイプ (R_HPシリーズ)

▶ P37



SCOS-201RHP-R

省エネタイプ (R_HCシリーズ)

▶ P39

中部電力
株式会社
共同開発品

※卓上タイプはP41を
ご覧ください。



SCOS-1010RHC-R

2つの機能を兼ね備えた 加熱調理機



スチームとオープンという2つの機能に加え、その両方を合わせた「自動加湿オープンモード」により、多彩な調理が行えます。

温度・時間・技術の管理で 品質と安全性を確立



温度と時間を管理することで「HACCPシステム」の概念に基づいた品質と安全性を確立。さらに調理技術を数値で管理したことで、より繊細に、幅広い調理の対応も可能になりました。

RLシリーズ インジェクションタイプ ▶ P43

スタンドタイプ

▶ P43



SCOS-1010RL-R

卓上タイプ

▶ P45



SCOS-610RL-RT

小型卓上シリーズ ▶ P47

(ASCOシリーズ) (SCOS-RLシリーズ) (SCOS-RSシリーズ)

▶ P49

NEW

▶ P52

▶ P53



ASCO-5230RL-L



SCOS-523RL-L



SCOS-5230RS-L

型式例 (SCOS-610RH)

■ 標準架台
(右パネル)[-R]
610RH-R



■ 標準架台
(左パネル)[-L]
610RH-L



■ 架台棚受け付
(右パネル)[-ROS]
610RH-ROS



■ 観音扉付(右パネル)[-RCS]*
610RH-RCS



■ 卓上タイプ(右パネル)[-RT]
610RH-RT



*SCOS-61・101シリーズのCS仕様(架台観音扉付)は1枚扉です。

付属品・オプション ▶ P58



本マークは、一般社団法人日本厨房工業会が定めた「JFEA業務用厨房設備機器基準」の技術基準に製品が適合しているかを自主検査員により確認し、適合した機器を一般社団法人日本厨房工業会に登録した機器であることを表すものです。
※対象機器には、JFEAのマークを仕様表の上側に記載しております。
※JFEA登録機種にはモデル名の末尾に「J」が付きまます。

型式説明

棚段数	ホテルパンサイズ
2: 2段	120: 1/2サイズ横差し
5: 5段	12: 1/2サイズ縦差し
6: 6段	23: 2/3サイズ
10: 10段	230: 2/3サイズ(小型)
12: 12段	10: 1/1サイズ横差し
20: 20段	1: 1/1サイズ縦差し
22: 2段×2(2段積みタイプ)	20: 2/1サイズ
55: 5段×2(2段積みタイプ)	
66: 6段×2(2段積みタイプ)	
610: 6段+10段(2段積みタイプ)	

(例) SCOS-610 RH - ROS

タイプ	パネル方向	架台種類
RY: 次世代 スタンダード	R: 右パネル L: 左パネル	なし: 標準架台 OS: 棚受け(8段)付 CS: 観音扉 [棚受け(8段)]付
RYP: 次世代 バススルー		T: 卓上
RH: スタンダード		
RHP: バススルー		
RHC: 省エネ		
RL: インジェクション		
RL: インジェクション(小型)		
RS: スタンダード(小型)		

HACCP

HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point：危害分析重要管理点) という概念は、1960年代に米国で宇宙食製造のために開発されました。

食材の育成から喫食までの全工程における危険性を明確にし、その危害を防止する為の管理点や方法を確認 (HA：危害分析)、重点的に監視 (CCP：重要管理点) 及び記録するシステムです。

“食の安全”の意識が高まる中、日本でも HACCP の概念を基本とする「大量調理施設衛生管理マニュアル」(厚生労働省2017年最終改正) が制定され、大量調理施設における衛生管理を図るよう指導がなされています。

ニチワスチームコンベクションオープン は、このシステムの土台の1つであるGMP (適正製造基準) の厨房環境構築に大きく貢献します。

国際的な食品衛生標準

【HACCP システムの 7原則 12手順】

- 危害分析のための準備
- 手順 1. HACCPチームの編成
 - 手順 2. 製品についての記述 (仕様書・レシピ等)
 - 手順 3. 意図する用途についての記述 (使用方法(加熱の有無))
 - 手順 4. フローダイアグラムの作成 (製造工程一覧図)
 - 手順 5. フローダイアグラムの現場確認
- HACCP 7原則
- 手順 6. ハザード分析 (HA：危害要因分析)の実施
 - 手順 7. 重要管理点(CCP)の決定
 - 手順 8. 管理基準(CL)の設定
 - 手順 9. モニタリング方法の設定
 - 手順 10. 改善措置の設定
 - 手順 11. 検証方法の設定
 - 手順 12. 記録の維持・管理方法の設定

HACCP において
温度管理は
中心的役割と
される

HACCPの概念図

HACCP
Hazard Analysis Critical Control Point

PP

Prerequisite Program
一般衛生管理要項

GMP

Good Manufacturing Practice
適正製造基準

SSOP

Standard Sanitation
Operation Procedure
標準衛生作業手順書

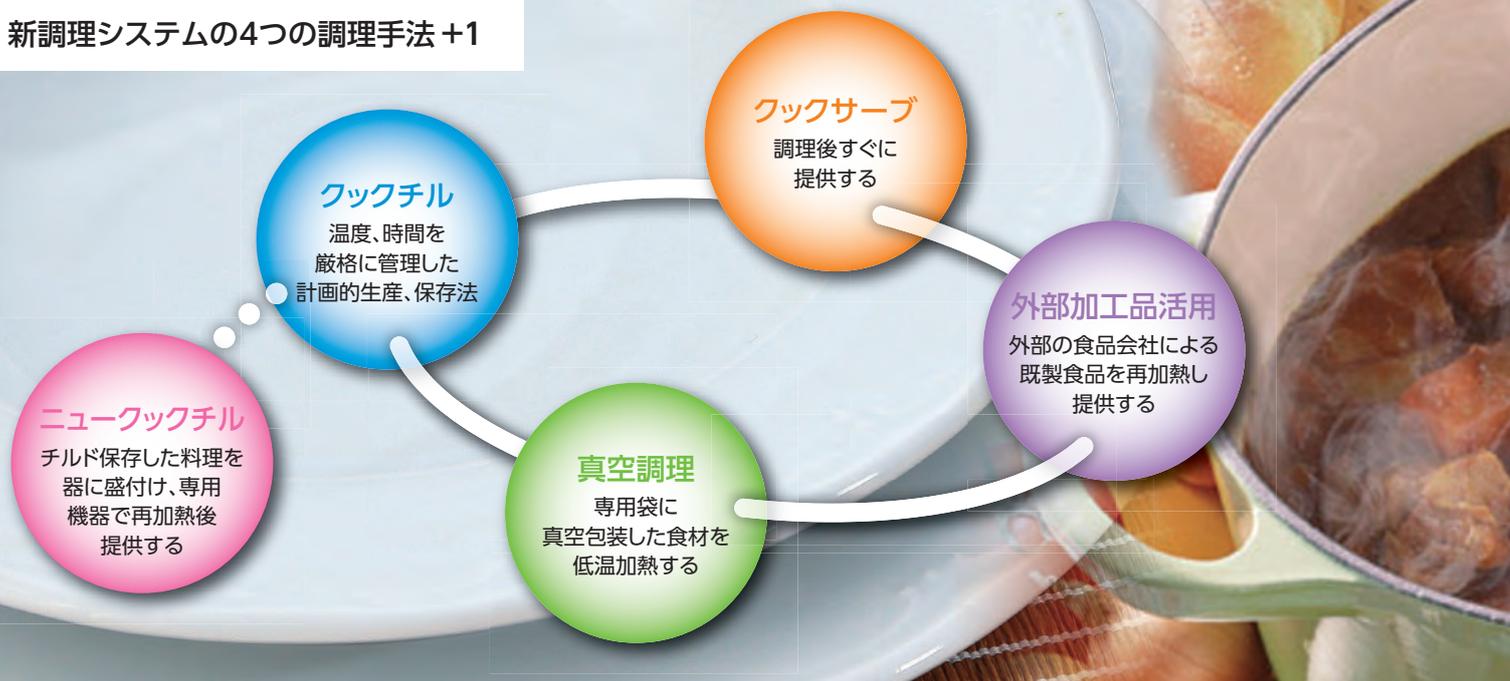
新調理システム

新調理システムとは、リテールレベルHACCPの概念の下、調理科学の視点により計数管理を採用したレシピと、経営方針に基づく一定の原価率を維持することを可能とした料飲材料と調理作業全般に関わる新しい調理の生産システムです。

フードサービス業界においては感覚や経験則で扱われてきた料理の品質・サービス・食品衛生を計数管理することで、フードビジネス成功の三原則と言われている「QSC」(クオリティー・サービス・クレンリネス)の向上に貢献します。

また食材・水道光熱・人件費の管理にも有効です。

新調理システムの4つの調理手法+1



■ クックサーブとは

食事の時間ごとにその都度調理を行う従来の調理方式で、温菜・冷菜を問わず、調理後すぐに提供する手法をいうが、新調理システムでの調理は、感覚的なものでなく計数でコントロールできることが基準となります。

■ クックチルシステムとは

加熱調理した食品を、急速冷却後チルド状態(0℃～3℃)で保存し、必要に応じて再加熱を行い、料理を提供するシステムのことです。

クック(Cook:調理)してチル(Chilled:チルド保存)するという意味を持ちます。

クックフリーズの場合、冷却と保存の温度を食品の中心温度ベースで-18℃以下とします。

■ ニュークックチルシステムとは

加熱調理、急速冷却後のチルド状態の料理を器に盛付け、再加熱カートなどの専用機器で再加熱を行うシステムのことです。基本的な概念はクックチルシステムと同様です。

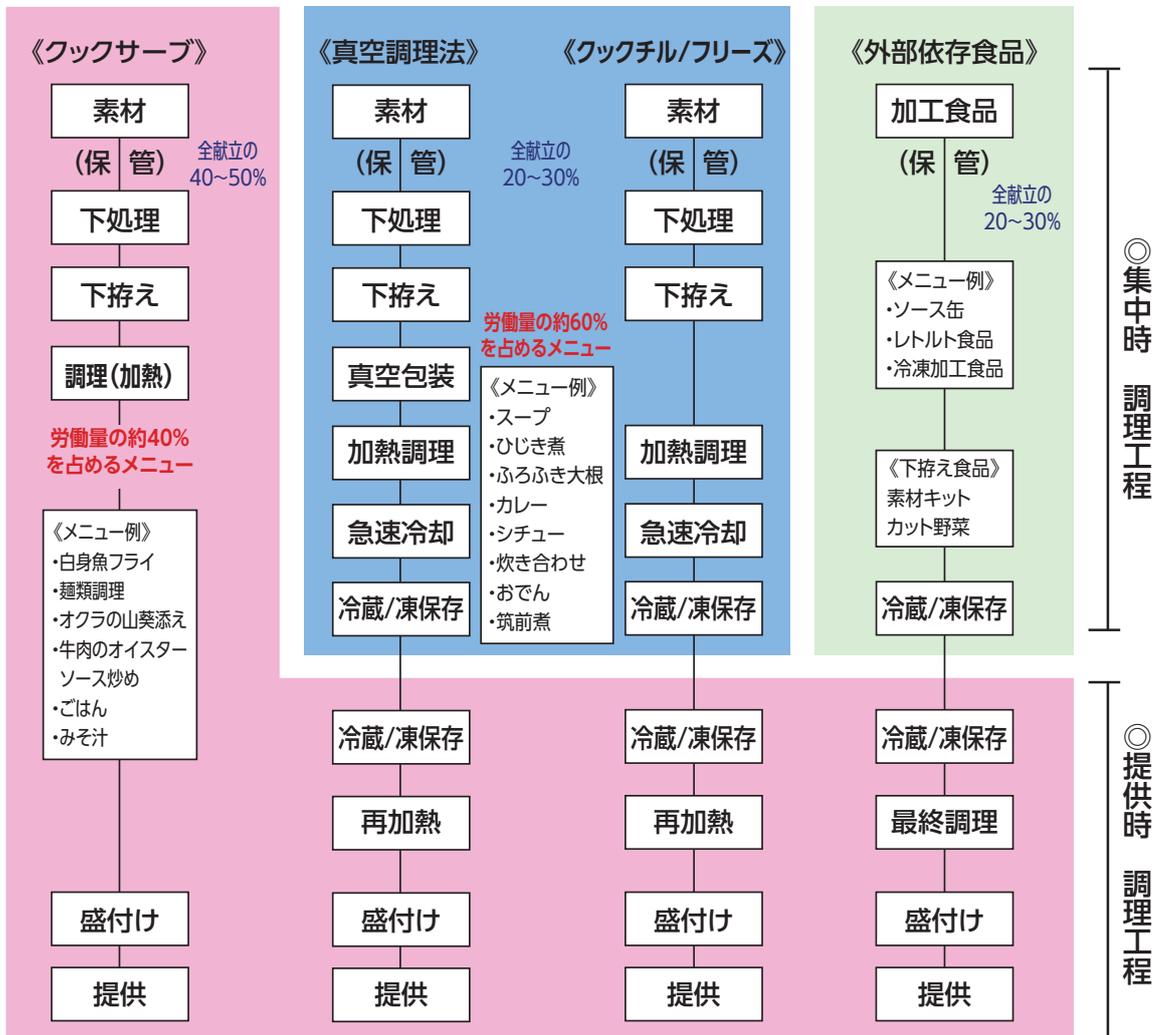
最終工程の盛付け作業を前倒しで行え、提供前の必要人員や作業量をコントロールでき、定時に確実に食事提供ができます。

■ 真空調理法とは

鮮度管理された素材を生のまま、あるいはあらかじめ熱処理したものを調味液などと一緒に真空包装し、温度と時間管理が正確に行える加熱機器で袋ごと低温加熱(58℃～95℃)する調理法のことです。

急速冷却後、チルドあるいは冷凍保存することで、品質の劣化を最小限に抑えながら長期保存が可能となります。

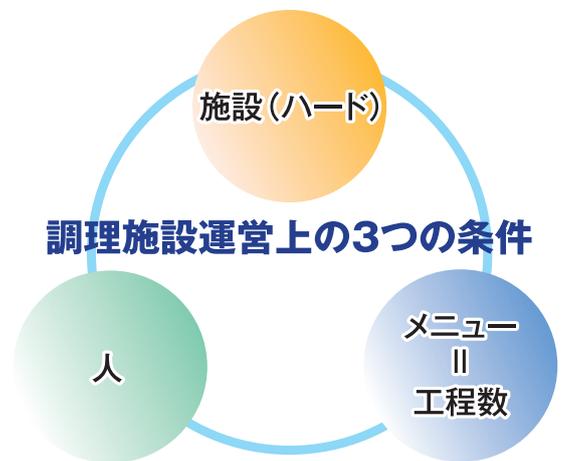
新調理システムの4つの調理・保存法



コンサルティング部

厨房機器の専門メーカーニチワ電機だからできる、
トータルな厨房スタイルのご提案

調理施設運営上の3つの条件



ニチワのコンサルティング

調理施設運営上の3つの条件（施設：ハード、人、メニュー）を考慮し、実践的なHACCP概念を取り入れ、トータルで厨房スタイルをご提案させていただきます。

製品アイテム数1000を越える電気厨房機器の専門メーカーとしての調理加工のハードのサポートと、コンサルティング部の専門のスタッフの豊富なソフト力で御社の厨房運営をバックアップします。

経営を助ける厨房へ

従来の端的な生産能力だけを目標としたハイテク機器を導入しただけで、厨房改革を進めることはできません。調理施設運営上の3つの条件を考慮し、労働生産性に寄与する高度な衛生管理手法であるHACCP概念を取り入れ、実際に働く人を中心としたマネジメント力を蓄えることにより、経営を助ける厨房に生まれ変わることを可能とします。

コンサルティング内容

1. 厨房システム設計・計画図の作成
現場調査／厨房作業検証／現場調査・分析
空調設備設計／HACCP概念／新調理システム
2. 各種マニュアル作成
標準作業手順書／標準衛生作業手順書／トレーニングマニュアル
HACCPマニュアル／衛生管理マニュアル／モニタリングシステム
3. スタッフ研修
キックオフセミナー／新調理システムトレーニング
衛生管理トレーニング／リフレッシュトレーニング／個人評価報告
4. 建設設備関係
建設設備の基本計画および実施設計・設計監理業務
役所関係での法的な適合調査 そのほか
5. 厚生労働、農林水産大臣認定HACCP認証申請業務
6. 商品開発、レシピ作成等フードサービス全般に対応

コンサルティング部	建築設計部	無駄なコストを排除し、最適な建築設計、置換換気空調設備設計をご提案
	システムデザイン室	エビデンスに基づいた最適な厨房デザインを実施
	料理セクション	商品開発と新調理システムを両輪とし、品質高い生産性向上をご提案
	管理栄養士室	厨房をはじめ施設全体の調査分析からエビデンスをまとめ、実務を直視したご提案の実施

厨房施設全般のソフトとハード全般をコンサルティング
人手不足対策・生産性向上機器のご提案

商品開発、マニュアル化を トータルにサポートいたします

豊富な情報により、専門の調理師・管理栄養士が現在のニーズに答えたメニューを提案。

ニチワ電機コンサルティング部では、大手ホテルチェーンをはじめとして、FR・FF・レストラン・学校・病院・産業給食・お惣菜チェーンなど、外食産業におけるメニュー開発におきましても幅広いお手伝いを行っております。また、メニュー単体で考えるのではなく常にオペレーションを考慮し、現場での作業をトータル的に分析します。

ご要望・ご相談がございましたら、是非ご用命ください。

キッチンのロス対策 時代の食事ニーズに対応

- 人的（調理の技術格差など）
- 物的（厨房施設環境など）
- 時間的（作業上の時間的問題点）

労働生産性の向上 合理的なキッチン

- 作業のロス対策＝作業の標準化
- 衛生的で機能的な厨房の実現
- 調理（ソフト）と機器（ハード）の連携による技術革新

システム化 信頼あるキッチン

- 衛生的な厨房環境の整備
- 標準作業手順書の作成
- 安全な計画的調理技術の導入

サービスの向上 美味しい料理を提供

- 料理に対する適正な品質基準の設定と監視義務の達成
- 食品衛生の向上
- 食事サービスの質の向上

クックチルでのスチームコンベクションオーブン活用例

①蒸す・ゆでる、②煮る、③炒める・揚げ物風・フライ風④焼くを4つの温度帯で組立て、高い効率と品質管理を行える加熱調理機器として、ニチワのスチームコンベクションオーブンが新調理システムをサポートします。

① 調理にはホテルパンを使用。食材をセット後は加熱～冷却～保存～再加熱まで一貫して行え、煮崩れなどが少ない



② 調理の温度と時間のT・T管理が正確に行え、作業が標準化しやすい



③ プラストチラーなど関連機器との連携によるラックカートでのワンウェイ作業が行える(大型機種のみ)



スチームコンベクションオーブン活用ポイント～4つの温度帯と加熱調理～ 4つの温度帯を活用し、同時調理が可能に!

温度帯	調理法	メニュー例	火加減
300℃ ∩ 240℃	焼く	焼き魚、グラタン、ハンバーグ	強火
230℃ ∩ 160℃	炒める 揚げ物風 フライ風 軽めに焼く	野菜炒め、焼きうどん 鶏の唐揚げ風、竜田揚げ アジフライ、パン粉焼き 小魚からめ	中火
150℃ ∩ 110℃	炊く 炒め煮 煮る	ピラフ、炊き合わせ きんぴらごぼう 肉じゃが、筑前煮、煮魚	
100℃ ∩ 58℃	ゆでる 蒸す 真空調理	ゆで卵、野菜 茶碗蒸し、シュウマイ、蒸しパン 真空調理 (ローストビーフなど)	弱火

焼く

自動加湿オープンモード、またはオープンモードを使用します。温度設定は食材によって異なりますが、焼き魚のような濃い焼き色を付けたいものは、食材の表面温度が250℃以上必要なため高温(250℃～300℃)に設定します。

**揚げ物風
フライ風**

オープンモードまたは自動加湿オープンモードを使用し、200℃～220℃の温度で加熱します。加湿を入れることで衣の中の食材に厚みがあるものなどは熱効率がよくなり調理時間を短縮できます。衣にサクとした食感が必要なときは、仕上げの加熱はオープンモードで調理します(予約調理モードのステップ調理が便利に使えます)。

炒める

自動加湿オープンモードを使用し、160℃～230℃の温度で加熱します。基本的に野菜、冷凍食品など水分の多い食材は加湿を30以下で調理することが多いですが、調理から喫食までの時間、食材の状態、調味料の種類などによって調整します。

煮る

自動加湿オープンモードを使用し、基本設定140℃、加湿90で調理することでホテルパンの中の煮汁が弱い沸騰状態になりますので、煮物調理に適しています。濃い煮汁や焦げ付きやすい食材の調理の場合は、温度を低めに設定します。

**蒸す
ゆでる**

スチームモードを使用します。98℃設定では緑色野菜などの変色も少なくスチーム調理に適しています。穴明ホテルパンを使用することで食材により多くの蒸気があたりやすく、ムラの少ない仕上がりになります。

ホテルパン主体の調理により、作業効率が飛躍的に向上



鍋からホテルパンへ

従来調理に使用していた鍋や釜が、国際基準のホテルパン(専用バット)での調理へ変わります。ホテルパンとラックカートを組合わせて調理を行うことにより、鍋や釜の調理に比べ、直接食材にふれる機会が少なくなるため、二次汚染の危険性が低くなり衛生的です。また、クックチルシステムによる加熱・冷却・保存・再加熱までの作業を一連の流れ、ワンウェイ作業として食品の安全面と作業性の両方に効果を発揮します。

*ホテルパン調理における目安量

ホテルパン1/1サイズをスタンダードとし、1バッチとして、5センチの部分まで水分量を入れた時、約4kgとなります。よって1人分を100gとすると40人前、200gでは20人前という目安になります。

スチームコンベクションオーブン調理のコツ

① ホテルパンの蓋の使い方

蓋をするかどうかは、鍋釜調理と同じ考え方です。煮物、炊飯、茶碗蒸しやプリンなどの蒸し物は蓋をし、炒め物、フライ風、焼き物では基本的に使用しません。
(ただし一部の煮物など蓋をせず調理するものもあります)

③ 庫内での匂い移り

同時に種類の異なるメニューを加熱しても加湿量の多いモードの場合は、スチコンの機能によりほとんど匂い移りはありません。加湿が少ない場合は移ることもありますのでご注意ください。

フレッシュ機能（吸気ダンパー機能）

食材から発生する水分の影響や庫内の余分な蒸気を必要に応じて庫外に排出する機能です。これを手動でコントロールすることができ、パン、シュークリーム、お菓子、また焼き色付けなどに使用します。また、庫内冷却時の空冷によるクーリング機能としても使用できます。

吸気ダンパー



空冷



(R Y)

② 風量の調整について

風量強い方が対流が大きく、熱伝導が良くなります。ただし茶碗蒸しやケーキのように風量が強すぎると仕上がりが不均一になるようなもの、焦げ付きやすい味噌焼きや照り焼き、質量が軽く飛散するものの場合（ナッツ類のローストなど）は風量を弱くします。

④ 庫内温度を素早く下げる方法

自動冷却機能でシャワーを放出し、庫内を冷却できます。数種類の調理を行う際は基本的に温度の低い調理から開始し、高い温度の調理へと移行してください。

自動冷却機能

庫内散水用スプリンクラーを搭載しており、扉を閉めたままの状態ですべて庫内を素早く冷却することができます。厨房の温度、湿度、油分の付着による影響を抑えキープドライを含め衛生的な厨房環境を維持できます。

(一部機種を除く)

RH, RHC, RYシリーズでは庫内が高温でも扉を閉めたまま冷却運転ができます。

自動冷却



自動冷却



(R Y)

⑤ 庫内温度について

設定温度に立ち上げて調理を開始する際、食材投入のために開放時間が長いと庫内の温度が低くなり適切な温度で調理できないことがあります。大量調理などでは特に庫内へのホテルパンセットにも時間がかかりますのであらかじめ設定温度よりやや高め温度で予熱することがポイントです。調理は設定温度通りに行ってください。

予熱機能

調理前に機器を設定温度に立ち上げる機能。
設定温度より 10℃以上高い温度で予熱し、予熱が完了するとお知らせ音が鳴ります。
R Y シリーズは「弱」と「強」の2種類から選ぶことができます。
「弱」・・・設定温度より 10℃高い温度で予熱
「強」・・・設定温度より 50℃高い温度で予熱
※スチーマーモード（98℃以下）の場合は、設定温度と同じ温度で予熱します。

予熱ボタン



(R Y)

⑥ 加熱ムラについて

大量調理の場合、各段の熱風の当たり方に差が生じやすくなり、特に焼き物など、高温・短時間で調理するもので加熱ムラが生じやすい傾向があります。
基本的に焼き魚などは最下段から1段おきに投入する、また食材の厚さ、大きさなどの形状をそろえて加熱することをおすすめします。

調理能力の目安

調理の種類、1人分の分量にもよりますが、基本的に65mm1/1ホテルパンで20人分を目安にしています。1パット×何段投入するかで1回転あたりの能力が決まります。



鯖切り身70g×20切れ



焼きおにぎり70g×20個



お好み焼き150g×8枚



とんかつ×8枚



煮物(汁込) 3～4kg



茶碗蒸し×15個



プリン(ミニカップ)×20個



蒸し野菜 1.5kg



ごはん 米1.5kg



焼きそば 6玉分

クックチル仕様

65mm ホテルパンで調理を行う場合、全段投入すると各段とホテルパンの間に余裕が少なく、作業が行いにくかったり、冷却時に冷えにくい場合があります。クックチル仕様の場合、棚間隔が広い(75mm)ため、65mmのホテルパンを全段投入しても作業が行いやすく冷却も効率よく行えます。

調理モード別ポイント

煮る、焼く、蒸すなど多彩な調理が行え、熱風と蒸気により調理をより早く仕上げることができます。

スチーマーモード (30℃～160℃)



(RY)

30℃～160℃まで幅広い温度設定で調理できます。蒸し物や従来ゆでていた調理、卵料理や真空調理、また繊維質の強い野菜のスチーム、エビ・カニなどの甲殻類のスチームなどにも適しています。

調理メニュー例

- ・温泉たまご
- ・茶碗蒸し
- ・野菜の下処理
- ・蒸し鶏
- ・蒸しパン
- ・ご飯
- ・真空調理 など



自動加湿オープンモード (30℃～300℃ 加湿0～90)



(RY)

スチームによる加湿とヒーターによる熱風を同時に使いながら加熱調理ができます。

0～90まで10段階で加湿量を調節でき、最高温度は300℃まで設定できるので煮物や炒め物など幅広い食材に対し適切な調理を行えます。

調理メニュー例

- ・焼きそば
- ・野菜炒め
- ・照り焼き
- ・栗ごはん
- ・肉じゃが
- ・炊き合わせ
- ・ビーフシチュー など



【蒸気量と仕上がりの目安】

蒸気量	無	中	多
加湿量設定	0	50	90
仕上がり状態	焼き	やや蒸し焼き	蒸し焼き

加湿量は0に近いほど従来のオープン調理に近く、90では蒸し焼き調理に近い仕上がりになります。

焼き物は加湿量が多いほど焼き色が付きにくくなります。食材の水分、調味量などの焦げやすさや調理後の保水性などから加湿量の調整を行います。

オープンモード (30℃～300℃)



(RY)

最高300℃まで設定が行え、料理にしっかりと焼き色が付きます。手動加湿、自動吸気、フレッシュダンプなどの各機能の効果と合わせ適切な加熱調理が行えます。

調理メニュー例

- ・若鶏のパン粉焼き
- ・塩焼き
- ・グラタン
- ・パン焼成
- ・クッキー
- ・スポンジケーキ など



芯温センサー調理モード



(RY)

芯温センサーを食材の中心に刺して、希望温度に設定するとその温度に達するまで調理を行います。芯温調理運転中は時間表示部に料理経過時間が表示されるため、マニュアル化に役立ちます。

予約調理モード (プログラムモード)



(RY)

調理モードをプログラムセットすることができます。『スチーマーモードで加熱後、オープンモードで調理する』などのステップ調理も、毎回の入力が不要で簡単に調理がスタートできます。

RYシリーズとその他のシリーズの風量調節について

RYシリーズは風量調節が5段階（1是最弱、5是最強）です。その他のシリーズは風量調節が弱・中・強の3段階です。

風量調節の目安は下記対応表を参考にしてください。

※ ASCO シリーズは風量調節が4段階（1是最弱、4是最強）です。

風量調節対応表（目安）

RY シリーズ	1 (最弱)	2 (弱)	3 (中)	4 (強)	5 (最強)
その他のシリーズ	弱		中	強	

菓子類や重量の軽いものなど風の影響を受けたくない場合は風量「弱」(RY: 1～2)、庫内に熱風を攪拌し焼き色を付けたい場合は風量を「強」(RY: 4～5)、その他の場合は「中」(RY: 3) の設定が目安です。

※投入量や仕上がりイメージにより風量を調整してください。

AI自動調理機能搭載！ RYシリーズ 次世代スタンダードタイプ

詳しくは動画で！



希望の仕上がりを設定する事で
自動的に調理を行います

液晶タッチパネル & ジョグダイヤル

ホーム画面から多彩な機能をスムーズに呼び出せます

新機能搭載！



AI 自動調理機能



メニュープログラム機能

〈特許登録済〉

画像表示機能



AI調理時間自動補正機能



シェルフ機能 (多段同時タイマー調理)



庫内自動洗浄モード記録機能

シンプルですっきりとしたデザインの液晶オールフラットコントロールパネルの操作性は効率良く、上から下への簡単入力です。温度と時間の設定値と実際の庫内温度、加熱終了までの時間が同時にデジタル表示されるので、一目で確認できます。



- マニユアルモード
- プログラムモード
- 自動調理モード
- シェルフプログラム
- 自動洗浄
- 自動冷却
- 空冷



- 電源入/切
- 調理モード選択
- 温度表示部/温度選択
- アップダウンキー
- 時間表示部/時間選択
- 芯温表示部/芯温選択
- タッチスライダー
- 加湿量表示部
- ダイレクト入力バー
- 風量調整
- フレッシュ機能
- 運転/停止
- シェルフ機能
- グラフ表示
- コピー機能
- 庫内灯
- ヘルプ
- ジョグダイヤル
- 予熱(弱/強)

● 多彩で便利なマニュアルモード



スチーマーモード

30℃の低温スチームから
160℃の高温スチームまで
幅広い温度管理

水溶性の栄養素(ビタミンなど)の損失が少なく、
色、風味良く仕上がります

ゆでる、湯がくなどの調理の際、水溶性の栄養素(ビタミンなど)は湯の中に流出してしまします。しかし、スチーマーモードなら、これらの損失がきわめて少なく、風味、外観も優れています。



茶碗蒸し



クロワッサン



八宝菜



鶏のから揚げ風



自動加湿オープンモード

0から90まで
10段階で加湿量を調整、
最高温度は300℃

水蒸気を熱の媒体とした加熱調理で調理時間を短縮

スチームコンベクションオープンの特性を最も活かしたモードです。スチームによる加湿とヒーターによる熱風で同時に加熱調理します。加湿の効果により、従来のオープン調理と比較して食材の水分が保持されるため、調理の外観、食感の劣化が抑えられます。



オープンモード

最高温度は300℃

手動加湿、自動吸気ダンパー、
フレッシュ機能の効果と合わせ理想的なオープン調理

オープンモードはケーキ類の焼成をはじめ、従来スチームコンベクションオープンでは難しいと言われていた焼き魚調理も可能です。



連続調理モード

連続で加熱調理を行うモードです。



芯温調理モード

芯温センサーを食材の中心に刺し、中心温度が設定温度に達するまで加熱調理します。

● より簡単に、より高品質に



AI自動調理機能

● AI自動調理モード

レシピを調理方法、食材、メニュー名から簡単に検索できます。焼き加減もワンタッチで選べ、自動的に最適な調理を行います。



メニュープログラム機能

● プログラムモード

設定した調理条件で自動調理します。1メニューに10ステップ、最大1000メニュー登録できます。複雑な調理工程に対応ができます。

AI自動調理モード



画像で確認できます



※ローストチキンの場合



プログラムモード



事前にニチワオリジナルメニューが登録されています



画像で確認できます



コピー機能

調理設定画面で設定したレシピをコピーしてプログラムに貼り付けることができます。

● ホーム画面からワンタッチで呼び出せる便利機能〈特許登録済〉



シェルフ機能 (多段同時タイマー調理)で異なるメニューを同時に調理



従来のシェルフ機能に加えて、プログラム登録が可能になりました。日々使用する便利なシェルフ機能を登録できますので、操作性を飛躍的に向上させ、省力化と生産性に大きく貢献します。

シェルフ機能

同じ調理モード条件で10パターンの調理タイマー管理を行います。複数の調理を同時に行う場合、調理の所要時間を個別に登録し、一棚ずつ、一品ずつの管理が行えます。

調理中に扉を開けて、庫内温度が下がった時、調理量に合わせて調理時間を自動で調整する調理時間自動補正機能を搭載しています。

■ シェルフプログラム

棚段毎の調理時間、調理モード（スチーマー、自動加湿オープン、オープンモードのいずれか）、調理温度、風量、加湿量（自動加湿オープン）を一括で登録できます。

日本語で名称を付けて10種類まで登録することができます。

[ホーム画面]

[シェルフプログラム一覧画面]

[シェルフプログラム運転画面]

プログラム名称を表示します。

ここを押すと温度グラフを表示します。

登録キーを押すと各種設定を一括記憶します。

[運転中]

〈特許登録済〉

自動洗浄モードで庫内を丸洗い



蒸らし工程→すすぎ工程→乾燥工程まで自動で行います。運転中にスキップスイッチを押すと、次の工程に進むことができます。自動洗浄の各工程の時間と温度は変更することができます。

自動冷却で庫内を急速冷却



庫内温度が高い場合でも、扉を開けたまま庫内を素早く冷却します。自動で空冷または水冷で庫内を冷却し、150℃以下に下げた後、スプリンクラーが回転し水冷します。厨房の床に水が跳ねる危険がなく、衛生的な厨房環境に貢献します。



庫内自動洗浄モード記録機能

自動洗浄中の温度データをUSBメモリに記録できるようにしました。

庫内ファンで庫内を空冷



庫内冷却時の空冷によるクーリング機能、調理時は庫内の余分な蒸気を必要に応じて庫外へ排出するフレッシュ機能で理想的な仕上がりを実現します。

●作業効率よく安定した調理を可能に

〈特許登録済〉



AIによる調理時間自動補正機能で
調理時間をコントロール



調理中、扉の開け閉めや大量の食材量により庫内温度が下がった際に調理時間を自動で調整します。

手動加湿機能でテクニカルな操作が可能



オープンモード、自動加湿オープンモード時の調理中、必要に応じて好みの加減で手動による加湿が可能。より繊細でテクニカルな加熱調理に対応できます。

さらに予約調理モード時の調理における水冷機能 () として登録もできます。

4つの入力方式で
作業効率がアップ!

アップダウンキー、タッチスライダー、テンキーとジョグダイヤルで数値入力設定が可能な4方式を用意しました。作業者が最も慣れ親しんだ入力方式を選ぶことができ、作業効率の向上に貢献します。



テンキーで数値入力ができます。

強弱2段階の予熱機能



作業効率よく素早い調理を可能にする予熱機能。投入時の温度落ちを考慮し、設定より高めの温度で予熱完了します。

予熱完了は、ブザーと表示でお知らせします。食材量により「強」「弱」の2種類から選ぶことができます。

5段階の風量調節機能



食材に適した風量を5段階から選べ、デリケートな食材に対応します。



アップダウンキー

アップダウンキーを押し、設定値を変更することができます。

タッチスライダー

スライダースイッチを押しながら左右に移動させて数値を設定します。

ジョグダイヤル

ジョグダイヤルにより、設定値を変更することができます。

メモリ&モニタリングコントロールシステム

USBポートを搭載。USBメモリと調理レシピ管理ソフトを使用して、パソコン上で調理データの管理ができます。HACCPに沿った衛生管理や調理の標準化、作業の効率向上に貢献します。

調理温度記録機能を標準装備

庫内温度・芯温、庫内温度設定・芯温設定の推移を液晶画面にリアルタイムでグラフ表示できます。USBメモリを実装しておけば、調理中の庫内温度や食材の芯温を自動で記録します。「調理レシピ管理ソフト」を使用して、パソコン上でUSBメモリに記録したデータの数値表示やグラフ表示を行うことができます。

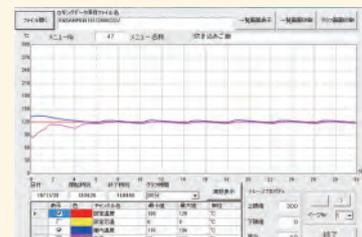
調理レシピの編集機能

あらかじめ登録されているメニューに加えて、調理メニューをパソコンで調理レシピ管理ソフトを使って画像付きで作成し、USBメモリを媒体としてスチコン本体にインポートすることができます。スチコンRYを複数台ご使用頂く場合、USBメモリを使用してレシピを共有することができます。

調理レシピ管理ソフト



パソコン上での調理データのグラフ表示例



便利な装備と機能

ハンドル形状

大きく握りやすい扉ハンドル

ダブルアクションラッチ機構

最初のハンドル操作で、蒸気、油煙、熱風などを逃がしてから、次の操作で安全に扉を開放する仕組みです。



簡単に交換できる扉パッキン



耐熱性に優れた扉パッキンは、ワンタッチで脱着できます。取替え作業は簡単に行うことができます。

扉ドレンパン自動排水式



扉を開けた状態でも水滴を床に落とさず、ドレンパンに受け止めます。扉を閉じると本体側ドレンパンへ自動的に排水します。

2重ガラス扉・ストップポジション付



2重式のガラス扉により、外側のガラス面の温度は低く抑えられ、調理中の安全性が向上し、熱効率も向上しました。

オートリバース式庫内ファンでムラなく加熱

スチームコンベクションオープンによる加熱で、大変重要となる調理中の庫内の風を、自動的に正転、逆転させます。庫内ファンの大型化とあわせ、理想的な対流を発生させることで、よりムラなく加熱を行うことができます。

自動排水機能付きジェネレーターで新鮮な蒸気

常に新鮮な蒸気を作り庫内に送り込むジェネレーター(蒸気発生装置)内の水の入替えを自動的に行い、カルシウムなどのスケールによるヒーターのトラブルを軽減します。

吸気ダンパー機能 食材に対するにおい移りを軽減

食材を加熱する上で、変化しやすいオープン調理において、新鮮な外気を取入れたり、庫内の湿気を取除いたり、油煙などを排出することで、庫内の湿度の影響や食材に対するにおい移りを、従来と比べ軽減できます。また、進化したダンパー機能は従来のオープンモード時の自動のみではなく、各モードで手動による強制操作での開閉も可能です。

Environment Friendly (環境に優しい) 機能

直接厨房内に排気される蒸気・油煙の量を減少させ、環境にも寄与し、適正製造基準(GMP)に大きく貢献します。

自動事前排出機能

加熱調理終了前に自動的にオープン庫内の蒸気、油煙などを排出する機能。扉開放時の作業、厨房環境への影響を軽減します。

食材のにおい移りを軽減させる3つの効果

① 蒸気による効果

スチーム加熱は食材を蒸気で包み込み加熱するので、蒸気と共ににおいも庫外へ排出されます。

② 自動吸気ダンパーによる効果

オープンモードでの加熱調理においては、自動吸気ダンパーで庫内に新鮮な空気を取入れ、におい移りを軽減できます。

③ フレッシュ機能による効果

フレッシュ機能を使用することで、必要時に強制的に新鮮な空気を取入れ、オープン庫内のにおい移りの原因となる湿気、油煙などを排出させ、加熱調理中の食材への悪影響を軽減できます。

RYシリーズ 次世代スタンダードタイプ

スタンドタイプ

SCOS-610RY-R

1/1 ホテルパン 6段

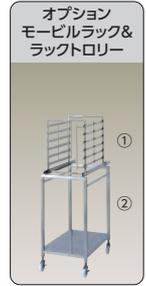


① モービルラック (6段ラック)
② ラックトrolley

SCOS-61RY-R (縦差し)

1/1 ホテルパン 6段

ホテルパン投入方向: 縦



① モービルラック (6段ラック)
② ラックトrolley

◆ 外形寸法(mm) 間口 1035/奥行 655/高さ 1395

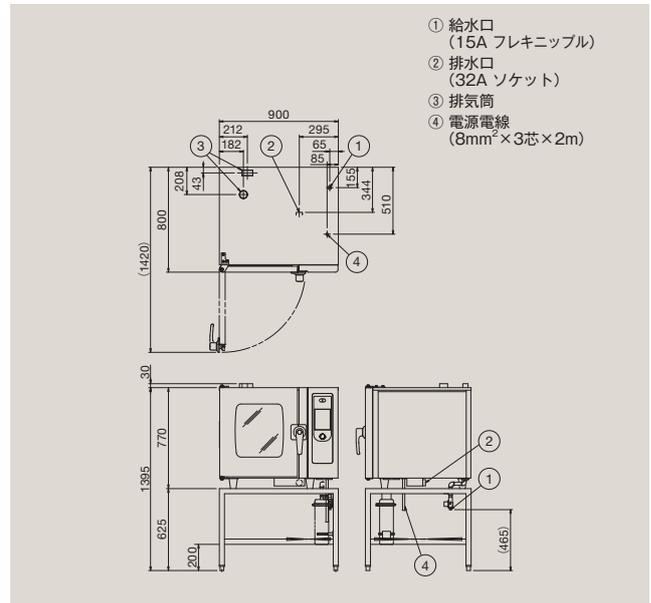
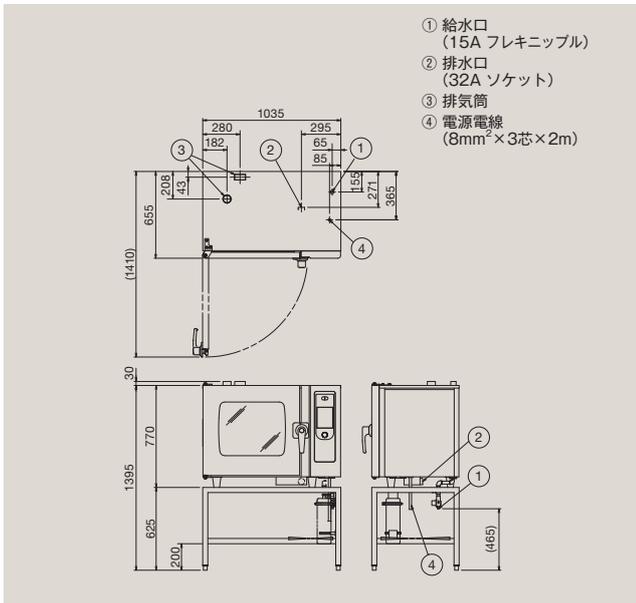
◆ 収納サイズ 1/1サイズ ◆ 投入方向 横

◆ 棚ピッチ×棚数 68P×6段

◆ 外形寸法(mm) 間口 900/奥行 800/高さ 1395

◆ 収納サイズ 1/1サイズ ◆ 投入方向 縦

◆ 棚ピッチ×棚数 68P×6段



型式	610RY		61RY (縦差し)	
パネル位置	左パネル	右パネル	左パネル	右パネル
標準 架台	610RY-L	610RY-R	61RY-L	61RY-R
架台棚受け(8段)付	610RY-LOS	610RY-ROS	61RY-LOS	61RY-ROS
架台観音扉(棚受け(8段)付)	610RY-LCS	610RY-RCS	61RY-LCS	61RY-RCS

※型式例はP2をご覧ください。

※卓上タイプについてはP20をご覧ください。

※特注対応により各機種とも、庫内棚受けおよびモービルラックのクックチル仕様(棚ピッチ×棚数/ SCOS-610RY・61RY:75P×5段)をご用意しております。

※特注対応により、縦差しのSCOS-61RYは棚受けを変更することで、欧州天板(600×400mm)または、6取天板(530×380mm)をご使用いただけます(棚ピッチ×棚数/ SCOS-61RY:100P×4段)。

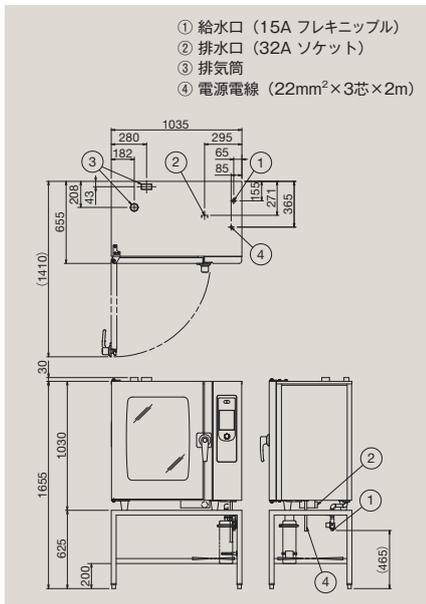
スタンドタイプ

SCOS-1010RY-R

1/1 ホテルパン 10段



- ◆ 外形寸法(mm) 間口 1035/奥行 655/高さ 1655
- ◆ 収納サイズ 1/1サイズ ◆ 投入方向 横
- ◆ 棚ピッチ×棚数 68P×10段



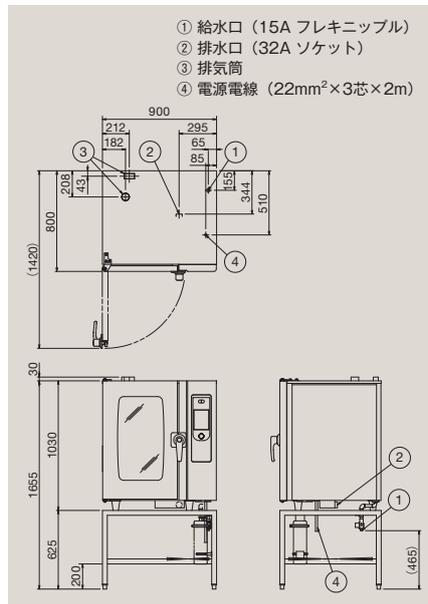
SCOS-101RY-R (縦差し)

1/1 ホテルパン 10段

ホテルパン投入方向: 縦



- ◆ 外形寸法(mm) 間口 900/奥行 800/高さ 1655
- ◆ 収納サイズ 1/1サイズ ◆ 投入方向 縦
- ◆ 棚ピッチ×棚数 68P×10段



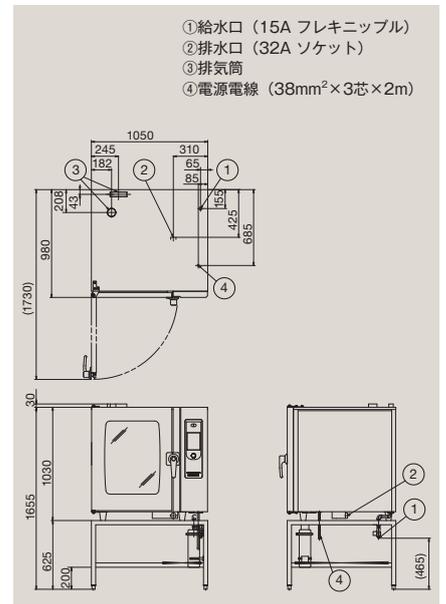
SCOS-1020RY-R (縦差し)

2/1 ホテルパン 10段

ホテルパン投入方向: 縦



- ◆ 外形寸法(mm) 間口 1050/奥行 980/高さ 1655
- ◆ 収納サイズ 2/1サイズ ◆ 投入方向 縦
- ◆ 棚ピッチ×棚数 68P×10段



型式	1010RY		101RY (縦差し)		1020RY (縦差し)	
パネル位置	左パネル	右パネル	左パネル	右パネル	左パネル	右パネル
標準架台	1010RY-L	1010RY-R	101RY-L	101RY-R	1020RY-L	1020RY-R
架台棚受け(8段)付	1010RY-LOS	1010RY-ROS	101RY-LOS	101RY-ROS	1020RY-LOS	1020RY-ROS
架台観音扉(棚受け(8段))付	1010RY-LCS	1010RY-RCS	101RY-LCS	101RY-RCS	1020RY-LCS	1020RY-RCS

※型式例はP2をご覧ください。
 ※卓上タイプについてはP20をご覧ください。
 ※特注対応により各機種とも、庫内棚受けおよびモービルラックのクックチル仕様(棚ピッチ×棚数/ SCOS-1010RY・101RY・1020RY:75P×8段)をご用意しております。
 ※特注対応により、縦差しのSCOS-101RYは棚受けを変更することで、欧州天板(600×400mm)または、6取天板(530×380mm)をご使用いただけます(棚ピッチ×棚数/ SCOS-101RY:100P×6段)。

カートインタイプ

SCOS-1220RY-R (縦差し)

2/1 ホテルパン 12 段

ホテルパン投入方向：縦



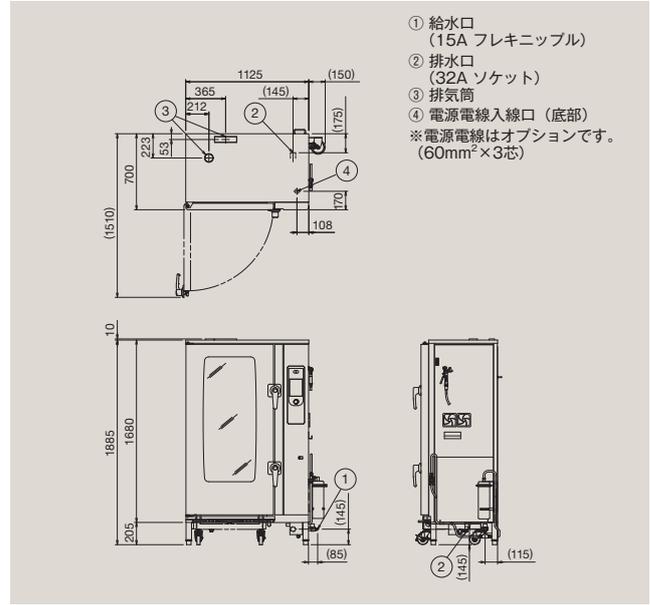
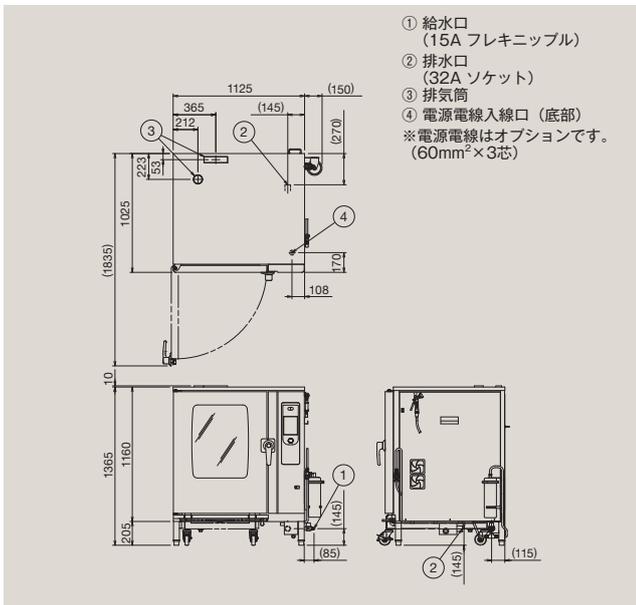
- ◆ 外形寸法(mm) 間口 1125/奥行 1025/高さ 1365
- ◆ 収納サイズ 2/1サイズ ◆ 投入方向 縦
- ◆ 棚ピッチ×棚数 65P×12段

SCOS-2010RY-R

1/1 ホテルパン 20 段



- ◆ 外形寸法(mm) 間口 1125/奥行 700/高さ 1885
- ◆ 収納サイズ 1/1サイズ ◆ 投入方向 横
- ◆ 棚ピッチ×棚数 65P×20段



型式	1220RY (縦差し)		2010RY	
パネル位置	左パネル	右パネル	左パネル	右パネル
カートイン	1220RY-L	1220RY-R	2010RY-L	2010RY-R

※型式例はP2をご覧ください。

※特注対応により各機種とも、ラックカートのフックチル仕様(棚ピッチ×棚数 / SCOS-1220RY:75P×10段、SCOS-2010RY:75P×17段)をご用意しております。

カートインタイプ

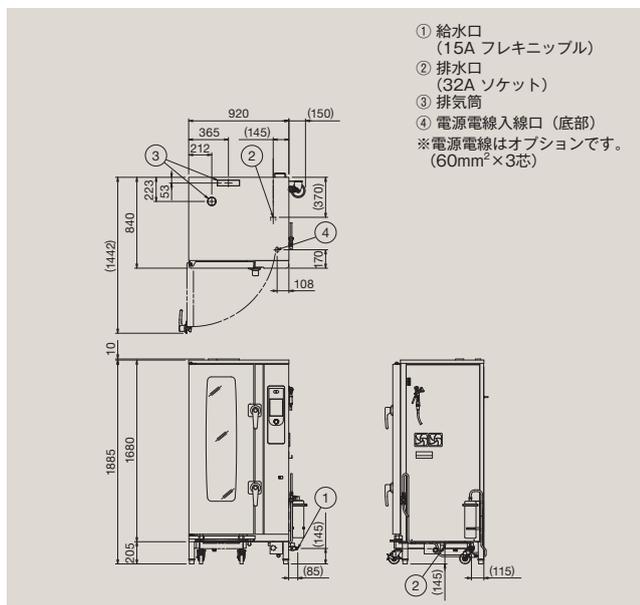
SCOS-201RY-R (縦差し)

1/1 ホテルパン 20段

ホテルパン投入方向: 縦



- ◆ 外形寸法(mm) 間口 920/奥行 840/高さ 1885
- ◆ 収納サイズ 1/1サイズ ◆ 投入方向 縦
- ◆ 棚ピッチ×棚数 65P×20段



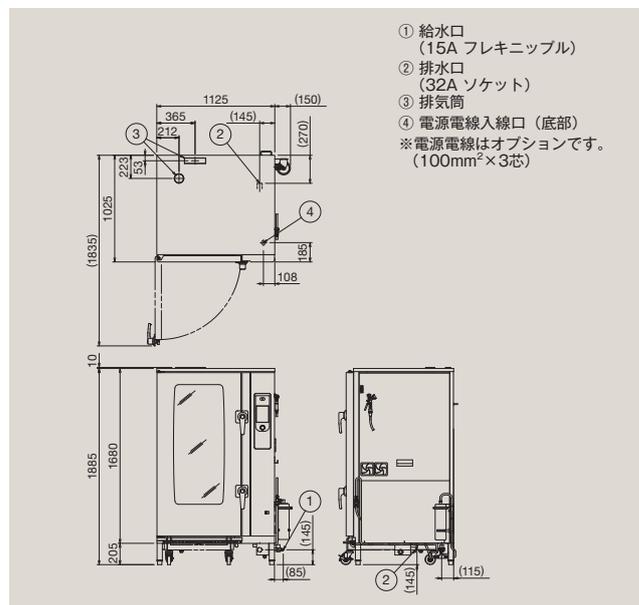
SCOS-2020RY-R (縦差し)

2/1 ホテルパン 20段

ホテルパン投入方向: 縦



- ◆ 外形寸法(mm) 間口 1125/奥行 1025/高さ 1885
- ◆ 収納サイズ 2/1サイズ ◆ 投入方向 縦
- ◆ 棚ピッチ×棚数 65P×20段



型式	201RY (縦差し)		2020RY (縦差し)	
パネル位置	左パネル	右パネル	左パネル	右パネル
カートイン	201RY-L	201RY-R	2020RY-L	2020RY-R

※型式例はP2をご覧ください。

※特注対応により各機種とも、ラックカートのクックチル仕様(棚ピッチ×棚数/ SCOS-201RY・2020RY:75P×17段)をご用意しております。

2段積みタイプ

SCOS-6610RY-R

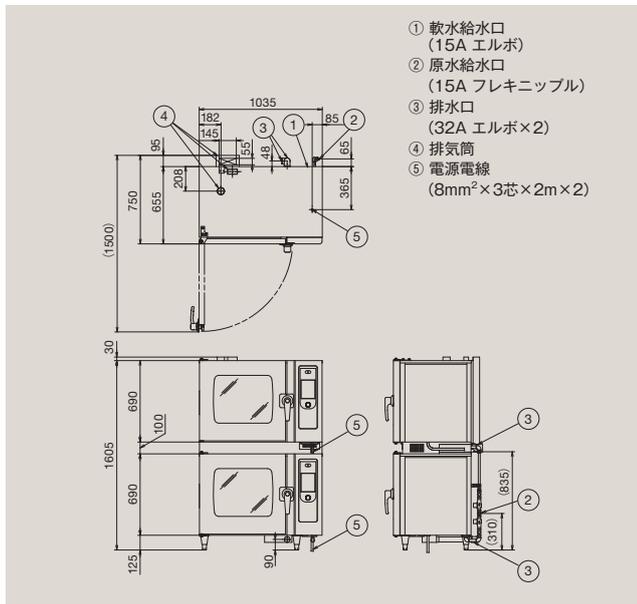
1/1 ホテルパン 6段×2



◆ 外形寸法(mm) 間口 1035/奥行 750/高さ 1605

◆ 収納サイズ 1/1サイズ ◆ 投入方向 横

◆ 棚ピッチ×棚数 68P×6段×2



SCOS-61010RY-R

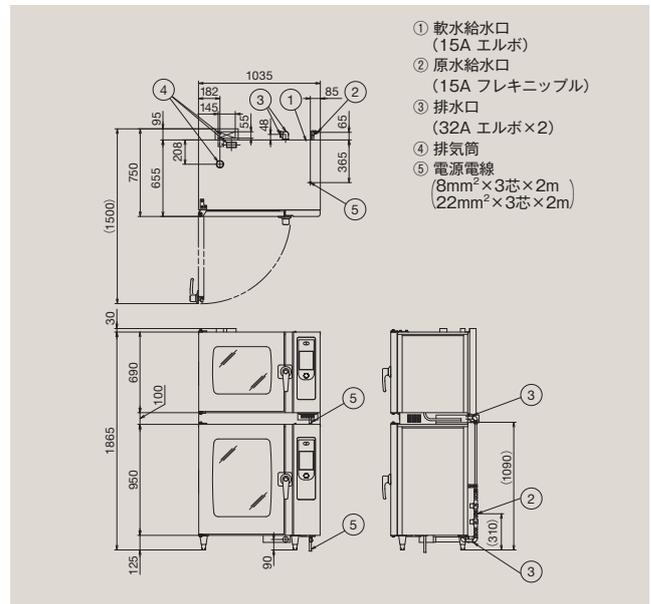
1/1 ホテルパン 6段10段



◆ 外形寸法(mm) 間口 1035/奥行 750/高さ 1865

◆ 収納サイズ 1/1サイズ ◆ 投入方向 横

◆ 棚ピッチ×棚数 68P×6段 68P×10段



型式	6610RY		61010RY	
パネル位置	左パネル	右パネル	左パネル	右パネル
2段積み	6610RY-L	6610RY-R	61010RY-L	61010RY-R

※型式例はP2をご覧ください。

※特注対応により各機種とも、庫内棚受けおよびモービルラックのクックチル仕様(棚ピッチ×棚数 / SCOS-6610RY:75P×5段×2、SCOS-61010RY:75P×5段、75P×8段)をご用意しております。

2段積みタイプ

SCOS-661RY-R (縦差し)

1/1 ホテルパン 6段×2

ホテルパン投入方向：縦



◆ 外形寸法(mm) 間口 900/奥行 895/高さ 1605

◆ 収納サイズ 1/1サイズ ◆ 投入方向 縦

◆ 棚ピッチ×棚数 68P×6段×2

SCOS-6101RY-R (縦差し)

1/1 ホテルパン 6段10段

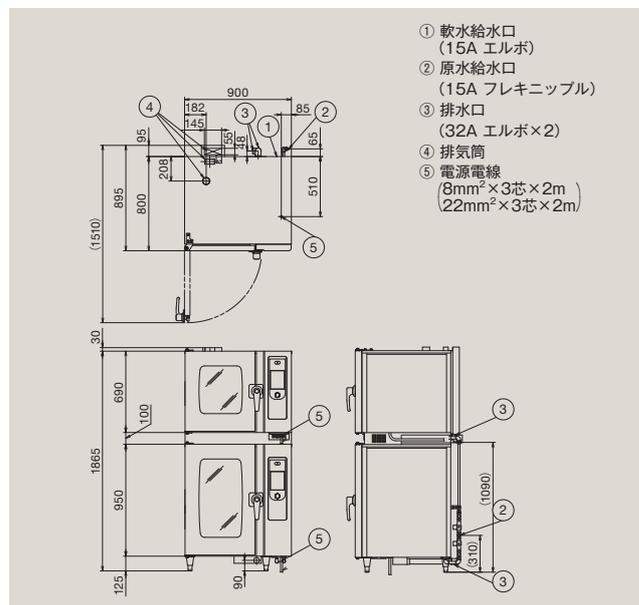
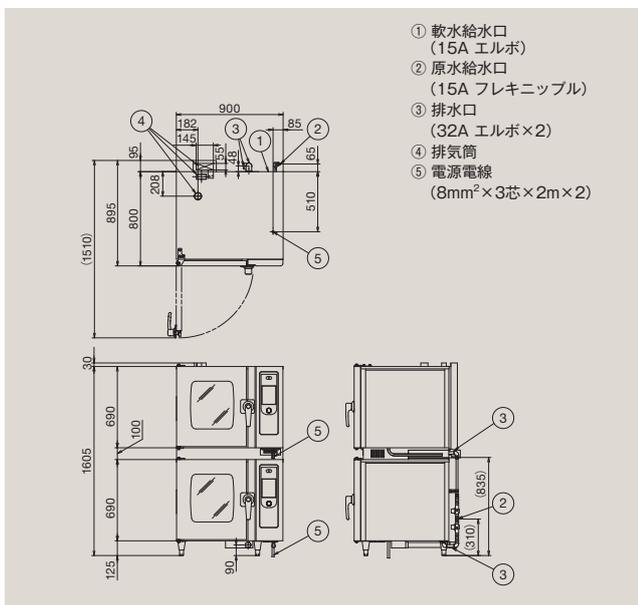
ホテルパン投入方向：縦



◆ 外形寸法(mm) 間口 900/奥行 895/高さ 1865

◆ 収納サイズ 1/1サイズ ◆ 投入方向 縦

◆ 棚ピッチ×棚数 68P×6段 68P×10段



型式	661RY (縦差し)		6101RY (縦差し)	
パネル位置	左パネル	右パネル	左パネル	右パネル
2段積み	661RY-L	661RY-R	6101RY-L	6101RY-R

※型式例はP2をご覧ください。

※特注対応により各機種とも、庫内棚受けおよびモービルラックのクックチル仕様(棚ピッチ×棚数/ SCOS-661RY:75P×5段×2、SCOS-6101RY:75P×5段、75P×8段)をご用意しております。

※特注対応により、2段積み縦差しのSCOS-661RY・6101RYそれぞれの棚受けを変更することで、欧州天板(600×400mm)または、6取天板(530×380mm)をご使用いただけます(棚ピッチ×棚数/ SCOS-61RY:100P×4段、SCOS-101RY:100P×6段)。

卓上タイプ

架台が付いていない卓上シリーズも
取揃えています。



SCOS-610RY-RT

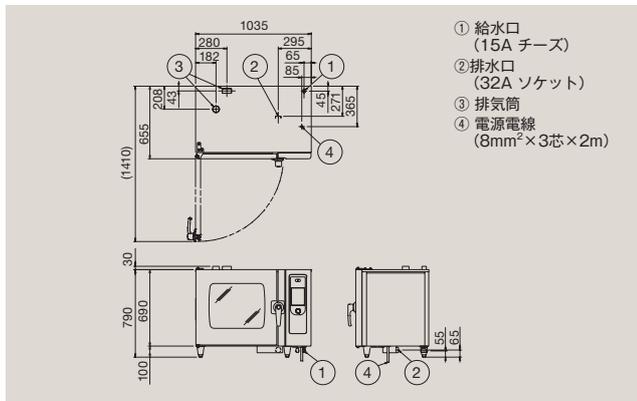


① モービルラック
(6段ラック)
② ラクトロリー

SCOS-610RY-RT

1/1 ホテルパン 6段

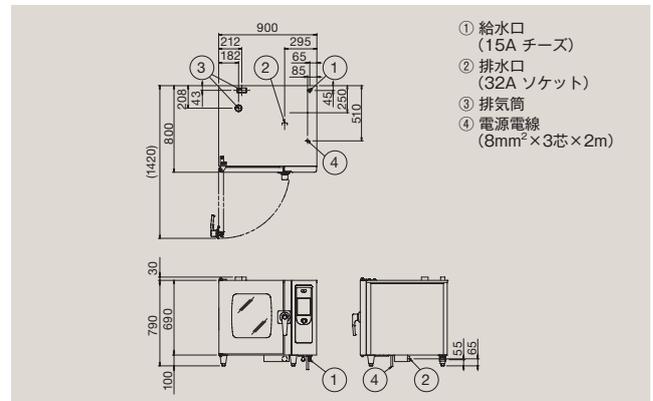
- ◆ 外形寸法(mm) 間口 1035/奥行 655/高さ 790
- ◆ 収納サイズ 1/1サイズ ◆ 投入方向 横
- ◆ 棚ピッチ×棚数 68P×6段



SCOS-61RY-RT (縦差し)

1/1 ホテルパン 6段

- ◆ 外形寸法(mm) 間口 900/奥行 800/高さ 790
- ◆ 収納サイズ 1/1サイズ ◆ 投入方向 縦
- ◆ 棚ピッチ×棚数 68P×6段

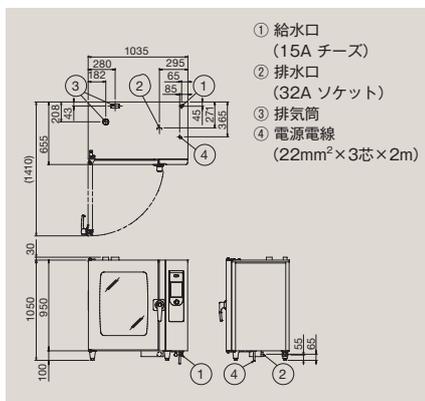


型式	610RY		61RY (縦差し)	
パネル位置	左パネル	右パネル	左パネル	右パネル
卓上	610RY-LT	610RY-RT	61RY-LT	61RY-RT

SCOS-1010RY-RT

1/1 ホテルパン 10段

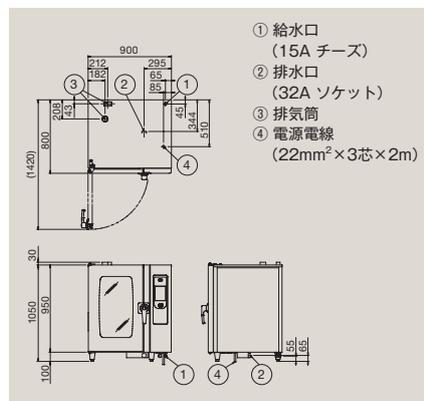
- ◆ 外形寸法(mm) 間口 1035/奥行 655/高さ 1050
- ◆ 収納サイズ 1/1サイズ ◆ 投入方向 横
- ◆ 棚ピッチ×棚数 68P×10段



SCOS-101RY-RT (縦差し)

1/1 ホテルパン 10段

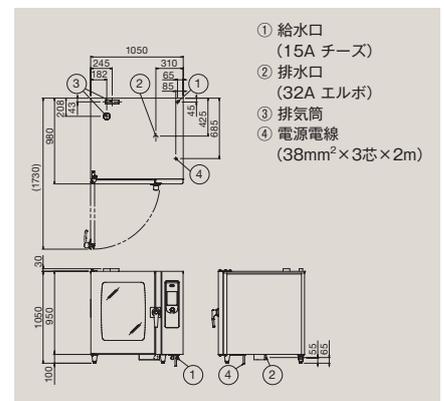
- ◆ 外形寸法(mm) 間口 900/奥行 800/高さ 1050
- ◆ 収納サイズ 1/1サイズ ◆ 投入方向 縦
- ◆ 棚ピッチ×棚数 68P×10段



SCOS-1020RY-RT (縦差し)

2/1 ホテルパン 10段

- ◆ 外形寸法(mm) 間口 1050/奥行 980/高さ 1050
- ◆ 収納サイズ 2/1サイズ ◆ 投入方向 縦
- ◆ 棚ピッチ×棚数 68P×10段



型式	1010RY		101RY (縦差し)		1020RY (縦差し)	
パネル位置	左パネル	右パネル	左パネル	右パネル	左パネル	右パネル
卓上	1010RY-LT	1010RY-RT	101RY-LT	101RY-RT	1020RY-LT	1020RY-RT

※型式例はP2をご覧ください。

※各機種ともオプションでモービルラックとラクトロリーをご用意しております。詳しくはお問い合わせください。



RY シリーズ

次世代スタンダードタイプ

SCOS-610RY

SCOS-61RY
(縦差し)

SCOS-1010RY

SCOS-101RY
(縦差し)SCOS-1020RY
(縦差し)

仕様

外形寸法 (mm)	間 口 (W)	1035	900	1035	900	1050
	奥行 (D)	655	800	655	800	980
庫内有効寸法 (mm)	高さ (H)	1395	1395	1655	1655	1655
	間 口 (W)	575	440	575	440	575
庫内有効寸法 (mm)	奥行 (D)	500	645	500	645	825
	高さ (H)	485	485	745	745	745
収納	ホテルパンサイズ	1/1サイズ	1/1サイズ	1/1サイズ	1/1サイズ	2/1サイズ
投入方向		横	縦	横	縦	縦
棚ピッチ×棚数		68P×6段	68P×6段	68P×10段	68P×10段	68P×10段
定格電圧		3φ200V				
定格消費電力		10.1kW	10.1kW	19.1kW	19.1kW	28.4kW
推奨漏電ブレーカー容量		40A	40A	75A	75A	100A
電源電線		2m 直結				
給水配管口径		15A				
排水配管口径		32A				
本体質量		180kg	180kg	225kg	225kg	330kg
付属品	耐熱オープンミット	1対				
	洗剤 (4kg)	1本				
	洗剤散布用スプレーガン	1個				
	軟水器	1個 (本体取付け)				
	ラックカート	-				
	軟水器接続用ホース	-				
	本体固定金具	-				

機能

調理モード	スチーマーモード	30℃～160℃				
	自動加湿オープンモード	30℃～300℃ 加湿量10段階				
設定時間範囲	オープンモード	30℃～300℃				
		1分～24時間・連続運転				
芯温調理		各モード可能・30℃～100℃				
庫内ファン		オートリバース式				
风量調節		5段階切換え				
プログラムモード		10ステップ1000メニュー				
その他	自動冷却モード	スプリングラー式				
	自動洗浄モード	スプリングラー式				
	予熱	○				
	手動加湿	任意加湿 または、プログラムメモリー可能 (1分単位)				
	手動吸気ダンパー	任意吸気 または、プログラムメモリー可能 (1分単位)				
	庫内灯	任意ON・OFF				
	蒸気発生装置自動排水機能	○				
安全装置	庫内過昇防止装置	○				
	蒸気発生装置空焚き防止装置	○				
	自己診断機能 (エラー表示)	○				
	扉インターロック	○				
装備	操作パネル	ジョグダイヤル付 液晶タッチパネル				
	デジタル表示	設定表示・実表示ともに温度時間同時表示				
	庫内コーナーR扉	○				
	扉ハンドル	2重ガラス扉・ストップポジション付				
	扉ドレンパン	ダブルアクションラッチ機構				
	ハンドシャワー	自動排水式				
	扉パッキン	-				
		工具不要・ワンタッチ交換				

※特注対応により各機種とも、庫内棚受けおよびモビールラックのクックチル仕様(棚ピッチ×棚数/ SCOS-610RY・61RY:75P×5段、SCOS-1010RY・101RY・1020RY:75P×8段、SCOS-6610RY・661RY:75P×5段×2、SCOS-61010RY・6101RY:75P×5段、75P×8段)、ラックカートのクックチル仕様(棚ピッチ×棚数/ SCOS-1220RY:75P×10段、SCOS-2010RY・201RY・2020RY:75P×17段)をご用意しております。
 ※SCOS-610・61RY・1010RY・101RY・1020RYについては、架台棚受け(8段)付、観音扉[棚受け(8段)]付、卓上タイプもご用意しております。
 型式例はP2をご覧ください。

SCOS-1220RY (縦差し)	SCOS-2010RY	SCOS-201RY (縦差し)	SCOS-2020RY (縦差し)	SCOS-6610RY	SCOS-61010RY	SCOS-661RY (縦差し)	SCOS-6101RY (縦差し)
1125	1125	920	1125	1035	1035	900	900
1025	700	840	1025	750	750	895	895
1365	1885	1885	1885	1605	1865	1605	1865
620	620	415	620	575	575	440	440
825	500	640	825	500	500	645	645
955	1475	1475	1475	上下段：485	上段：485 下段：745	上下段：485	上段：485 下段：745
2/1サイズ	1/1サイズ	1/1サイズ	2/1サイズ	1/1サイズ	1/1サイズ	1/1サイズ	1/1サイズ
縦	横	縦	縦	横	横	縦	縦
65P×12段	65P×20段	65P×20段	65P×20段	68P×6段×2	68P×6段 68P×10段	68P×6段×2	68P×6段 68P×10段
3φ200V							
37.4kW	38.2kW	38.2kW	56.7kW	10.1kW×2	10.1kW 19.1kW	10.1kW×2	10.1kW 19.1kW
150A	150A	150A	200A	40A×2	40A 75A	40A×2	40A 75A
オプション				2m 直結×2			
15A							
32A							
400kg	458kg	400kg	530kg	345kg	390kg	345kg	390kg
				2対			
				2本			
				2個			
1個 (本体取付け)				2個			
				-			
				4本			
				-			
30℃～160℃							
30℃～300℃ 加湿量10段階							
30℃～300℃							
1分～24時間・連続運転							
各モード可能・30℃～100℃							
オートリバース式							
5段階切換え							
10ステップ1000メニュー							
スプリングラー式							
スプリングラー式							
○							
任意加湿 または、プログラムメモリー可能 (1分単位)							
任意吸気 または、プログラムメモリー可能 (1分単位)							
任意ON・OFF							
○							
○							
○							
○							
○							
ジョグダイヤル付 液晶タッチパネル							
設定表示・実表示ともに温度時間同時表示							
○							
2重ガラス扉・ストップポジション付							
ダブルアクションラッチ機構							
自動排水式							
○ (ただし、SCOS-1220RY・2010RY・201RY・2020RYのみ)							
工具不要・ワンタッチ交換							

※特注対応により、縦差しのSCOS-61RY・101RYの棚受けと、2段積み縦差しのSCOS-661RY・6101RYそれぞれの棚受けを変更することで、欧州天板(600×400mm)または、6取天板(530×380mm)をご使用いただけます。
 (棚ピッチ×棚数 / SCOS-61RY:100P×4段、SCOS-101RY:100P×6段)
 ※欧州天板用のモービルラックの製作はできません。
 ※付属品、オプションの詳細についてはP58～P62をご覧ください。

RYP シリーズ NEW

パススルータイプ

調理・取出しの一方通行で
作業効率と衛生面を強化!

・SCOS-101RYP・SCOS-201RYP・SCOS-2020RYP



SCOS-101RYP-R (縦差し)

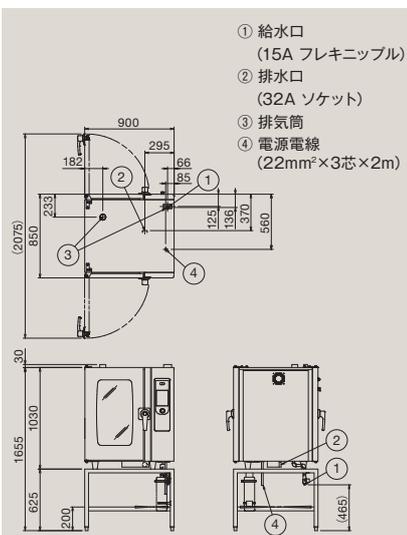
SCOS-201RYP-R (縦差し)

SCOS-101RYP-R (縦差し)

1/1 ホテルパン 10段

ホテルパン投入方向: 縦

- ◆ 外形寸法(mm) 間口 900/奥行 850/高さ 1655
- ◆ 収納サイズ 1/1サイズ ◆ 投入方向 縦
- ◆ 棚ピッチ×棚数 67P×10段

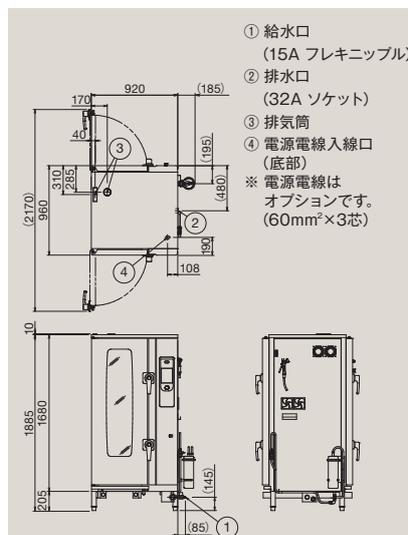


SCOS-201RYP-R (縦差し)

1/1 ホテルパン 20段

ホテルパン投入方向: 縦

- ◆ 外形寸法(mm) 間口 920/奥行 960/高さ 1885
- ◆ 収納サイズ 1/1サイズ ◆ 投入方向 縦
- ◆ 棚ピッチ×棚数 65P×20段

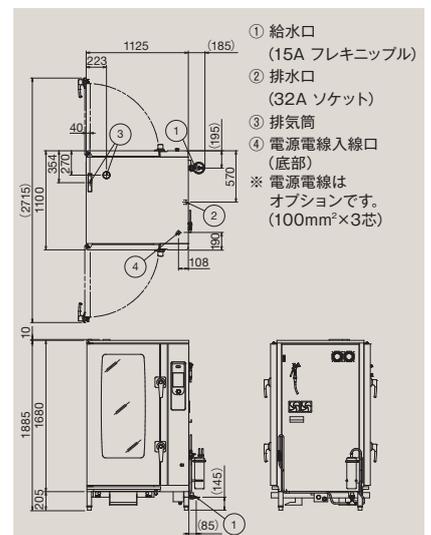


SCOS-2020RYP-R (縦差し)

2/1 ホテルパン 20段

ホテルパン投入方向: 縦

- ◆ 外形寸法(mm) 間口 1125/奥行 1100/高さ 1885
- ◆ 収納サイズ 2/1サイズ ◆ 投入方向 横
- ◆ 棚ピッチ×棚数 65P×20段



型式	101RYP (縦差し)		201RYP (縦差し)		2020RYP (縦差し)	
パネル位置	左パネル	右パネル	左パネル	右パネル	左パネル	右パネル
パススルー	101RYP-L	101RYP-R	201RYP-L	201RYP-R	2020RYP-L	2020RYP-R

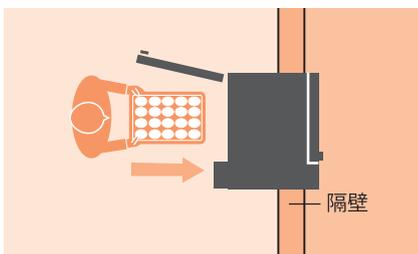
※型式例はP2をご参考ください。

パススルー方式 (10 段と 20 段) により、調理と取出しを別々のエリアで行い、汚染度の低いものが汚染度の高いものに接触することによって起こる交差汚染を防止。HACCP 対応として最適です。

パススルー方式…食品を作業者の交差汚染から防ぐために生まれた両面扉式構造。作業エリアを隔壁で仕切り、作業動線を一方通行にし、スムーズな作業の流れと衛生管理が図れます。

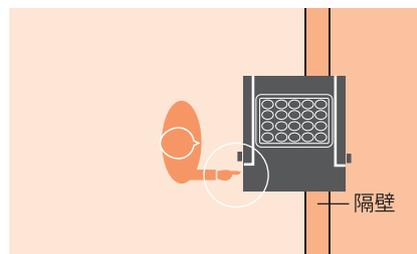
◆ パススルー方式による調理の流れ (例)

Step 1 食材投入



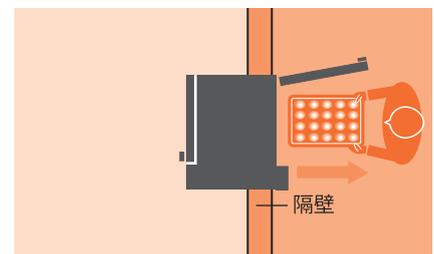
Step 2 加熱調理

操作パネルによりワンタッチ操作で作業開始



Step 3 調理食品取出し

調理後の取出しを別の部屋で行い、交差汚染を防止



RYP シリーズ パススルータイプ			SCOS-101RYP (縦差し)	SCOS-201RYP (縦差し)	SCOS-2020RYP (縦差し)
仕様	外形寸法 (mm)	間 口 (W)	900	920	1125
		奥 行 (D)	850	960	1100
		高 さ (H)	1655	1885	1885
	庫 内 有効寸法 (mm)	間 口 (W)	440	415	620
		奥 行 (D)	695	750	886
		高 さ (H)	745	1475	1475
	収納	ホテルパンサイズ	1/1 サイズ	1/1 サイズ	2/1 サイズ
	投入	方向	縦	縦	縦
	棚	ピッチ × 棚数	67P × 10 段	65P × 20 段	
	定 格	電 圧	3 φ 200V		
	定 格	消 費 電 力	19.1kW	38.7kW	56.7kW
	推 奨	漏 電 ブ レ ー カ ー 容 量	75A	150A	200A
	電 源	電 線	2m 直結	オプション	
	給 水	配 管 口 径	15A		
排 水	配 管 口 径	32A			
本 体	質 量	270kg	465kg	620kg	
付属品	耐熱オープンミット		1 対		
	洗 剤 (4kg)		1 本		
	洗剤散布用スプレーガン		1 個		
	軟 水 器		1 台		
	モ ー ビ ル ラ ッ ク		1 台		
	本 体 固 定 金 具		—	2 個	

※特注対応により各機種とも、モービルラックのフックチル仕様(棚ピッチ×棚数/ SCOS-101RYP:75P×8段、SCOS-201RYP・2020RYP:75P×17段)をご用意しております。

※欧州天板用のモービルラックの製作はできません。

※付属品、オプションの詳細についてはP58～P62をご覧ください。

RHシリーズ スタンダードタイプ

〈新調理システム〉〈HACCP概念〉



オールフラット コントロールパネル

オールフラットコントロールパネルは、汚れが付着しても拭き取りやすく大変衛生的です。操作性は効率良く、上から下への簡単入力です。温度と時間の設定値と実際の庫内温度、加熱終了までの時間がデジタル表示されます。調理中においても温度・時間・加湿量の設定変更が可能です。



●多彩な調理モードで多様な調理



スチーマーモード

30℃の低温スチームから
160℃の高温スチームまで
幅広い温度管理

水溶性の栄養素(ビタミンなど)の損失が少なく、色、風味良く仕上がります

ゆでる、湯がくなどの調理の際、水溶性の栄養素(ビタミンなど)は湯の中に流出してしまいます。しかし、スチーマーモードなら、これらの損失がきわめて少なく、風味、外観も優れています。

*効果的な調理

- 低温スチーム調理…真空調理や卵などの加熱温度のシビアな調理
- 高温スチーム調理…繊維質の強い野菜、海老・蟹など甲殻類のスチーム
- 再加熱調理………広範囲なスチームで適切な調理



自動加湿オープンモード

0から90まで
10段階で加湿量を調整、
最高温度は300℃

水蒸気を熱の媒体とした加熱調理で調理時間を短縮

スチームコンベクションオープンの特性を最も活かしたモードです。スチームによる加湿とヒーターによる熱風で同時に加熱調理します。加湿の効果により、食材の水分が従来のオープン調理と比較して保持されるため、調理の外観、食感の劣化が抑えられます。

*効果的な調理

- 煮込み調理…手間のかかる調理もクックチルで手軽に調理
- 炒め調理……短時間で高品質、油分の少ないヘルシーな仕上がり
- 焼き物調理…表面は直火で焼いたような焼き色、内部はジューシーな仕上がり



オープンモード

最高温度は300℃

手動加湿、自動吸気ダンパー、フレッシュ機能の効果と合わせ理想的なオープン調理

オープンモードはケーキ類の焼成をはじめ、従来スチームコンベクションオープンでは難しいと言われていた焼き魚調理も可能です。

*効果的な調理

- フライ風調理…少量の油でヘルシーに

便利な装備と機能

「ダブルアクションラッチ機構」の扉ハンドル、扉パッキン、扉ドレンパン、2重ガラス扉や自動排水機能付ジェネレーター、吸気ダンパー機能などの基本装備については、RYシリーズと同様です。P13をご覧ください。

● 確かな仕上がり、品質と安全性を確立

調理人熟練の技術、経験と勘、コツなどのスキルを、
温度と時間の管理による数値に置き換え、作業の標準化に貢献



予約調理モード

予約メニューを呼び出すだけで
記憶された調理が可能

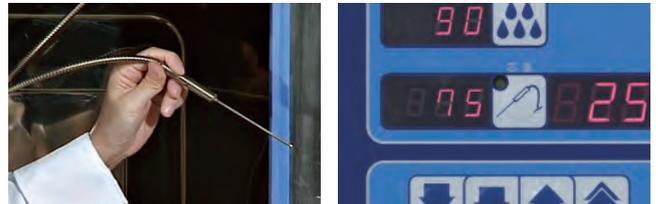
6ステップ100メニューの多彩で豊富な登録が可能です。
例えばローストビーフの高温域での焼き色付けからじっくり加熱を行う低温加熱調理への移行時の冷却工程や加熱調理に影響する風量なども登録でき、作業効率も大幅にアップします。



芯温センサー調理モード

食材の中心温度を設定温度に焼き上げる

芯温センサーは、各モード(スチーマーモード、自動加湿オープンモード、オープンモード)で利用することができます。温度センサーを食材の中心に刺して希望温度を設定すると、設定温度に達するまで加熱調理します。芯温調理運転中は時間表示部に開始からの時間が表示され、マニュアル化が容易になります。



アップダウンキー

温度と時間を設定するアップダウンキーは、温度と時間の設定スイッチで1℃・1分または、10℃・10分の単位での設定ができます。

2ステップ専用モードで繊細な調理

1回限りの調理や2工程のみの加熱プログラムの料理に便利な2工程専用のモード。
スチーマー、自動加湿オープン、オープンモードを組み合わせることができ、芯温設定調理⇄タイマー調理も記録できます。

自動洗浄機能で庫内を丸洗い

50℃以下の庫内に、スチームコンベクションオープン専用クリーナーを噴霧し、扉を閉めスイッチを押すだけで、洗浄・すすぎ・殺菌・乾燥まで自動洗浄することができます。

手動加湿機能でテクニカルな操作が可能

オープンモード、自動加湿オープンモード時の調理において、調理中に必要に応じ、手動による加湿を与えることができます。さらに予約調理モード時の調理における水冷機能として、工程登録ができます。

風量調節機能で幅広い調理

調理中の庫内の風量を、弱・中・強の3段階で調節することで、各食材に対して適切な風による調理が行えます。

予熱機能で温度落ちを防止

加熱調理前に庫内温度を立ち上げておくことで、加熱に適した状態となり、作業効率良く、素早い調理作業が行えます。食材投入時の温度落ちを軽減させるため、設定温度より10℃以上高めの温度でお知らせし、予熱時間はパネルに表示されます(スチーマーモード98℃以下では設定温度に到達した時にお知らせします)。

自動冷却機能で庫内を急速冷却

庫内散水用スプリンクラーの搭載により、調理後高温のオープン庫内を扉を閉めたままの状態ですぐ冷却することができます。また、自動冷却することで、作業上の安全性も図れます。

フレッシュ機能で理想的な仕上がり

食材から発生する水分の影響や庫内の余分な蒸気を必要に応じて庫外へ排出する機能。これを手動でコントロールすることができます。また、庫内冷却時の空冷によるクーリング機能としても使用できます。

RHシリーズ スタンダードタイプ

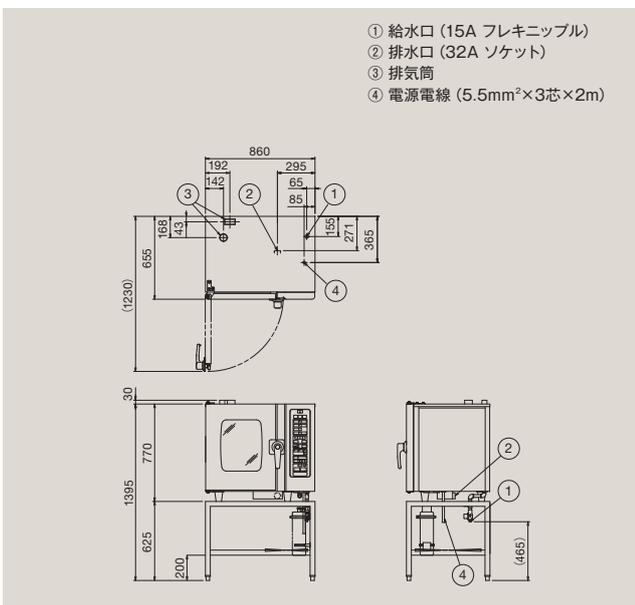
スタンドタイプ

SCOS-623RH-R

2/3 ホテルパン 6段



- ◆ 外形寸法(mm) 間口 860/奥行 655/高さ 1395
- ◆ 収納サイズ 2/3サイズ ◆ 投入方向 横
- ◆ 棚ピッチ×棚数 68P×6段

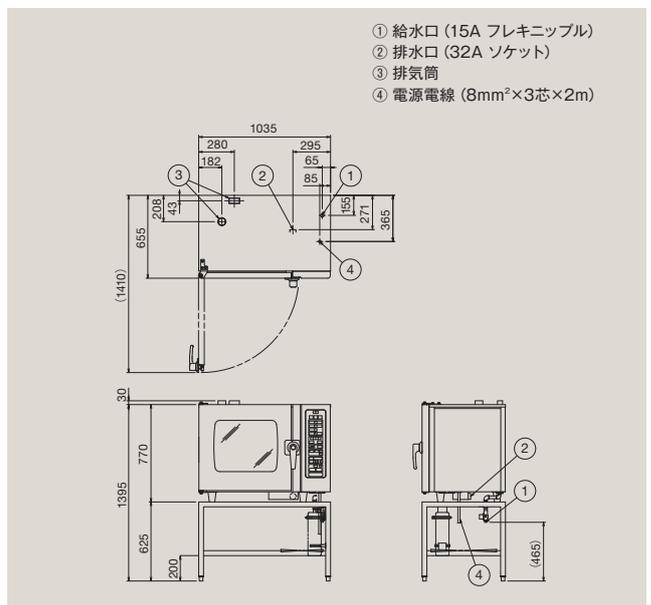


SCOS-610RH-R

1/1 ホテルパン 6段



- ◆ 外形寸法(mm) 間口 1035/奥行 655/高さ 1395
- ◆ 収納サイズ 1/1サイズ ◆ 投入方向 横
- ◆ 棚ピッチ×棚数 68P×6段



型式	623RH		610RH	
パネル位置	左パネル	右パネル	左パネル	右パネル
標準架台	623RH-L	623RH-R	610RH-L	610RH-R
架台棚受け(8段)付	623RH-LOS	623RH-ROS	610RH-LOS	610RH-ROS
架台観音扉(棚受け(8段)付)	623RH-LCS	623RH-RCS	610RH-LCS	610RH-RCS

※型式例はP2をご覧ください。

※卓上タイプについてはP34をご覧ください。

※特注対応により各機種とも、庫内棚受けのクックチル仕様(棚ピッチ×棚数/ SCOS-623RH・610RH:75P×5段)をご用意しております。SCOS-610RHはモービルラックのクックチル仕様もご用意しております。

SCOS-61RH-R (縦差し)

1/1 ホテルパン 6段

ホテルパン投入方向：縦



① モービルラック (6段ラック)
② ラックトrolley

◆ 外形寸法(mm) 間口 900/奥行 800/高さ 1395

◆ 収納サイズ 1/1サイズ ◆ 投入方向 縦

◆ 棚ピッチ×棚数 68P×6段

SCOS-1010RH-R

1/1 ホテルパン 10段

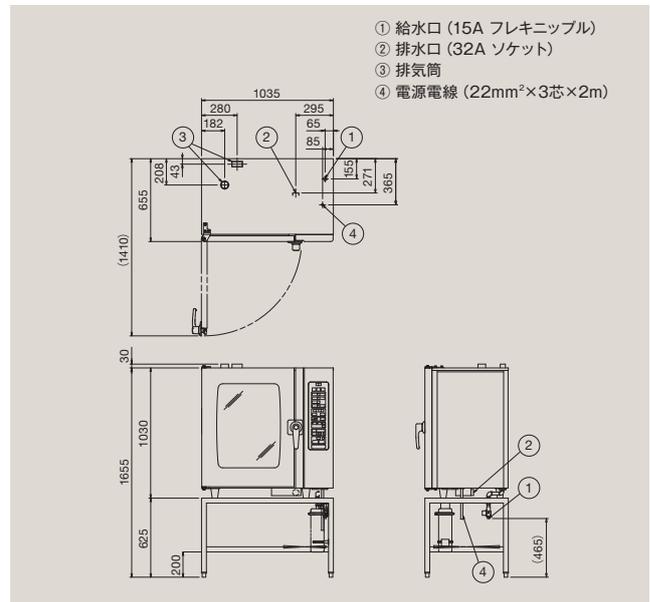
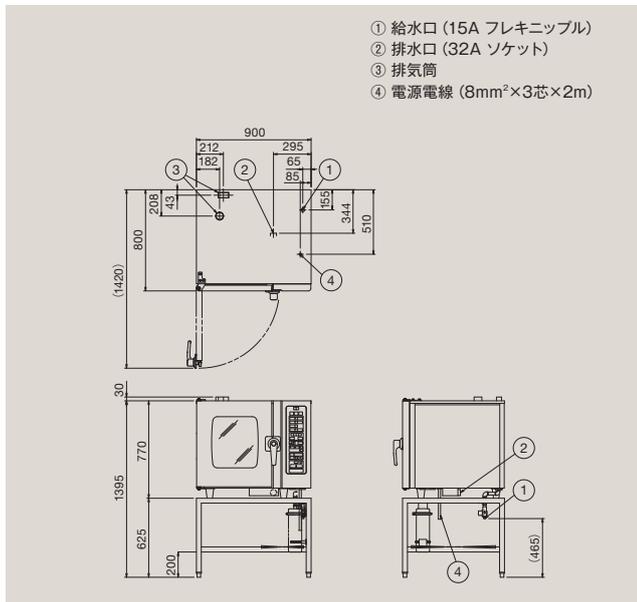


① モービルラック (10段ラック)
② ラックトrolley

◆ 外形寸法(mm) 間口 1035/奥行 655/高さ 1655

◆ 収納サイズ 1/1サイズ ◆ 投入方向 横

◆ 棚ピッチ×棚数 68P×10段



61RH (縦差し)		1010RH	
左パネル	右パネル	左パネル	右パネル
61RH-L	61RH-R	1010RH-L	1010RH-R
61RH-LOS	61RH-ROS	1010RH-LOS	1010RH-ROS
61RH-LCS	61RH-RCS	1010RH-LCS	1010RH-RCS

※型式例はP2をご覧ください。

※卓上タイプについてはP34をご覧ください。

※特注対応により各機種とも、庫内棚受けおよびモービルラックのフックチル仕様(棚ピッチ×棚数 / SCOS-61RH:75P×5段、SCOS-1010RH:75P×8段)をご用意しております。

※特注対応により、縦差しのSCOS-61RHは棚受けを変更することで、欧州天板(600×400mm)または、6取天板(530×380mm)をご使用いただけます。(棚ピッチ×棚数 / SCOS-61RH:100P×4段)

RHシリーズ スタンダードタイプ

スタンドタイプ

SCOS-101RH-R (縦差し)

1/1 ホテルパン 10段

ホテルパン投入方向：縦



- ① モービルラック (10段ラック)
② ラックローラー

SCOS-1020RH-R (縦差し)

2/1 ホテルパン 10段

ホテルパン投入方向：縦



- ① モービルラック (10段ラック)
② ラックローラー

◆ 外形寸法(mm) 間口 900/奥行 800/高さ 1655

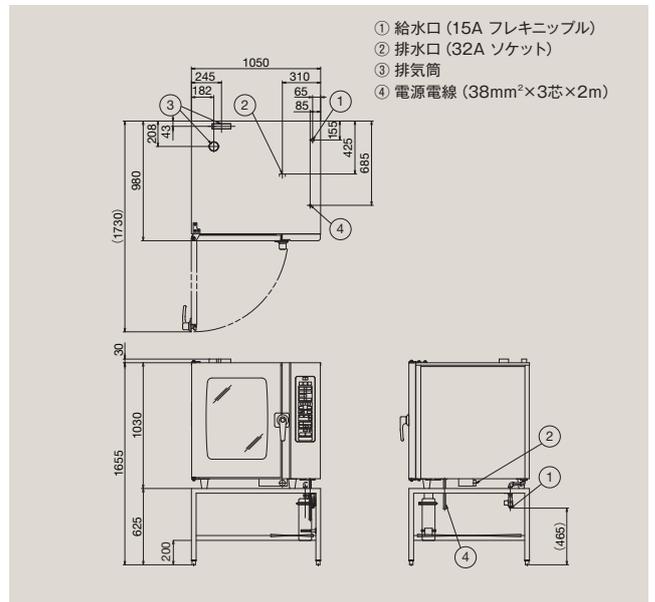
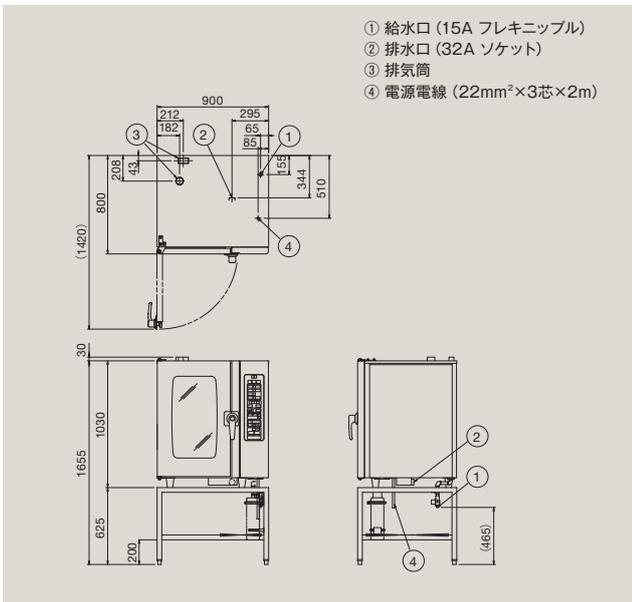
◆ 収納サイズ 1/1サイズ ◆ 投入方向 縦

◆ 棚ピッチ×棚数 68P×10段

◆ 外形寸法(mm) 間口 1050/奥行 980/高さ 1655

◆ 収納サイズ 2/1サイズ ◆ 投入方向 縦

◆ 棚ピッチ×棚数 68P×10段



型式	101RH (縦差し)		1020RH (縦差し)	
パネル位置	左パネル	右パネル	左パネル	右パネル
標準架台	101RH-L	101RH-R	1020RH-L	1020RH-R
架台棚受け(8段)付	101RH-LOS	101RH-ROS	1020RH-LOS	1020RH-ROS
架台観音扉(棚受け(8段))付	101RH-LCS	101RH-RCS	1020RH-LCS	1020RH-RCS

※型式例はP2をご覧ください。

※卓上タイプについてはP34をご覧ください。

※特注対応により各機種とも、庫内棚受けおよびモービルラックのクックチル仕様(棚ピッチ×棚数/ SCOS-101RH・1020RH:75P×8段)をご用意しております。

※特注対応により、縦差しのSCOS-101RHは棚受けを変更することで、欧州天板(600×400mm)または、6取天板(530×380mm)をご使用いただけます。(棚ピッチ×棚数/ SCOS-101RH:100P×6段)

カートインタイプ

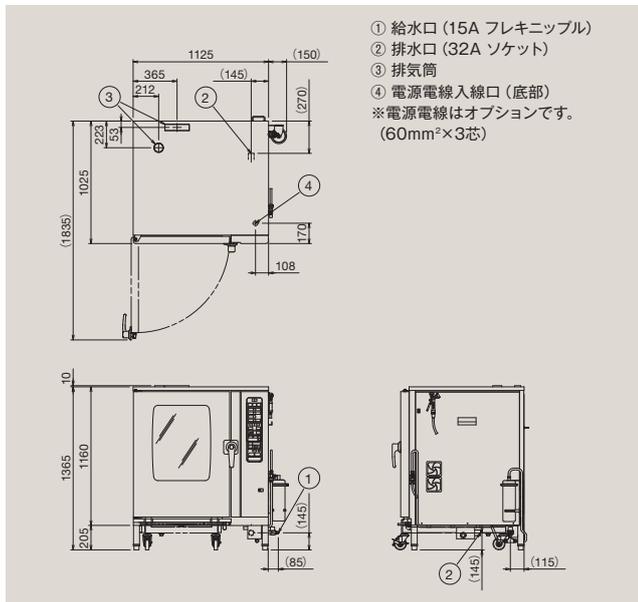
SCOS-1220RH-R (縦差し)

2/1 ホテルパン 12 段

ホテルパン投入方向: 縦



- ◆ 外形寸法(mm) 間口 1125/奥行 1025/高さ 1365
- ◆ 収納サイズ 2/1サイズ ◆ 投入方向 縦
- ◆ 棚ピッチ×棚数 65P×12段

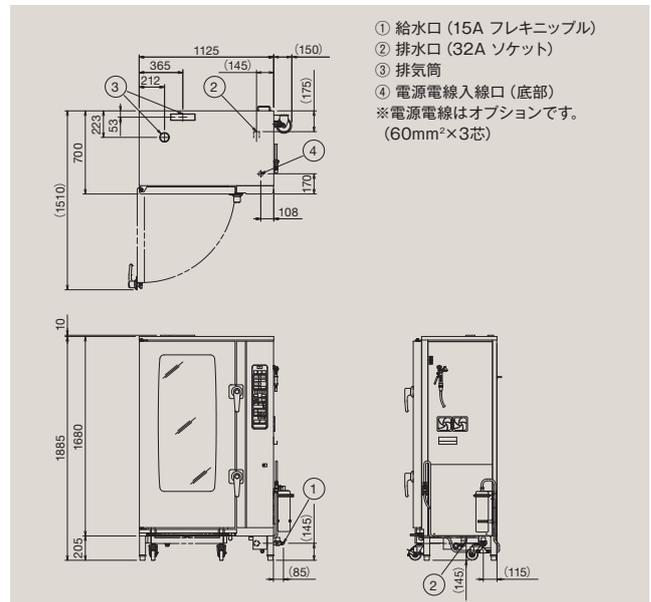


SCOS-2010RH-R

1/1 ホテルパン 20 段



- ◆ 外形寸法(mm) 間口 1125/奥行 700/高さ 1885
- ◆ 収納サイズ 1/1サイズ ◆ 投入方向 横
- ◆ 棚ピッチ×棚数 65P×20段



型式	1220RH (縦差し)		2010RH	
パネル位置	左パネル	右パネル	左パネル	右パネル
カートイン	1220RH-L	1220RH-R	2010RH-L	2010RH-R

※型式例はP2をご覧ください。

※特注対応により各機種とも、ラックカートのクックチル仕様(棚ピッチ×棚数/ SCOS-1220RH:75P×10段、SCOS-2010RH:75P×17段)をご用意しております。

RHシリーズ スタンダードタイプ

カートインタイプ

SCOS-201RH-R (縦差し)

1/1 ホテルパン 20段

ホテルパン投入方向：縦



SCOS-2020RH-R (縦差し)

2/1 ホテルパン 20段

ホテルパン投入方向：縦



◆ 外形寸法(mm) 間口 920/奥行 840/高さ 1885

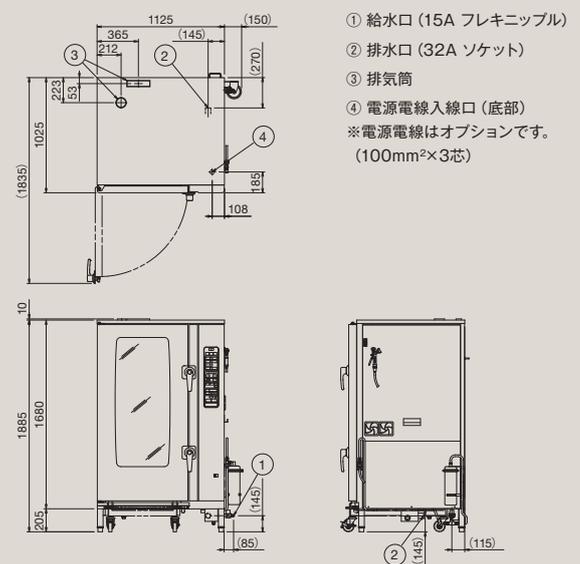
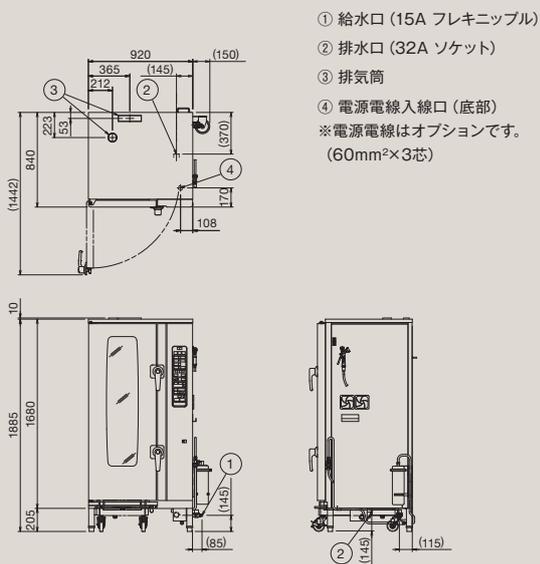
◆ 収納サイズ 1/1サイズ ◆ 投入方向 縦

◆ 棚ピッチ×棚数 65P×20段

◆ 外形寸法(mm) 間口 1125/奥行 1025/高さ 1885

◆ 収納サイズ 2/1サイズ ◆ 投入方向 縦

◆ 棚ピッチ×棚数 65P×20段



型式	201RH (縦差し)		2020RH (縦差し)	
パネル位置	左パネル	右パネル	左パネル	右パネル
カートイン	201RH-L	201RH-R	2020RH-L	2020RH-R

※型式例はP2をご覧ください。

※特注対応により各機種とも、ラックカートのクックチル仕様(棚ピッチ×棚数/ SCOS-201RH・2020RH:75P×17段)をご用意しております。

2 段積みタイプ

SCOS-6623RH-R

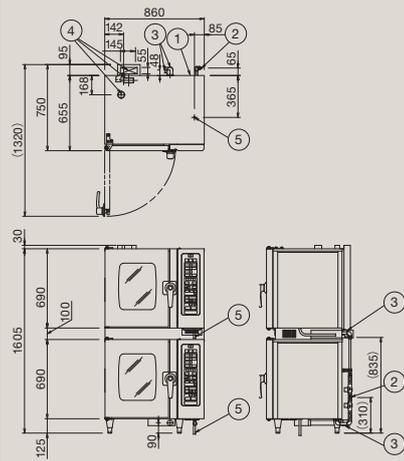
2/3 ホテルパン 6 段×2

PS
E



- ◆ 外形寸法(mm) 間口 860/奥行 750/高さ 1605
- ◆ 収納サイズ 2/3サイズ ◆ 投入方向 横
- ◆ 棚ピッチ×棚数 68P×6段×2

- ① 軟水給水口 (15A エルボ)
- ② 原水給水口 (15A フレキニップル)
- ③ 排水口 (32A エルボ×2)
- ④ 排気筒
- ⑤ 電源電線 (5.5mm²×3芯×2m×2)



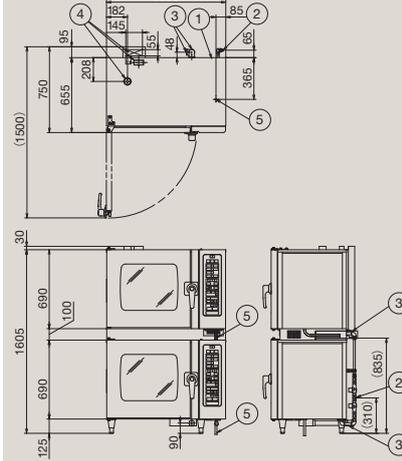
SCOS-6610RH-R

1/1 ホテルパン 6 段×2



- ◆ 外形寸法(mm) 間口 1035/奥行 750/高さ 1605
- ◆ 収納サイズ 1/1サイズ ◆ 投入方向 横
- ◆ 棚ピッチ×棚数 68P×6段×2

- ① 軟水給水口 (15A エルボ)
- ② 原水給水口 (15A フレキニップル)
- ③ 排水口 (32A エルボ×2)
- ④ 排気筒
- ⑤ 電源電線 (8mm²×3芯×2m×2)



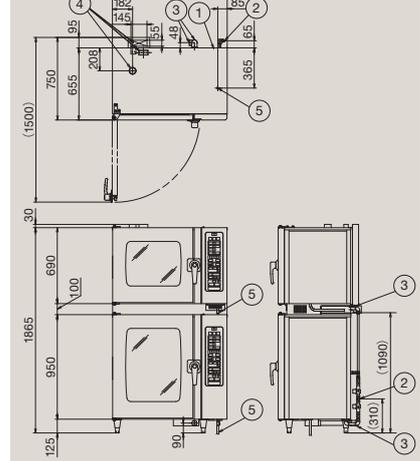
SCOS-61010RH-R

1/1 ホテルパン 6 段 10 段



- ◆ 外形寸法(mm) 間口 1035/奥行 750/高さ 1865
- ◆ 収納サイズ 1/1サイズ ◆ 投入方向 横
- ◆ 棚ピッチ×棚数 68P×6段 68P×10段

- ① 軟水給水口 (15A エルボ)
- ② 原水給水口 (15A フレキニップル)
- ③ 排水口 (32A エルボ×2)
- ④ 排気筒
- ⑤ 電源電線 (8mm²×3芯×2m、22mm²×3芯×2m)



型式	6623RH		6610RH		61010RH	
パネル位置	左パネル	右パネル	左パネル	右パネル	左パネル	右パネル
2 段 積 み	6623RH-L	6623RH-R	6610RH-L	6610RH-R	61010RH-L	61010RH-R

※型式例はP2をご覧ください。

※特注対応により各機種とも、庫内棚受けおよびモービルラックのクックチル仕様(棚ピッチ×棚数/ SCOS-6610RH: 75P×5段×2、SCOS-61010RH: 75P×5段、75P×8段)をご用意しています。SCOS-6623RH(棚ピッチ×棚数/ 75P×5段×2)は、庫内棚受けのみクックチル仕様をご用意しています。

RHシリーズ スタンダードタイプ

2段積みタイプ

SCOS-661RH-R (縦差し)

1/1 ホテルパン 6段×2

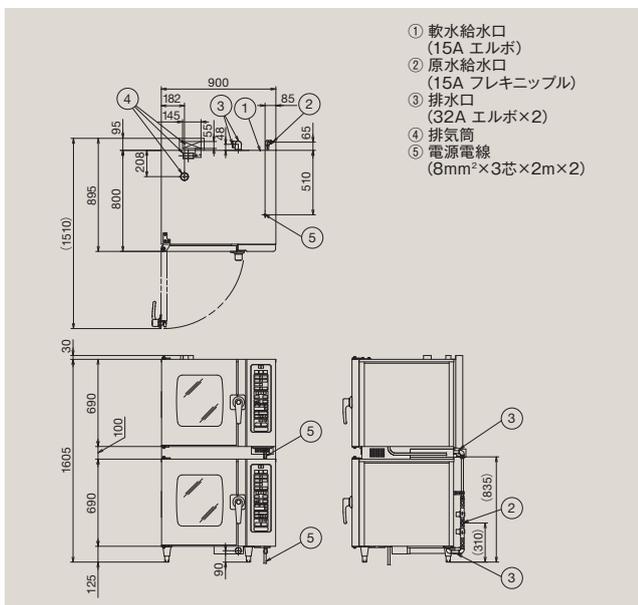
ホテルパン投入方向：縦



◆ 外形寸法(mm) 間口 900/奥行 895/高さ 1605

◆ 収納サイズ 1/1サイズ ◆ 投入方向 縦

◆ 棚ピッチ×棚数 68P×6段×2



SCOS-6101RH-R (縦差し)

1/1 ホテルパン 6段 10段

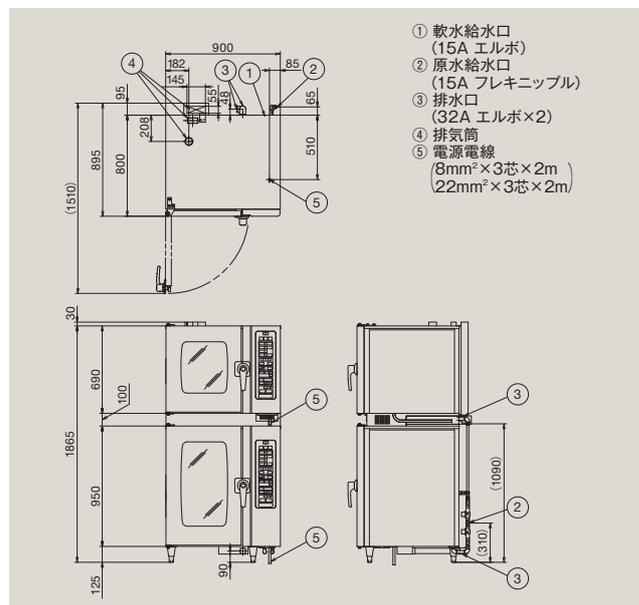
ホテルパン投入方向：縦



◆ 外形寸法(mm) 間口 900/奥行 895/高さ 1865

◆ 収納サイズ 1/1サイズ ◆ 投入方向 縦

◆ 棚ピッチ×棚数 68P×6段 68P×10段



型式	661RH (縦差し)		6101RH (縦差し)	
パネル位置	左パネル	右パネル	左パネル	右パネル
2段積み	661RH-L	661RH-R	6101RH-L	6101RH-R

※型式例はP2をご覧ください。

※特注対応により各機種とも、庫内棚受けおよびモービルラックのフックチル仕様(棚ピッチ×棚数 / SCOS-661RH:75P×5段×2、SCOS-6101RH:75P×5段、75P×8段)をご用意しております。

※特注対応により、2段積み縦差しのSCOS-661RH・6101RHそれぞれの棚受けを変更することで、欧州天板(600×400mm)または、6取天板(530×380mm)をご使用いただけます(棚ピッチ×棚数 / SCOS-61RH:100P×4段、SCOS-101RH:100P×6段)。

卓上タイプ

架台が付いていない卓上シリーズも
取揃えています。



SCOS-610RH-RT

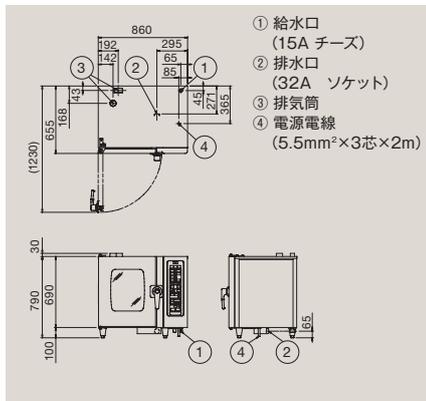


① モービルラック
(6段ラック)
② ラクトロリー

SCOS-623RH-RT

2/3 ホテルパン 6段

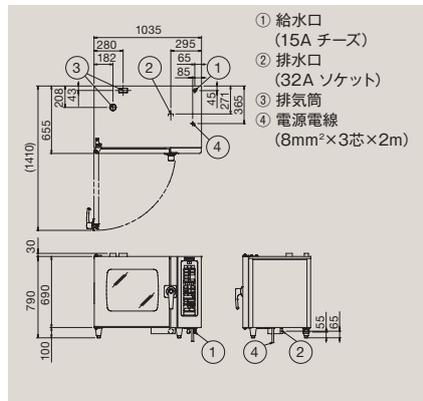
- ◆ 外形寸法(mm) 間口 860/奥行 655/高さ 790
- ◆ 収納サイズ 2/3サイズ ◆ 投入方向 横
- ◆ 棚ピッチ×棚数 68P×6段



SCOS-610RH-RT

1/1 ホテルパン 6段

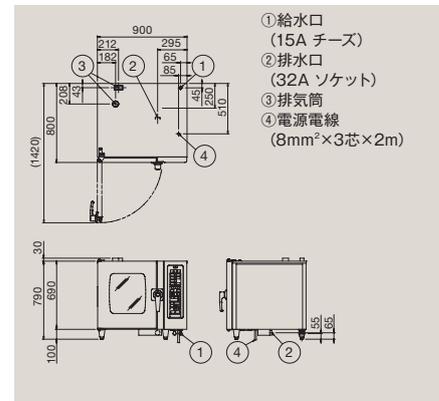
- ◆ 外形寸法(mm) 間口 1035/奥行 655/高さ 790
- ◆ 収納サイズ 1/1サイズ ◆ 投入方向 横
- ◆ 棚ピッチ×棚数 68P×6段



SCOS-61RH-RT (縦差し)

1/1 ホテルパン 6段

- ◆ 外形寸法(mm) 間口 900/奥行 800/高さ 790
- ◆ 収納サイズ 1/1サイズ ◆ 投入方向 縦
- ◆ 棚ピッチ×棚数 68P×6段

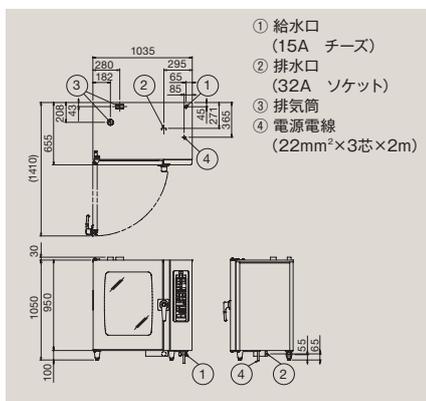


型式	623RH		610RH		61RH (縦差し)	
パネル位置	左パネル	右パネル	左パネル	右パネル	左パネル	右パネル
卓上	623RH-LT	623RH-RT	610RH-LT	610RH-RT	61RH-LT	61RH-RT

SCOS-1010RH-RT

1/1 ホテルパン 10段

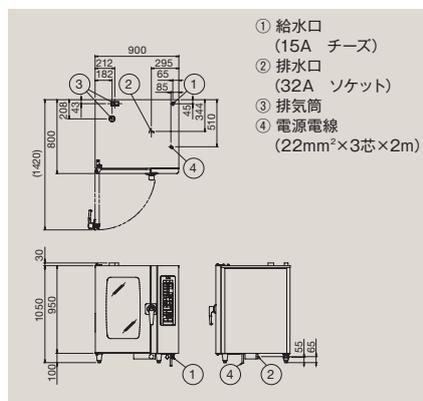
- ◆ 外形寸法(mm) 間口 1035/奥行 655/高さ 1050
- ◆ 収納サイズ 1/1サイズ ◆ 投入方向 横
- ◆ 棚ピッチ×棚数 68P×10段



SCOS-101RH-RT (縦差し)

1/1 ホテルパン 10段

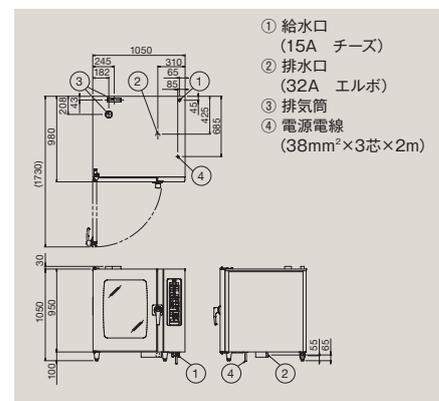
- ◆ 外形寸法(mm) 間口 900/奥行 800/高さ 1050
- ◆ 収納サイズ 1/1サイズ ◆ 投入方向 縦
- ◆ 棚ピッチ×棚数 68P×10段



SCOS-1020RH-RT (縦差し)

2/1 ホテルパン 10段

- ◆ 外形寸法(mm) 間口 1050/奥行 980/高さ 1050
- ◆ 収納サイズ 2/1サイズ ◆ 投入方向 縦
- ◆ 棚ピッチ×棚数 68P×10段



型式	1010RH		101RH (縦差し)		1020RH (縦差し)	
パネル位置	左パネル	右パネル	左パネル	右パネル	左パネル	右パネル
卓上	1010RH-LT	1010RH-RT	101RH-LT	101RH-RT	1020RH-LT	1020RH-RT

※型式例はP2をご覧ください。

※各機種ともオプションでモービルラックとラクトロリーをご用意しております。詳しくはお問い合わせください。

RHシリーズ スタンダードタイプ			SCOS-623RH	SCOS-610RH	SCOS-61RH (縦差し)	SCOS-1010RH	SCOS-101RH (縦差し)	SCOS-1020RH (縦差し)
仕様	外形寸法 (mm)	間 口 (W)	860	1035	900	1035	900	1050
		奥 行 (D)	655	655	800	655	800	980
		高 さ (H)	1395	1395	1395	1655	1655	1655
	庫内有効寸法 (mm)	間 口 (W)	400	575	440	575	440	575
		奥 行 (D)	500	500	645	500	645	825
		高 さ (H)	485	485	485	745	745	745
	収納	ホテルパンサイズ	2/3サイズ	1/1サイズ	1/1サイズ	1/1サイズ	1/1サイズ	2/1サイズ
	投入	方向	横	横	縦	横	縦	縦
	棚	ピッチ×棚数	68P×6段	68P×6段	68P×6段	68P×10段	68P×10段	68P×10段
	定格	電圧	3φ200V					
	定格	消費電力	7.4kW	10.1kW	10.1kW	19.1kW	19.1kW	28.4kW
	推奨	漏電ブレーカー容量	30A	40A	40A	75A	75A	100A
	電源	電線	2m直結					
	給水	配管口径	15A					
排水	配管口径	32A						
本体	質量	145kg	180kg	180kg	225kg	225kg	330kg	
付属品	耐熱オープンミット	1対						
	洗 剤 (4kg)	1本						
	洗剤散布用スプレーガン	1個						
	軟 水 器	1台 (本体取付け)						
	ラ ッ ク カ ー ト	-						
	軟水器接続用ホース	-						
	本体固定金具	2個	-					
機能	調 理 モード	スチーマーモード	30℃～160℃					
		自動加湿オープンモード	30℃～300℃ 加湿量10段階					
		オープンモード	30℃～300℃					
	設定	時間範囲	1～999分・連続運転					
	芯	温 調 理	各モード可能・30℃～100℃					
	庫内	フ ァ ン	オートリバース式					
	風	量 調 節	3段階切換え					
	予 約	調 理 モ ー ド	6ステップ100メニュー					
	そ の 他	自動冷却モード	スプリンクラー式					
		自動洗浄モード	スプリンクラー式					
		予 熱	○					
		ダイレクト2ステップ機能	○					
		手 動 加 湿	任意加湿 または、プログラムメモリー可能 (1分単位)					
		手 動 吸 気 ダ ン パ ー	任意吸気 または、プログラムメモリー可能 (1分単位)					
庫内		灯	任意ON・OFF					
安 全 装 置	蒸気発生装置自動排水機能	○						
	庫内過昇防止装置	○						
	蒸気発生装置空焚き防止装置	○						
	自己診断機能 (エラー表示)	○						
装 備	扉	インターロック						
	操 作 パ ネ ル	オールフラットコントロールパネル						
	デ ジ タ ル 表 示	設定表示・実表示ともに温度時間同時表示						
	庫内	コ ー ナ ー R	○					
	扉		2重ガラス扉・ストップポジション付					
	扉	ハ ン ド ル	ダブルアクションラッチ機構					
	扉	ド レ ン パ ン	自動排水式					
扉	ハ ン ド シ ャ ウ ー	-						
扉	パ ッ キ ン	工具不要・ワンタッチ交換						

※特注対応により各機種とも、庫内棚受けおよびモバイルラックのクックチル仕様(棚ピッチ×棚数 / SCOS-610RH・61RH:75P×5段、SCOS-1010RH・101RH・1020RH:75P×8段、6610RH・661RH:75P×5段×2、SCOS-61010RH・6101RH:75P×5段、75P×8段)、ラックカートのクックチル仕様(棚ピッチ×棚数 / SCOS-1220RH:75P×10段、SCOS-2010RH・201RH・2020RH:75P×17段)、庫内棚受けのクックチル仕様(棚ピッチ×棚数 / SCOS-623RH:75P×5段、SCOS-6623RH:75P×5段×2)をご用意しております。

※SCOS-623RH・610RH・61RH・1010RH・101RH・2010RHについては架台棚受け(8段)付、観音扉[棚受け(8段)]付、卓上タイプもご用意しております。型式例はP2をご覧ください。

SCOS-1220RH (縦差し)	SCOS-2010RH	SCOS-201RH (縦差し)	SCOS-2020RH (縦差し)	SCOS-6623RH	SCOS-6610RH	SCOS-61010RH	SCOS-661RH (縦差し)	SCOS-6101RH (縦差し)
1125	1125	920	1125	860	1035	1035	900	900
1025	700	840	1025	750	750	750	895	895
1365	1885	1885	1885	1605	1605	1865	1605	1865
620	620	415	620	400	575	575	440	440
825	500	640	825	550	500	500	645	645
955	1475	1475	1475	上下段：485	上下段：485	上段:485 下段:745	上下段：485	上段:485 下段:745
2/1サイズ 縦	1/1サイズ 横	1/1サイズ 縦	2/1サイズ 縦	2/3サイズ 横	1/1サイズ 横	1/1サイズ 横	1/1サイズ 縦	1/1サイズ 縦
65P×12段	65P×20段	65P×20段	65P×20段	68P×6段×2 3φ200V	68P×6段×2	68P×6段 68P×10段	68P×6段×2	68P×6段 68P×10段
37.4kW	38.2kW	38.2kW	56.7kW	7.4kW×2	10.1kW×2	10.1kW 19.1kW	10.1kW×2	10.1kW 19.1kW
150A	150A	150A	200A	30A	40A×2	40A 75A	40A×2	40A 75A
オプション				2m 直結×2				
				15A				
				32A				
400kg	458kg	400kg	530kg	275kg	345kg	390kg	345kg	390kg
1対				2対				
1本				2本				
1個				2個				
1台 (本体取付け)				2台				
1台				-				
-				4本				
2個				-				
30℃～160℃								
30℃～300℃ 加湿量10段階								
30℃～300℃								
1～999分・連続運転								
各モード可能・30℃～100℃								
オートリバース式								
3段階切換え								
6ステップ100メニュー								
スプリンクラー式								
スプリンクラー式								
○								
○								
任意加湿 または、プログラムメモリー可能 (1分単位)								
任意吸気 または、プログラムメモリー可能 (1分単位)								
任意ON・OFF								
○								
○								
○								
○								
○								
オールフラットコントロールパネル								
設定表示・実表示ともに温度時間同時表示								
○								
2重ガラス扉・ストップポジション付								
ダブルアクションラッチ機構								
自動排水式								
○ (ただし、SCOS-1220RH・2010RH・201RH・2020RHのみ)								
工具不要・ワンタッチ交換								

※特注対応により、縦差しのSCOS-61RH・101RHの棚受けと、2段積み縦差しのSCOS-661RH・6101RHそれぞれの棚受けを変更することで、欧州天板(600×400mm)または、6取天板(530×380mm)をご使用いただけます。

(棚ピッチ×棚数 / SCOS-61RH:100P×4段、SCOS-101RH:100P×6段)

※欧州天板用のモバイルラックの製作はできません。

※付属品、オプションの詳細についてはP58～P62をご覧ください。

RHP シリーズ

パススルータイプ

調理・取出しの一方通行で
作業効率と衛生面を強化!

・SCOS-101RHP ・SCOS-201RHP ・SCOS-2020RHP



SCOS-101RHP-R (縦差し)

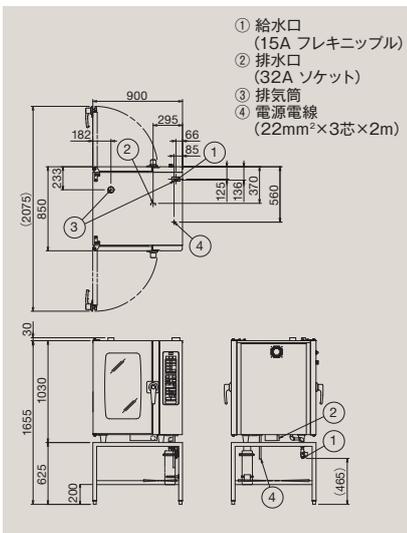
SCOS-201RHP-R (縦差し)

SCOS-101RHP-R (縦差し)

1/1 ホテルパン 10 段

ホテルパン投入方向: 縦

- ◆ 外形寸法(mm) 間口 900/奥行 850/高さ 1655
- ◆ 収納サイズ 1/1サイズ ◆ 投入方向 縦
- ◆ 棚ピッチ×棚数 67P×10段

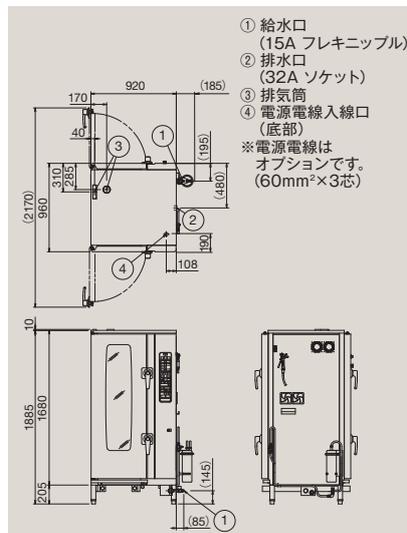


SCOS-201RHP-R (縦差し)

1/1 ホテルパン 20 段

ホテルパン投入方向: 縦

- ◆ 外形寸法(mm) 間口 920/奥行 960/高さ 1885
- ◆ 収納サイズ 1/1サイズ ◆ 投入方向 縦
- ◆ 棚ピッチ×棚数 65P×20段

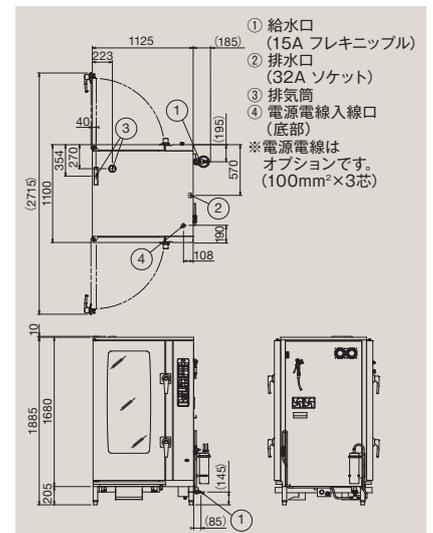


SCOS-2020RHP-R (縦差し)

2/1 ホテルパン 20 段

ホテルパン投入方向: 縦

- ◆ 外形寸法(mm) 間口 1125/奥行 1100/高さ 1885
- ◆ 収納サイズ 2/1サイズ ◆ 投入方向 縦
- ◆ 棚ピッチ×棚数 65P×20段



型式	101RHP (縦差し)		201RHP (縦差し)		2020RHP (縦差し)	
パネル位置	左パネル	右パネル	左パネル	右パネル	左パネル	右パネル
パススルー	101RHP-L	101RHP-R	201RHP-L	201RHP-R	2020RHP-L	2020RHP-R

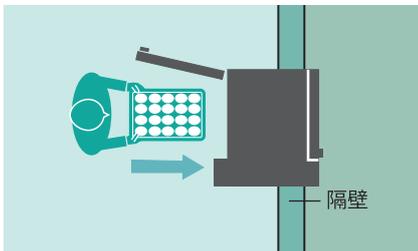
※型式例はP2をご覧ください。

パススルー方式 (10 段と 20 段) により、調理と取出しを別々のエリアで行い、汚染度の低いものが汚染度の高いものに接触することによって起こる交差汚染を防止。HACCP 対応として最適です。

パススルー方式…食品を作業者の交差汚染から防ぐために生まれた両面扉式構造。作業エリアを隔壁で仕切り、作業動線を一方通行にし、スムーズな作業の流れと衛生管理が図れます。

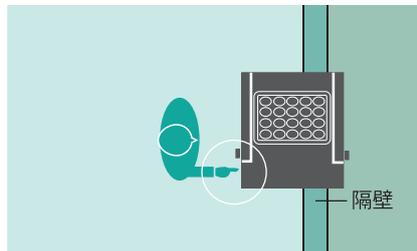
◆ パススルー方式による調理の流れ (例)

Step 1 食材投入



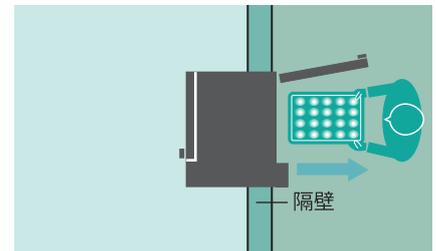
Step 2 加熱調理

操作パネルによりワンタッチ操作で作業開始



Step 3 調理食品取出し

調理後の取出しを別の部屋で行い、交差汚染を防止



RHP シリーズ パススルータイプ			SCOS-101RHP (縦差し)	SCOS-201RHP (縦差し)	SCOS-2020RHP (縦差し)
仕様	外形寸法 (mm)	間 口 (W)	900	920	1125
		奥 行 (D)	850	960	1100
		高 さ (H)	1655	1885	1885
	庫 内 有効寸法 (mm)	間 口 (W)	440	415	620
		奥 行 (D)	695	750	886
		高 さ (H)	745	1475	1475
	収納	ホテルパンサイズ	1/1 サイズ	1/1 サイズ	2/1 サイズ
	投入	方向	縦	縦	縦
	棚	ピッチ × 棚数	67P × 10 段	65P × 20 段	
	定 格	電 圧	3 φ 200V		
定 格	消費電力	19.1kW	38.7kW	56.7kW	
推 奨	漏電ブレーカー容量	75A	150A	200A	
電 源	電 線	2m 直結	オプション		
給 水	配 管 口 径	15A			
排 水	配 管 口 径	32A			
本 体	質 量	270kg	465kg	620kg	
付属品	耐熱オープンミット		1 対		
	洗 剤 (4kg)		1 本		
	洗剤散布用スプレーガン		1 個		
	軟 水 器		1 台		
	モ ー ビ ル ラ ッ ク		1 台		
	本 体 固 定 金 具		—	2 個	

※特注対応により各機種とも、モバイルラックのクックチル仕様(棚ピッチ×棚数/ SCOS-101RHP:75P×8段、SCOS-201RHP・2020RHP:75P×17段)をご用意しております。

※欧州天板用のモバイルラックの製作はできません。

※付属品、オプションの詳細についてはP58～P62をご覧ください。

RHC シリーズ

省エネタイプ

シンプル操作で省エネ調理!

・SCOS-610RHC ・SCOS-61RHC ・SCOS-1010RHC ・SCOS-101RHC

中部電力
株式会社
共同開発品

国産電気スチームコンベクションオーブン第1号を製造・販売したメーカーの技術と実績で、充実した先進機能を搭載。

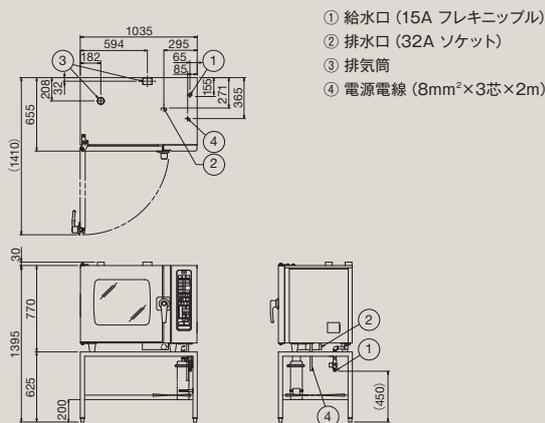
SCOS-610RHC-R

1/1 ホテルパン 6段



① モービルラック (6段ラック)
② ラックトrolley

- ◆ 外形寸法(mm) 間口 1035/奥行 655/高さ 1395
- ◆ 収納サイズ 1/1サイズ ◆ 投入方向 横 ◆ 棚ピッチ×棚数 68P×6段



SCOS-61RHC-R (縦差し)

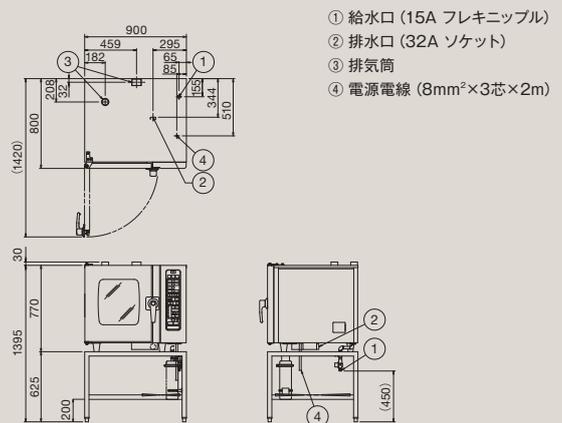
1/1 ホテルパン 6段

ホテルパン投入方向: 縦



① モービルラック (6段ラック)
② ラックトrolley

- ◆ 外形寸法(mm) 間口 900/奥行 800/高さ 1395
- ◆ 収納サイズ 1/1サイズ ◆ 投入方向 縦 ◆ 棚ピッチ×棚数 68P×6段



型式	610RHC		61RHC (縦差し)	
パネル位置	左パネル	右パネル	左パネル	右パネル
標準 架台	610RHC-L	610RHC-R	61RHC-L	61RHC-R
架台棚受け(8段)付	610RHC-LOS	610RHC-ROS	61RHC-LOS	61RHC-ROS
架台観音扉(棚受け(8段))付	610RHC-LCS	610RHC-RCS	61RHC-LCS	61RHC-RCS

※型式例はP2をご覧ください。 ※卓上タイプについてはP41をご覧ください。
 ※特注対応により各機種とも、庫内棚受けおよびモービルラックのクックチル仕様(棚ピッチ×棚数/ SCOS-610RHC・61RHC:75P×5段)をご用意しております。
 ※特注対応により、縦差しのSCOS-61RHCは棚受けを変更することで、欧州天板(600×400mm)または、6取天板(530×380mm)をご使用いただけます(棚ピッチ×棚数/ SCOS-61RHC:100P×4段)。

省エネ電気厨房機で
節電!

大幅な省エネを実現〈特許登録済〉

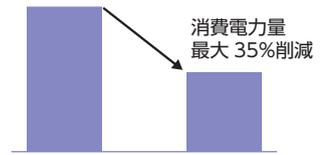
庫内ヒーターのみで安定的に蒸気を発生・対流させる新方式蒸気発生システムと独自の排熱回収装置の採用により大幅な省エネを実現。

長年の技術の積み重ねにより、年間消費電力量を約4割削減し、年間使用水量を約7割削減できました。1台あたり年間で3.8トンのCO₂の排出量の削減が期待されます。*1

*1 ニチワ電機の実調理テストの調理中データを用い、550食を本開発品(6段タイプ)1台で360日調理したと仮定し、従来品と比較しています。

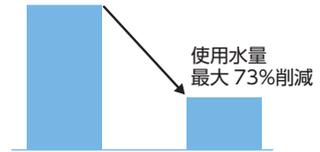
消費電力量

調理シミュレーションによる
当社SCOS-RHとの比較



使用水量

調理シミュレーションによる
当社SCOS-RHとの比較



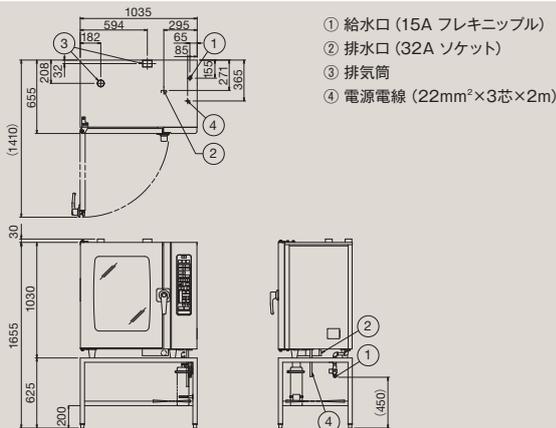
SCOS-1010RHC-R

1/1 ホテルパン 10段



① モービルラック
(10段ラック)
② ラックトrolley

- ◆ 外形寸法(mm) 間口 1035/奥行 655/高さ 1655
- ◆ 収納サイズ 1/1サイズ ◆ 投入方向 横 ◆ 棚ピッチ×棚数 68P×10段



SCOS-101RHC-R (縦差し)

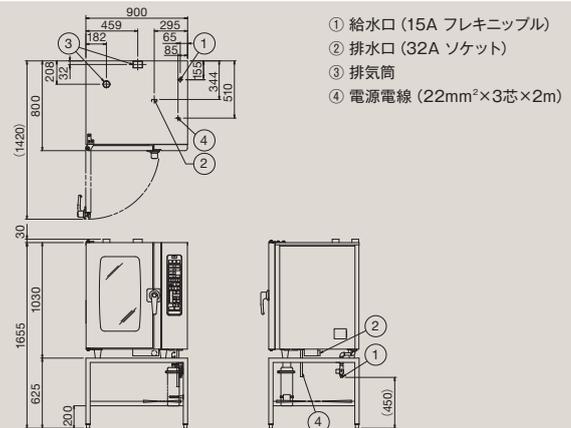
1/1 ホテルパン 10段

ホテルパン投入方向: **縦**



① モービルラック
(10段ラック)
② ラックトrolley

- ◆ 外形寸法(mm) 間口 900/奥行 800/高さ 1655
- ◆ 収納サイズ 1/1サイズ ◆ 投入方向 縦 ◆ 棚ピッチ×棚数 68P×10段



型式	1010RHC		101RHC (縦差し)	
パネル位置	左パネル	右パネル	左パネル	右パネル
標準 架台	1010RHC-L	1010RHC-R	101RHC-L	101RHC-R
架台棚受け(8段)付	1010RHC-LOS	1010RHC-ROS	101RHC-LOS	101RHC-ROS
架台鏡面扉(棚受け(8段)付)	1010RHC-LCS	1010RHC-RCS	101RHC-LCS	101RHC-RCS

*型式例はP2をご覧ください。 ※卓上タイプについてはP41をご覧ください。
*特注対応により各機種とも、庫内棚受けおよびモービルラックのクックチル仕様(棚ピッチ×棚数/ SCOS-1010RHC・101RHC:75P×8段)をご用意しております。
*特注対応により、縦差しのSCOS-101RHCは棚受けを変更することで、欧州天板(600×400mm)または、6取天板(530×380mm)をご使用いただけます(棚ピッチ×棚数/ SCOS-101RHC:100P×6段)。

RHCシリーズ

●操作性の向上と高機能化を実現

◆操作性

操作パネルにワンタッチ調理機能を追加し、誰でも容易に操作が可能。「炒め」・「煮物」・「炊飯」・「蒸し」・「ベーカリ」・「解凍」など多彩な調理モードをワンタッチで操作できます。

◆高機能化

解凍モードの開発により、従来、シンクでの流水や冷蔵庫などによる解凍で、長時間を必要としていた多量の冷凍食材を、省エネかつ短時間で解凍することが可能になりました。^{※2}

※2 解凍モードは加熱調理を必要とする冷凍食品の解凍を目的としております（生食の解凍目的には使用できません）。

●幅広い調理に対応

ソフト食調理（溫柔食^{※3}調理）のような長時間加熱も簡単にして幅広い料理に対応。

※3 福祉施設や病院などで提供される、普通食から、咀嚼・食塊形成に障害のある人の食事まで、幅広く対応できる食事（秋刀魚の丸ごと煮など）

オールフラットコントロールパネル

●従来からの多彩な調理モードに加え、誰でも容易に操作が可能なワンタッチ調理機能を追加しました。また、汚れが付着しても拭き取りやすく大変衛生的です。



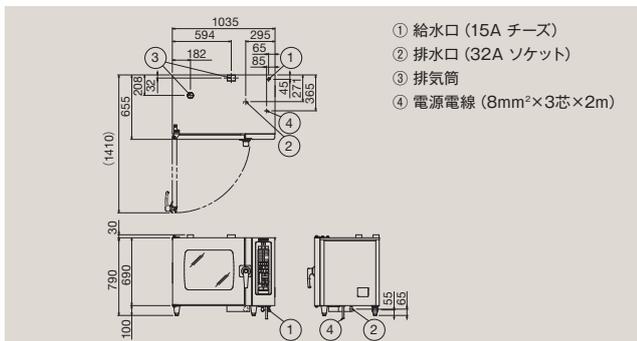
ワンタッチ調理機能および予約調理機能

卓上タイプ

SCOS-610RHC-RT

1/1 ホテルパン 6段

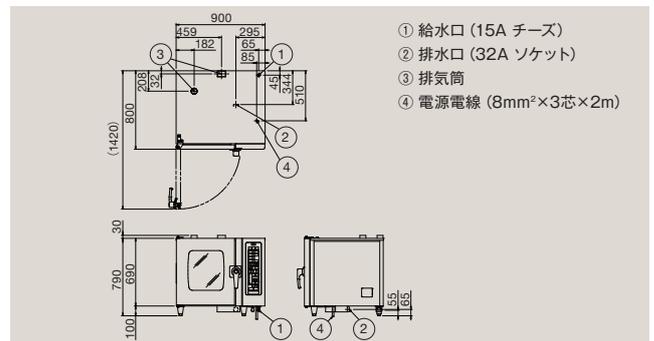
- ◆外形寸法(mm) 間口 1035/奥行 655/高さ 790
- ◆収納サイズ 1/1サイズ ◆投入方向 横 ◆棚ピッチ×棚数 68P×6段



SCOS-61RHC-RT (縦差し)

1/1 ホテルパン 6段

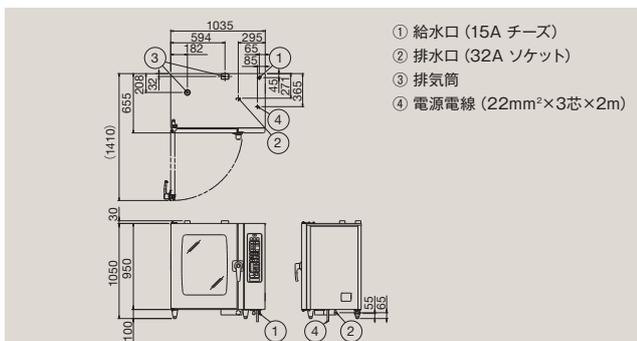
- ◆外形寸法(mm) 間口 900/奥行 800/高さ 790
- ◆収納サイズ 1/1サイズ ◆投入方向 縦 ◆棚ピッチ×棚数 68P×6段



SCOS-1010RHC-RT

1/1 ホテルパン 10段

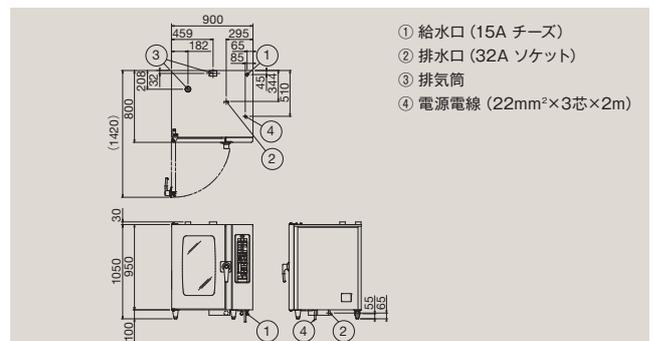
- ◆外形寸法(mm) 間口 1035/奥行 655/高さ 1050
- ◆収納サイズ 1/1サイズ ◆投入方向 横 ◆棚ピッチ×棚数 68P×10段



SCOS-101RHC-RT (縦差し)

1/1 ホテルパン 10段

- ◆外形寸法(mm) 間口 900/奥行 800/高さ 1050
- ◆収納サイズ 1/1サイズ ◆投入方向 縦 ◆棚ピッチ×棚数 68P×10段



型式		610RHC	61RHC (縦差し)	1010RHC	101RHC (縦差し)
卓上	左パネル	610RHC-LT	61RHC-LT	1010RHC-LT	101RHC-LT
	右パネル	610RHC-RT	61RHC-RT	1010RHC-RT	101RHC-RT

※型式例はP2をご覧ください。

※各機種ともオプションでモービルラックとラクトロリーをご用意しております。詳しくはお問い合わせください。

RHC シリーズ 省エネタイプ			SCOS-610RHC	SCOS-61RHC (縦差し)	SCOS-1010RHC	SCOS-101RHC (縦差し)
仕様	外形寸法 (mm)	間口 (W)	1035	900	1035	900
		奥行 (D)	655	800	655	800
		高さ (H)	1395	1395	1655	1655
	庫内有効寸法 (mm)	間口 (W)	575	440	575	440
		奥行 (D)	500	645	500	645
		高さ (H)	485	485	745	745
	収納ホテルパンサイズ		1/1 サイズ			
	投入方向		横	縦	横	縦
	棚ピッチ×棚数		68P×6段		68P×10段	
	定格電圧		3φ200V			
	定格消費電力		12.4kW		19.1kW	
	推奨漏電ブレーカー容量		50A		75A	
	電源電線		2m 直結			
	給水配管口径		15A			
排水配管口径		32A				
本体質量		180kg		225kg		
付属品	耐熱オープンミット		1対			
	洗剤 (4kg)		1本			
	洗剤散布用スプレーガン		1個			
	庫内専用スケール除去剤(700ml)		1本			
	軟水器		1台			
機能 調理モード	スチーマーモード		30℃～160℃			
	自動加湿オープンモード		30℃～300℃ 加湿量 10段階			
	オープンモード		30℃～300℃			
設定時間範囲		1～999分・連続運転				
芯温調理		各モード可能・30℃～100℃				
庫内ファン		オートリバース式				
風量調節		3段階切換え				
予約調理モード		6ステップ100メニュー ただし、内20メニューは、ワンタッチ調理 「炒め×1」「煮物×1」「炒飯×1」「蒸し×1」「ベーカリ×15」「解凍×1」				
その他	自動冷却モード		スプリンクラー式			
	自動洗浄モード		スプリンクラー式			
	予熱		○			
	手動吸気ダンパー		任意加湿 または、プログラムメモリー可能 (1分単位)			
	庫内灯		任意 ON・OFF			
安全装置	庫内過昇防止装置		○			
	自己診断機能 (エラー表示)		○			
	扉インターロック		○			
装備	操作パネル		オールフラットコントロールパネル			
	デジタル表示		設定表示・実表示ともに湿度時間同時表示			
	庫内コーナーR扉		○			
	扉ハンドル		2重ガラス扉・ストップポジション付 ダブルアクションラッチ機構			
	扉ドレンパン		自動排水式			
	扉パッキン		工具不要・ワンタッチ交換			

※特注対応により各機種とも、庫内棚受けおよびモバイルラックのクックチル仕様(棚ピッチ×棚数/ SCOS-610RHC・61RHC:75P×5段、SCOS-1010RHC・101RHC:75P×8段)をご用意しております。

※架台棚受け(8段)付、観音扉[棚受け(8段)]付、卓上タイプもご用意しております。型式例はP2をご覧ください。

※特注対応により、縦差しのSCOS-61RHC・101RHCは棚受けを変更することで、欧州天板(600×400mm)または、6取天板(530×380mm)をご使用いただけます(棚ピッチ×棚数/ SCOS-61RHC:100P×4段、SCOS-101RHC:100P×6段)。

※欧州天板用のモバイルラックの製作はできません。

※付属品、オプションの詳細についてはP58～P62をご覧ください。

RLシリーズ インジェクションタイプ

イニシャルコストを抑え、スケールトラブルを改善



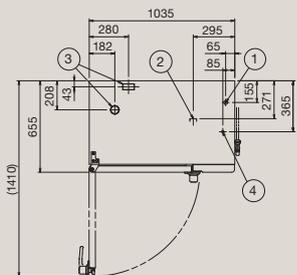
SCOS-610RL-R

1/1 ホテルパン 6段

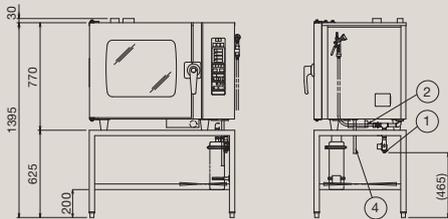


- ① モービルラック
(6段ラック)
② ラクトロー

- ◆ 外形寸法(mm) 間口 1035/奥行 655/高さ 1395
- ◆ 収納サイズ 1/1サイズ ◆ 投入方向 横
- ◆ 棚ピッチ×棚数 68P×6段



- ① 給水口 (15A フレキシブル)
② 排水口 (32A ソケット)
③ 排気筒
④ 電源電線 (8mm²×3芯×2m)



SCOS-61RL-R (縦差し)

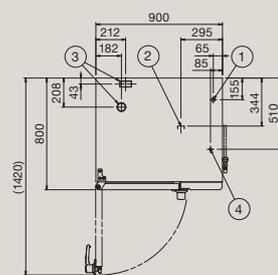
1/1 ホテルパン 6段



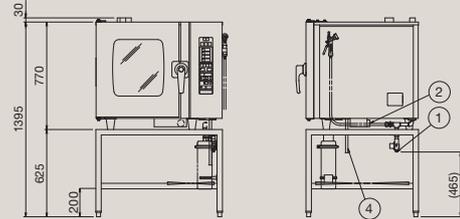
- ① モービルラック
(6段ラック)
② ラクトロー

ホテルパン投入方向: 縦

- ◆ 外形寸法(mm) 間口 900/奥行 800/高さ 1395
- ◆ 収納サイズ 1/1サイズ ◆ 投入方向 縦
- ◆ 棚ピッチ×棚数 68P×6段



- ① 給水口 (15A フレキシブル)
② 排水口 (32A ソケット)
③ 排気筒
④ 電源電線 (8mm²×3芯×2m)



型式	610RL		61RL (縦差し)	
パネル位置	左パネル	右パネル	左パネル	右パネル
標準架台	610RL-L	610RL-R	61RL-L	61RL-R
架台棚受け(8段)付	610RL-LOS	610RL-ROS	61RL-LOS	61RL-ROS
架台観音扉(棚受け(8段))付	610RL-LCS	610RL-RCS	61RL-LCS	61RL-RCS

※型式例はP2をご覧ください。 ※卓上タイプについてはP45をご覧ください。

※特注対応により各機種とも、庫内棚受けおよびモービルラックのクックチル仕様(棚ピッチ×棚数/ SCOS-610RL・61RL:75P×5段)をご用意しております。

※特注対応により、縦差しのSCOS-61RLは棚受けを変更することで、欧州天板(600×400mm)または、6取天板(530×380mm)をご使用いただけます(棚ピッチ×棚数/ SCOS-61RL:100P×4段)。

機器のインシャルコスト削減を可能にしたRLシリーズは、インジェクション方式で、スチーマーモードの庫内温度立ち上がりをスピードアップ、同時にスケルトラブルも改善しました。

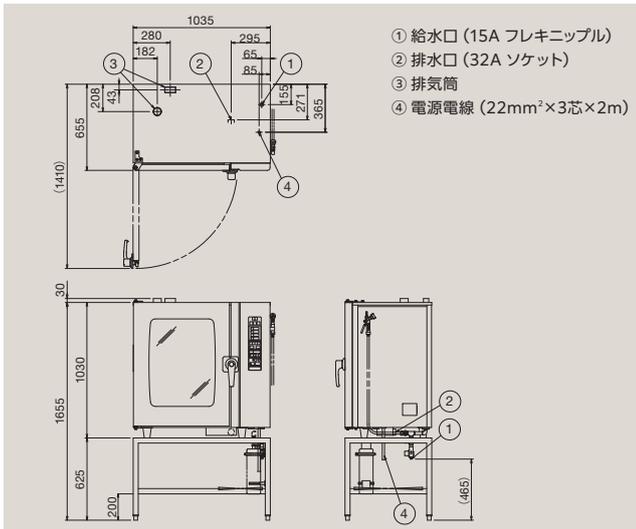
SCOS-1010RL-R

1/1 ホテルパン 10段



① モービルラック (10段ラック)
② ラクトロリー

- ◆ 外形寸法(mm) 間口 1035/奥行 655/高さ 1655
- ◆ 収納サイズ 1/1サイズ ◆ 投入方向 横
- ◆ 棚ピッチ×棚数 68P×10段



SCOS-101RL-R (縦差し)

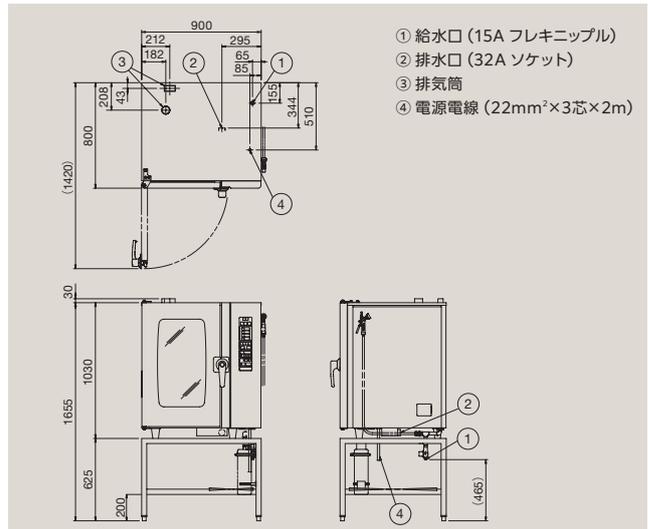
1/1 ホテルパン 10段

ホテルパン投入方向: 縦



① モービルラック (10段ラック)
② ラクトロリー

- ◆ 外形寸法(mm) 間口 900/奥行 800/高さ 1655
- ◆ 収納サイズ 1/1サイズ ◆ 投入方向 縦
- ◆ 棚ピッチ×棚数 68P×10段



型式	1010RL		101RL (縦差し)	
パネル位置	左パネル	右パネル	左パネル	右パネル
標準 架台	1010RL-L	1010RL-R	101RL-L	101RL-R
架台棚受け(8段)付	1010RL-LOS	1010RL-ROS	101RL-LOS	101RL-ROS
架台観音扉(棚受け(8段)付)	1010RL-LCS	1010RL-RCS	101RL-LCS	101RL-RCS

※型式例はP2をご覧ください。 ※卓上タイプについてはP45をご覧ください。
 ※特注対応により各機種とも、庫内棚受けおよびモービルラックのクックチル仕様(棚ピッチ×棚数/ SCOS-1010RL・101RL:75P×8段)をご用意しております。
 ※特注対応により、縦差しSCOS-101RLは棚受けを変更することで、欧州天板(600×400mm)または、6取天板(530×380mm)をご使用いただけます(棚ピッチ×棚数/ SCOS-101RL:100P×6段)。

RL シリーズ インジェクションタイプ

卓上タイプ

架台が付いていない卓上シリーズも
取揃えています。



SCOS-610RL-RT

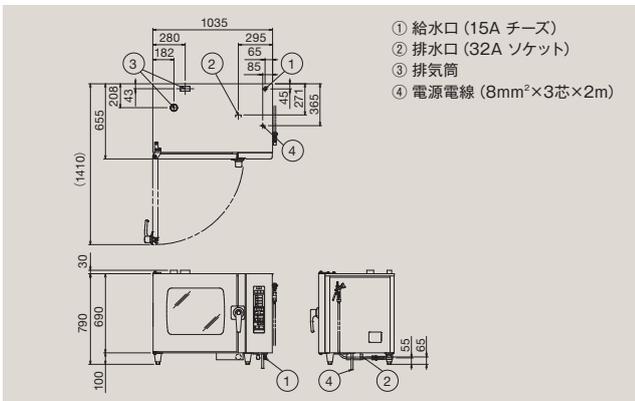


① モービルラック
(6段ラック)
② ラクトロリー

SCOS-610RL-RT

1/1 ホテルパン 6段

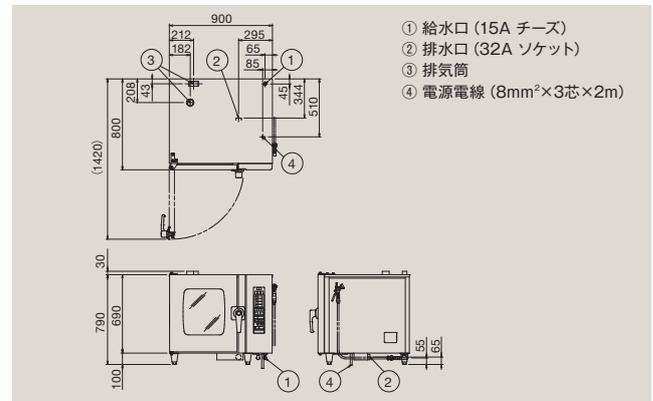
- ◆ 外形寸法(mm) 間口 1035/奥行 655/高さ 790
- ◆ 収納サイズ 1/1サイズ ◆ 投入方向 横
- ◆ 棚ピッチ×棚数 68P×6段



SCOS-61RL-RT (縦差し)

1/1 ホテルパン 6段

- ◆ 外形寸法(mm) 間口 900/奥行 800/高さ 790
- ◆ 収納サイズ 1/1サイズ ◆ 投入方向 縦
- ◆ 棚ピッチ×棚数 68P×6段

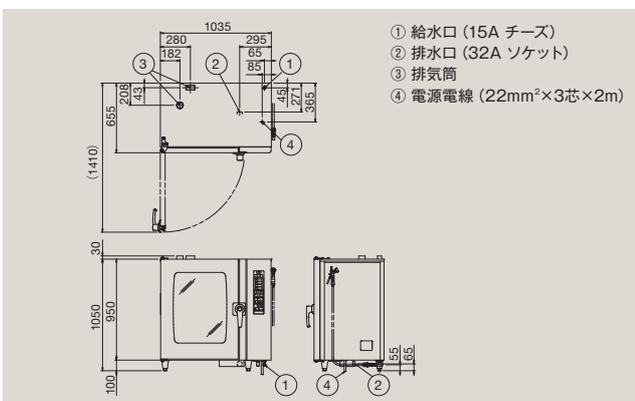


型式	610RL		61RL (縦差し)	
パネル位置	左パネル	右パネル	左パネル	右パネル
卓上	610RL-LT	610RL-RT	61RL-LT	61RL-RT

SCOS-1010RL-RT

1/1 ホテルパン 10段

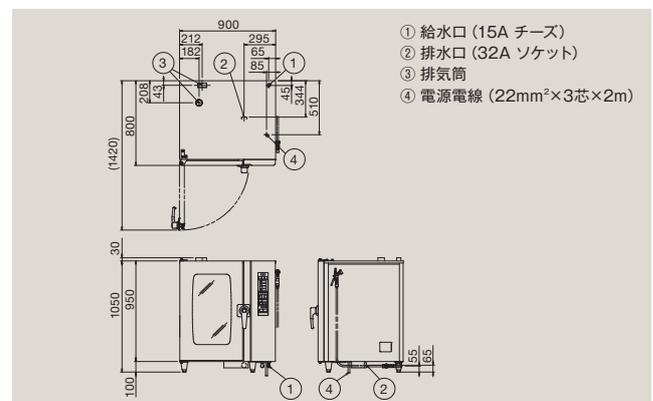
- ◆ 外形寸法(mm) 間口 1035/奥行 655/高さ 1050
- ◆ 収納サイズ 1/1サイズ ◆ 投入方向 横
- ◆ 棚ピッチ×棚数 68P×10段



SCOS-101RL-RT (縦差し)

1/1 ホテルパン 10段

- ◆ 外形寸法(mm) 間口 900/奥行 800/高さ 1050
- ◆ 収納サイズ 1/1サイズ ◆ 投入方向 縦
- ◆ 棚ピッチ×棚数 68P×10段



型式	1010RL		101RL (縦差し)	
パネル位置	左パネル	右パネル	左パネル	右パネル
卓上	1010RL-LT	1010RL-RT	101RL-LT	101RL-RT

※型式例はP2をご覧ください。

※各機種ともオプションでモービルラックとラクトロリーをご用意しております。詳しくはお問い合わせください。

RLシリーズ インジェクションタイプ			SCOS-610RL	SCOS-61RL (縦差し)	SCOS-1010RL	SCOS-101RL (縦差し)
仕様	外形寸法 (mm)	間口 (W)	1035	900	1035	900
		奥行 (D)	655	800	655	800
		高さ (H)	1395	1395	1655	1655
	庫内有効寸法 (mm)	間口 (W)	575	440	575	440
		奥行 (D)	500	645	500	645
		高さ (H)	485	485	745	745
	収納ホテルパンサイズ		1/1サイズ			
	投入方向		横	縦	横	縦
	棚ピッチ×棚数		68P×6段		68P×10段	
	定格電圧		3φ200V			
定格消費電力		10.1kW		19.1kW		
推奨漏電ブレーカー容量		40A		75A		
電源電線		2m直結				
給水配管口径		15A				
排水配管口径		32A				
本体質量		175kg		215kg		
付属品	耐熱オープンミット		1対			
	洗剤 (4kg)		1本			
	洗剤散布用スプレーガン		1個			
	庫内専用スケール除去剤 (700ml)		1本			
	軟水器		1台			
機能	調理由モード	スチーマーモード	30℃～160℃			
		自動加湿オープンモード	100℃～300℃ 加湿量 10段階			
		オープンモード	30℃～300℃			
	設定時間範囲		1～999分・連続運転			
	芯温調理		各モード可能・30℃～100℃			
	庫内ファン		オートリバース式			
	予約調理モード		6ステップ50メニュー			
	その他	予熱		○		
手動吸気ダンパー		任意吸気 または、プログラムメモリー可能 (1分単位)				
庫内灯		任意 ON・OFF				
安全装置	庫内過昇防止装置		○			
	自己診断機能 (エラー表示)		○			
	扉インターロック		○			
装備	操作パネル		オールフラットコントロールパネル			
	デジタル表示		設定表示 (温度)・経過時間表示 (連続調理)・残時間表示 (タイマー調理)			
	庫内コーナーR扉		○			
	扉ハンドル		2重ガラス扉・ストップポジション付			
	扉ドレンパン		ダブルアクションラッチ機構			
	ハンドシャワー		自動排水式			
	扉パッキン		○			
		工具不要・ワンタッチ交換				

※特注対応により各機種とも、庫内棚受けおよびモバイルラックのクックチル仕様(棚ピッチ×棚数 / SCOS-610RL・61RL:75P×5段、SCOS-1010RL・101RL:75P×8段)をご用意しております。

※架台棚受け(8段)付、観音扉[棚受け(8段)]付、卓上タイプもご用意しております。型式例はP2をご覧ください。

※特注対応により、縦差しのSCOS-61RL・101RLは棚受けを変更することで、欧州天板(600×400mm)または、6取天板(530×380mm)をご使用いただけます(棚ピッチ×棚数 / SCOS-61RL:100P×4段、SCOS-101RL:100P×6段)。

※欧州天板用のモバイルラックの製作はできません。

※付属品、オプションの詳細についてはP58～P62をご覧ください。

欲しかった標準機能を搭載したスチコンが
お手軽価格で!

小型卓上シリーズ

コンパクトサイズに多機能を搭載
しかも、ASCO は人手不足に効力のある
「AI 自動補正機能」を標準搭載



ASCO-5230RL-L

●豊富な製品ラインナップ

小型卓上シリーズも各機種、右パネル、左パネルからお選びいただけます。また、2段積みタイプも取揃えています。

インジェクションタイプ

RYシリーズの機能に近づいた小型卓上ASCO-RLシリーズ
RLシリーズの機能をリーズナブルにまとめた小型卓上シリーズ

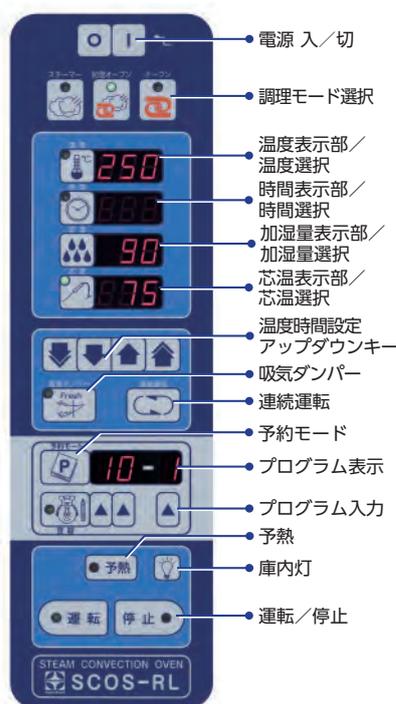
スタンダードタイプ(ジェネレーター方式)

RHシリーズの機能をほぼ取り入れた小型卓上SCOS-RSシリーズ

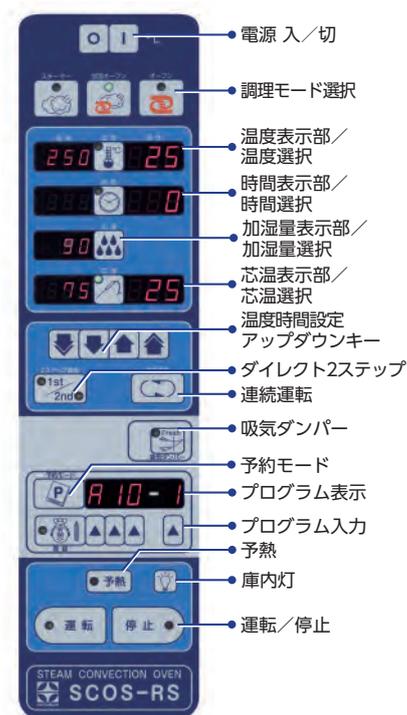
ASCO-RL シリーズ



SCOS-RL シリーズ



SCOS-RS シリーズ



●RY・RHシリーズの機能をコンパクトに搭載

スチーマーモード、自動加湿オープンモード、オープンモードの標準機能を搭載。
RY・RHの機能をコンパクトに搭載。ご使用になられる機能から機種を選択ください。

●スチミング、コンベクションオープンのマルチ機能タイプ

加熱方式の自在な組み合わせにより、焼き物、蒸し物、解凍、真空調理といった幅広いメニューに対応できます(無圧蒸気式)。

●インジェクションタイプの特徴 (ASCO/SCOS-RLシリーズ)

イニシャルコストを抑えたインジェクション方式で庫内で蒸気を発生させているためスチーマーモードの庫内温度立ち上がり
がスピードアップ。

●スタンダードタイプ(ジェネレーター方式)の特徴(SCOS-RSシリーズ)

- ・庫内に蒸気を直接送ることができるため、新鮮な蒸気をロスなく供給できます。
- ・ジェネレーターに貯水した水で蒸気を発生させるため、供給水圧に影響受けずに蒸気発生できます。
(ジェネレーター内のスケール対策に軟水器が必要)

●場所を選ばないコンパクトな小型卓上タイプ!

- ・小型で軽量、限られた空間を有効利用できます。
- ・少量の食材調理、再加熱に最適で、経済的です。
- ・奥行600mmの作業台や台下コールドテーブルの上に設置可能です。
(ASCO-5230RL・5230RLW・2120RL、SCOS-212RL・5230RS)



- ・従来の小型卓上シリーズの定格消費電力の約半分の省電力タイプもラインナップ。
(SCOS-212RL) ※SCOS-523RLとの比較

●ASCOの特徴(標準搭載)

- ・AI調理時間自動補正機能搭載
調理中に扉を開けて庫内温度が下がった時や、調理する食材の量に合わせて最適な調理時間へ自動的に補正します。
- ・風量調節機能
風量は4段階に調節できます。
- ・加湿量調整
加湿量は5段階に調整できます。手動加湿機能付。
- ・ブザー音変更機能
調理完了時のブザーの音色を4つのパターンから選択できます。

P 予約調理モード

大容量メモリーで時間短縮、デリケートで多様な調理にもボタン一つで対応

予約メニューを呼び出すだけで記憶された調理が可能。

調理メニューの登録数 : (記号S:ステップ、記号M:メニュー)

9S99M	ASCO-5230RL・5230RLW・51RL・2120RL	6S50M	SCOS-523RL・212RL
9S60M	SCOS-5230RS	6S100M	SCOS-523RS

🔍 芯温センサーを標準装備(芯温センサー調理モード)

食材の中心温度を設定温度に焼き上げる事ができる芯温センサーを標準装備しています。

(ASCO-5230RL・5230RLW・55230RL・2120RL・22120RL、SCOS-212RL・2212RLはオプションです)

🔑 扉ハンドル、ダブルアクションラッチ機構

最初のアクションで、蒸気、油煙、熱風などを逃し次のアクションで扉をひらく「ダブルアクションラッチ機構」で扉開放時の安全性が向上!(ASCO-2120RL・22120RL、SCOS-212RL・2212RL以外)

🌧️ 自動冷却機能で庫内を急速冷却(ASCO-5230RLWのみ)

庫内散水用スプリングラーの搭載により、調理後高温のオープン庫内を扉を閉めたままの状態ですす早く冷却することができます。また、自動冷却することで、作業上の安全性も図れます。

🧼 クリーニングモード搭載

洗剤(手動)を吹き付けた後、[つけ置き]から[乾燥]までの工程をプログラムに沿って行います。洗浄工程の[すすぎ]をブザーと表示でお知らせします。ハンドシャワーで庫内の汚れと洗剤を洗い流し、扉を閉めると後は[乾燥]工程を自動で行い完了します(ASCO-5230RL・51RL・55230RL・2120RL・22120RL、SCOS-5230RS・55230RSのみ)。



※ASCO-5230RLWは、[すすぎ: 洗浄工程]で庫内散水用スプリングラーによりハンドシャワーを使わずに自動ですすぐことができ、[蒸らし工程]から[乾燥工程]までを自動洗浄します。

🌬️ 手動吸気ダンパー機能

食材から発生する水分の影響や庫内の余分な蒸気を必要に応じて庫外へ排出する機能。これを手動でコントロールすることができます。また、庫内冷却時の空冷によるクーリング機能としても使用できます。

(SCOS-212RL・2212RLは除く)

小型卓上シリーズ インジェクションタイプ

ASCOシリーズ(棚数5段)

RYシリーズの機能に近づいた小型卓上ASCO-RLシリーズ ローコストで多機能搭載!

調理動画公開中



● AI調理時間自動補正機能搭載

調理中に扉を開けて庫内温度が下がったときや、調理する食材の量に合わせて最適な調理時間へ自動的に補正します。

● 風量調節機能

風量は4段階に調節できます。

● 加湿量調整

加湿量は5段階に調整できます。手動加湿機能付。

● ブザー音変更機能

調理完了時のブザーの音色を4つのパターンから選択できます。

P 予約調理モード

小型卓上シリーズで一番多彩な調理設定が可能で、9ステップ99メニューの登録ができます。



(ASCO-5230RLW用パネル)



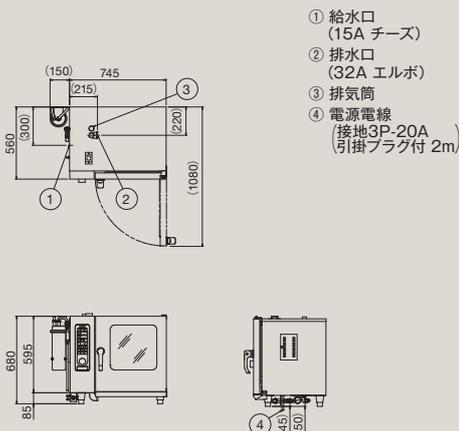
ASCO-5230RL-L (縦差し)

2/3 ホテルパン 5段

ホテルパン投入方向: 縦



- ◆ 外形寸法(mm) 間口 745/奥行 560/高さ 680
- ◆ 収納サイズ 2/3サイズ ◆ 投入方向 縦
- ◆ 棚ピッチ×棚数 67P×5段



ASCO-5230RLW-L (縦差し)

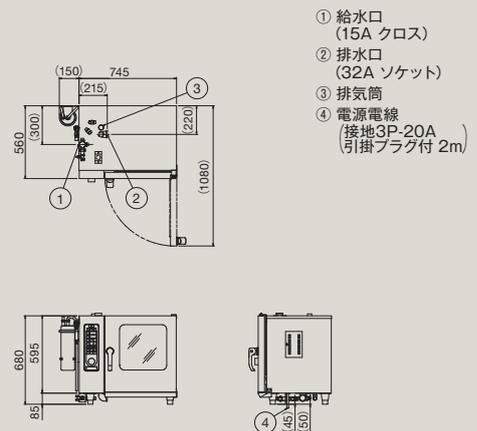
2/3 ホテルパン 5段

ホテルパン投入方向: 縦



※ASCO-5230RLWは庫内スプリンクラー搭載仕様です。

- ◆ 外形寸法(mm) 間口 745/奥行 560/高さ 680
- ◆ 収納サイズ 2/3サイズ ◆ 投入方向 縦
- ◆ 棚ピッチ×棚数 67P×5段



※各機種とも、右パネル仕様(R)の制作も可能です。型式例はP2をご覧ください。

 **芯温センサー標準装備** (ASCO-51RLのみ)

 **扉ハンドル、ダブルアクションラッチ機構**

 **自動冷却機能** (ASCO-5230RLWのみ) **NEW**

庫内散水用スプリンクラーの搭載により、調理後高温のオープン庫内を扉を閉めたままの状態です早く冷却することができます。また、自動冷却することで、作業上の安全性も図れます。

 **クリーニングモード搭載**

洗剤(手動)を吹き付けた後、[つけ置き]から[乾燥]までの工程をプログラムに沿って行います。洗浄工程の[すすぎ]をブザーと表示でお知らせします。ハンドシャワーで庫内の汚れと洗剤を洗い流し、扉を閉めると後は[乾燥]工程を自動で完了します。
※ASCO-5230RLWは、[すすぎ：洗浄工程]で庫内散水用スプリンクラーによりハンドシャワーを使わずに自動ですすぐことができ、[蒸らし工程]から[乾燥工程]までを自動洗浄します。

 **手動吸気ダンパー機能**

食材から発生する水分の影響や庫内の余分な蒸気を必要に応じて庫外へ排出する機能。これを手動でコントロールすることができます。また、庫内冷却時の空冷によるクーリング機能としても使用できます。

ASCO-51RL-L (縦差し)

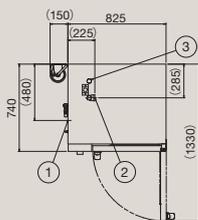
1/1 ホテルパン 5段

ホテルパン投入方向：**縦**

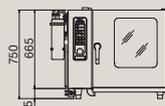
標準装備



- ◆ 外形寸法(mm) 間口 825/奥行 740/高さ 750
- ◆ 収納サイズ 1/1サイズ ◆ 投入方向 縦
- ◆ 棚ピッチ×棚数 68P×5段



- ① 給水口 (15A チーズ)
- ② 排水口 (32A エルボ)
- ③ 排気筒
- ④ 電源電線 (5.5m²×3芯×2m)



2 段積みタイプ

ASCO-55230RL-L (縦差し)

2/3 ホテルパン 5段×2

ホテルパン投入方向：**縦**

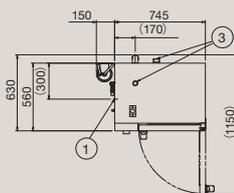
標準装備



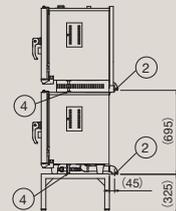
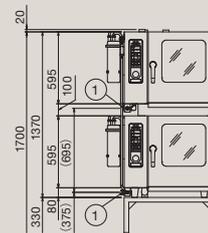
オプション



- ◆ 外形寸法(mm) 間口 745/奥行 630/高さ 1700
- ◆ 収納サイズ 2/3サイズ ◆ 投入方向 縦
- ◆ 棚ピッチ×棚数 67P×5段×2



- ① 給水口 (15A チーズ)
- ② 排水口 (32A エルボ)
- ③ 排気筒
- ④ 電源電線 (接地3P-20A 引掛プラグ付 2m×2)



※各機種とも、右パネル仕様(R)の制作も可能です。型式例はP2をご覧ください。

ASCOシリーズ(棚数2段) NEW

ASCOシリーズに1/2ホテルパンをラインナップ! 奥行450mmのカウンターテーブルに設置可能(ASCO-2120RL)

● AI調理時間自動補正機能搭載

調理中に扉を開けて庫内温度が下がったときや、調理する食材の量に合わせて最適な調理時間へ自動的に補正します。

● 風量調節機能

風量は4段階に調節できます。

● 加湿量調整

加湿量は5段階に調整できます。手動加湿機能付。

● ブザー音変更機能

調理完了時のブザーの音色を4つのパターンから選択できます。

P 予約調理モード

小型卓上シリーズで一番多彩な調理設定が可能で、9ステップ99メニューの登録ができます。

+ クリーニングモード搭載

洗剤(手動)を吹き付けた後、[つけ置き]から[乾燥]までの工程をプログラムに沿って行います。洗浄工程の[すすぎ]をブザーと表示でお知らせします。ハンドシャワーで庫内の汚れと洗剤を洗い流し、扉を閉めると後は[乾燥]工程を自動で完了します。

Fresh 手動吸気ダンパー機能

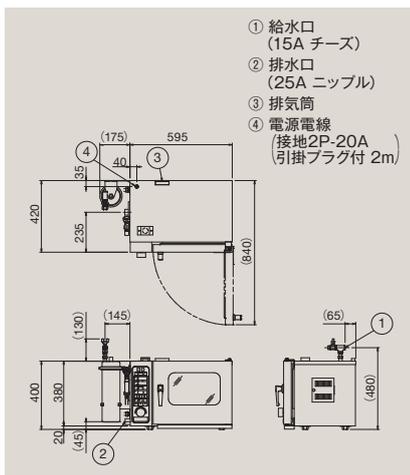
食材から発生する水分の影響や庫内の余分な蒸気を必要に応じて庫外へ排出する機能。これを手動でコントロールすることができます。また、庫内冷却時の空冷によるクーリング機能としても使用できます。

ASCO-2120RL-L

1/2 ホテルパン 2段



- ◆ 外形寸法(mm) 間口 595/奥行 420/高さ 400
- ◆ 収納サイズ 1/2サイズ ◆ 投入方向 横
- ◆ 棚ピッチ×棚数 80P×2段



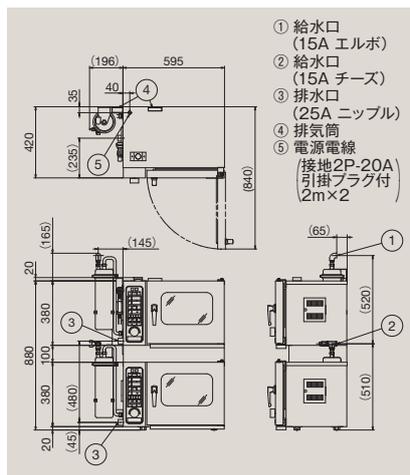
2 段積みタイプ

ASCO-22120RL-L

1/2 ホテルパン 2段×2



- ◆ 外形寸法(mm) 間口 595/奥行 420/高さ 880
- ◆ 収納サイズ 1/2サイズ ◆ 投入方向 横
- ◆ 棚ピッチ×棚数 80P×2段×2



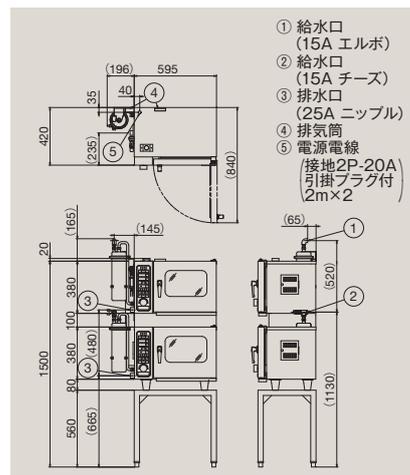
ASCO-22120RL-LS

1/2 ホテルパン 2段×2



※ASCO-22120RL-LSは架台付仕様です。

- ◆ 外形寸法(mm) 間口 595/奥行 420/高さ 1500
- ◆ 収納サイズ 1/2サイズ ◆ 投入方向 横
- ◆ 棚ピッチ×棚数 80P×2段×2



※各機種とも、右パネル仕様(R)の制作も可能です。型式例はP2をご覧ください。

SCOS-RLシリーズ

RLシリーズの機能をリーズナブルにまとめた小型卓上シリーズ

省電力 省電力タイプも登場 (SCOS-212RL・2212RLのみ)

P 予約調理モード

各調理モードの登録は、6ステップ50メニューできます。

芯温センサー標準装備 (SCOS-523RL・5523RLのみ)

扉ハンドル、ダブルアクションラッチ機構

(SCOS-523RL・5523RLのみ)

Fresh 手動吸気ダンパー機能

食材から発生する水分の影響や庫内の余分な蒸気を必要に応じて庫外へ排出する機能。これを手動でコントロールすることができます。また、庫内冷却時の空冷によるクーリング機能としても使用できます。

(SCOS-523RL・5523RLのみ) (プログラムメモリー機能)



SCOS-523RL-L (縦差し)

2/3 ホテルパン 5段

ホテルパン投入方向: 縦

標準装備



- ◆ 外形寸法(mm) 間口 680/奥行 650/高さ 620
- ◆ 収納サイズ 2/3サイズ ◆ 投入方向 縦
- ◆ 棚ピッチ×棚数 67P×5段

SCOS-212RL-L (縦差し)

1/2 ホテルパン 2段

ホテルパン投入方向: 縦

標準装備 オプション



※芯温センサーはオプションです。

- ◆ 外形寸法(mm) 間口 530/奥行 470/高さ 390
- ◆ 収納サイズ 1/2サイズ ◆ 投入方向 縦
- ◆ 棚ピッチ×棚数 80P×2段

2段積みタイプ

SCOS-5523RL-L (縦差し)

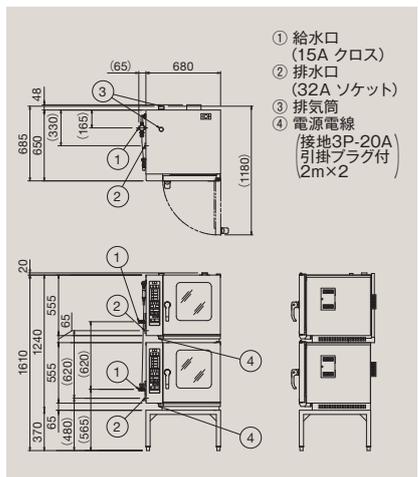
2/3 ホテルパン 5段×2

ホテルパン投入方向: 縦

標準装備



- ◆ 外形寸法(mm) 間口 680/奥行 685/高さ 1610
- ◆ 収納サイズ 2/3サイズ ◆ 投入方向 縦
- ◆ 棚ピッチ×棚数 67P×5段×2



SCOS-2212RL-L (縦差し)

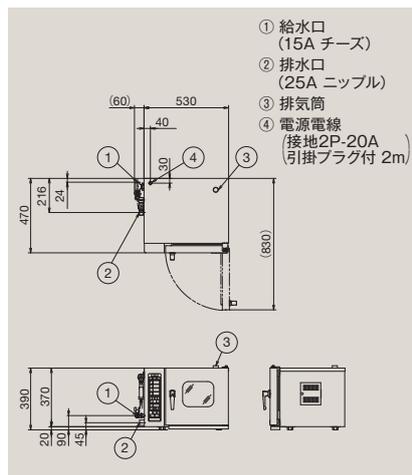
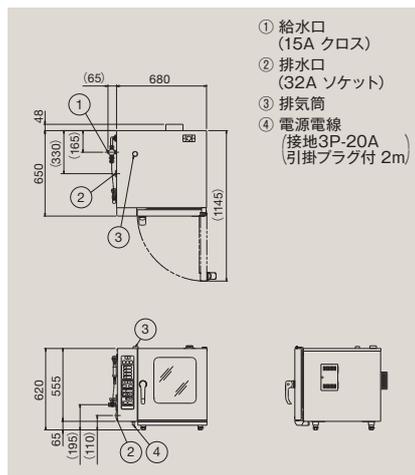
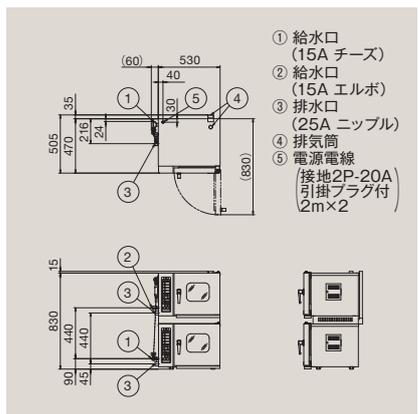
1/2 ホテルパン 2段×2

ホテルパン投入方向: 縦

標準装備 オプション



- ◆ 外形寸法(mm) 間口 530/奥行 505/高さ 830
- ◆ 収納サイズ 1/2サイズ ◆ 投入方向 縦
- ◆ 棚ピッチ×棚数 80P×2段×2



※各機種とも、右パネル仕様(R)の制作も可能です。型式例はP2をご覧ください。

小型卓上シリーズ スタンダードタイプ

SCOS-RSシリーズ (ジェネレーター方式)

RHシリーズの機能を最大限に取り入れた 小型卓上SCOS-RSシリーズ

P 予約調理モード

多彩な調理設定が可能な9ステップ 60メニュー (SCOS-5230RS・SCOS-55230RS) と、RHシリーズと同じ登録数の6ステップ100メニュー (SCOS-523RS・SCOS-5523RS) があります。

芯温センサー標準装備

扉ハンドル、ダブルアクションラッチ機構

クリーニングモード搭載 (SCOS-5230RS・55230RSのみ)

手動吸気ダンパー機能

食材から発生する水分の影響や庫内の余分な蒸気を必要に応じて庫外へ排出する機能。これを手動でコントロールすることができます。また、庫内冷却時の空冷によるクーリング機能としても使用できます。



2 段積みタイプ

SCOS-55230RS-L

2/3 ホテルパン 5 段×2

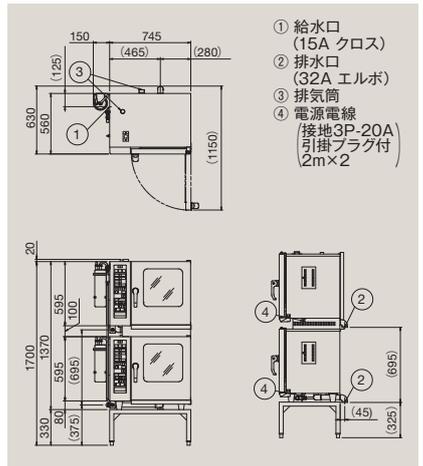
標準装備



◆ 外形寸法(mm) 間口 745/奥行 630/高さ 1700

◆ 収納サイズ 2/3サイズ ◆ 投入方向 横

◆ 棚ピッチ×棚数 67P×5段×2



SCOS-5230RS-L

2/3 ホテルパン 5 段

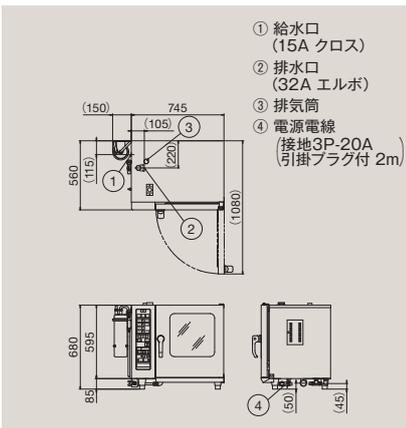
標準装備



◆ 外形寸法(mm) 間口 745/奥行 560/高さ 680

◆ 収納サイズ 2/3サイズ ◆ 投入方向 横

◆ 棚ピッチ×棚数 67P×5段



SCOS-523RS-L

2/3 ホテルパン 5 段

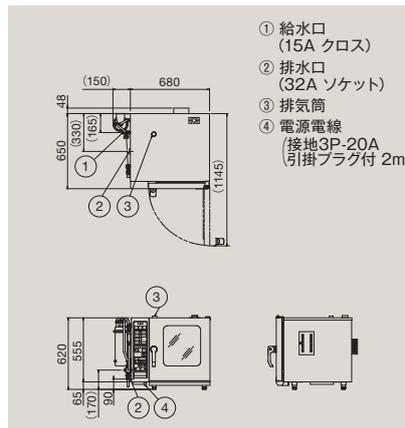
標準装備



◆ 外形寸法(mm) 間口 680/奥行 650/高さ 620

◆ 収納サイズ 2/3サイズ ◆ 投入方向 横

◆ 棚ピッチ×棚数 67P×5段



SCOS-5523RS-L

2/3 ホテルパン 5 段×2

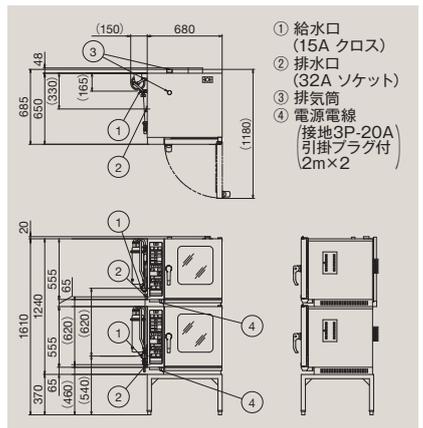
標準装備



◆ 外形寸法(mm) 間口 680/奥行 685/高さ 1610

◆ 収納サイズ 2/3サイズ ◆ 投入方向 横

◆ 棚ピッチ×棚数 67P×5段×2



※各機種とも、右パネル仕様(R)の制作も可能です。型式例はP2をご覧ください。

NEW

小型卓上シリーズ			ASCO-5230RL (縦差し)	ASCO-5230RLW (縦差し)	ASCO-55230RL (縦差し)	ASCO-51RL (縦差し)	
仕様	外形寸法 (mm)	間 口 (W)	745	745	745	825	
		奥 行 (D)	560	560	630	740	
		高 さ (H)	680	680	1700	750	
	庫内有効寸法 (mm)	間 口 (W)	333	333	333	333	
		奥 行 (D)	383	383	383	566	
		高 さ (H)	370	356	上下段：370	440	
	収納ホテルパンサイズ		2/3 サイズ				1/1 サイズ
	投入方向		縦				
	棚ピッチ×棚数		67P×5段		67P×5段×2		68P×5段
	定格電圧		3φ200V				
定格消費電力		4.1kW		4.1kW×2		7.4kW	
推奨漏電ブレーカー容量		15A		15A×2		30A	
電源電線		2m 接地3P-20A ◎ 引掛プラグ付		2m 接地3P-20A ◎ 引掛プラグ付×2		2m 直結	
給水配管口径		15A					
排水配管口径		32A					
本体質量		86kg		192kg		114kg	
付属品	耐熱オープンミット		1対				
	洗 剤 (4kg)		1本				
	洗剤散布用スプレーガン		1個				
	庫内専用スケール除去剤 (700ml)		-				
	軟 水 器		1台 (本体取付け)		2台 (本体取付け)		1台 (本体取付け)
	本体固定金具		-				
	減圧弁 (ニップル付)		1個		2個		1個
機能	調理モード	スチーマーモード	30℃～160℃				
		自動加湿オープンモード	100℃～300℃ 加湿量5段階				
		オープンモード	30℃～300℃				
	設定時間範囲		10秒～24時間・連続運転				
	芯温調理		オプション			各モード可能 30℃～100℃	
	庫内ファン		オートリバース式				
	风量調節		4段階切換え				
	予約調理モード		9ステップ99メニュー				
	その他	予 熱		○			
		自動冷却機能		-		○	
クリーニングモード		○		(スプリングラー式) ○			
手動加湿		任意加湿 または、プログラムメモリー可能(10秒単位)					
手動吸気ダンパー		任意吸気 または、プログラムメモリー可能(10秒単位)					
庫内灯		任意ON・OFF					
安全装置	蒸気発生装置自動排水機能		-				
	庫内過昇防止装置		○				
	蒸気発生装置空焚き防止装置		-				
	自己診断機能 (エラー表示)		○				
装備	扉インターロック		○				
	操作パネル		ジョグダイヤル付コントロールパネル				
	デジタル表示		設定表示・実表示ともに温度時間同時表示 (選択ボタンで実表示・設定表示切換え)				
	庫内コーナーR扉		○				
	扉 ハンドル		2重ガラス扉				
	扉 ドレンパン		ダブルアクションラッチ機構				
	扉 ハンドシャワー		自動排水式				
扉 パッキン		○					
		工具不要・ワンタッチ交換					

※ASCO-5230RLWは庫内スプリングラー搭載仕様です。
 ※型式例はP2をご覧ください。
 ※付属品、オプションの詳細についてはP58～P62をご覧ください。

NEW

NEW

NEW

小型卓上シリーズ			ASCO-2120RL	ASCO-22120RL	ASCO-22120RL-*S	
仕様	外形寸法 (mm)	間 口 (W)	595	595	595	
		奥 行 (D)	420	420	420	
		高 さ (H)	400	880	1500	
	庫内有効寸法 (mm)	間 口 (W)	333	333	333	
		奥 行 (D)	305	305	305	
		高 さ (H)	210	上下段：210	上下段：210	
	収納ホテルパンサイズ			1/2サイズ		
	投入方向			横		
	棚ピッチ×棚数			80P×2段	80P×2段×2	
	定格電圧			1φ200V		
定格消費電力			1.9kW	1.9kW×2		
推奨漏電ブレーカー容量			15A	15A×2		
電源電線			2m 接地2P-20A㊦ 引掛プラグ付	2m 接地2P-20A㊦ 引掛プラグ付×2		
給水配管口径			15A			
排水配管口径			25A			
本体質量			55kg	120kg	132kg	
付属品	耐熱オープンミット			1対		
	洗 剤 (4kg)			1本		
	洗剤散布用スプレーガン			1個		
	庫内専用スケール除去剤 (700ml)			-		
	軟 水 器			1台 (本体取付け)	2台 (本体取付け)	
	本体固定金具			-	2個	
	減圧弁 (ニップル付)			1個	2個	
機能	調理モード	スチーマーモード	30℃～160℃			
		自動加湿オープンモード	100℃～300℃ 加湿量5段階			
		オープンモード	30℃～300℃			
	設定時間範囲			10秒～24時間・連続運転		
	芯温調理			オプション		
	庫内ファン			-		
	風量調節			4段階切換え		
	予約調理モード			9ステップ99メニュー		
	その他	予 熱			○	
		自動冷却機能			-	
クリーニングモード			○			
手動加湿			任意加湿 または、プログラムメモリー可能(10秒単位)			
手動吸気ダンパー			任意吸気 または、プログラムメモリー可能(10秒単位)			
庫内灯			任意ON・OFF			
安全装置	蒸気発生装置自動排水機能			-		
	庫内過昇防止装置			○		
	蒸気発生装置空焚き防止装置			-		
	自己診断機能 (エラー表示)			○		
装 備	扉インターロック			○		
	操作パネル			ジョグダイヤル付コントロールパネル		
	デジタル表示			設定表示・実表示ともに温度時間同時表示 (選択ボタンで実表示・設定表示切換え)		
	庫内コーナーR扉			○		
	扉			2重ガラス扉		
	扉ハンドル			60°回転タイプ		
	扉ドレンパン			自動排水式		
ハンドシャワー			○			
扉パッキン			工具不要・ワンタッチ交換			

※ASCO-22120RL-L(R)Sは架台付仕様です。

※型式例はP2をご覧ください。

※付属品、オプションの詳細についてはP58～P62をご覧ください。

SCOS-523RL (縦差し)	SCOS-5523RL (縦差し)	SCOS-212RL (縦差し)	SCOS-2212RL (縦差し)
680	680	530	530
650	685	470	505
620	1610	390	830
333	333	275	275
359	359	345	345
370	上下段：370	210	上下段：210
2/3 サイズ		1/2 サイズ	
縦			
67P×5段	67P×5段×2	80P×2段	80P×2段×2
3φ200V		1φ200V	
4.1kW	4.1kW×2	1.9kW	1.9kW×2
15A	15A×2	15A	15A×2
2m 接地3P-20A㊤ 引掛プラグ付	2m 接地3P-20A㊤ 引掛プラグ付×2	2m 接地2P-20A㊤ 引掛プラグ付	2m 接地2P-20A㊤ 引掛プラグ付×2
15A			
32A			
83kg	186kg	50kg	110kg
1対			
1本			
1個			
1本			
-			
-	2個	-	2個
1個	2個	1個	2個
30℃～160℃		60℃～160℃	
100℃～300℃ 加湿量10段階			
30℃～300℃		60℃～300℃	
1分～999分・連続運転			
各モード可能・30℃～100℃ オートリバース式		各モード可能・30℃～100℃ (芯温センサーはオプション)	
-			
6ステップ50メニュー			
○			
-			
-			
-			
任意吸気 または、プログラムメモリー可能(1分単位)		-	
任意ON・OFF			
-			
○			
-			
○			
○			
オールフラットコントロールパネル			
設定表示・実表示ともに温度時間同時表示(選択ボタンで実表示・設定表示切換え)			
○			
2重ガラス扉			
ダブルアクションラッチ機構		60°回転タイプ	
自動排水式			
○			
工具不要・ワンタッチ交換			

小型卓上シリーズ			SCOS-5230RS	SCOS-55230RS	SCOS-523RS	SCOS-5523RS		
仕様	外形寸法 (mm)	間口 (W)	745	745	680	680		
		奥行 (D)	560	630	650	685		
		高さ (H)	680	1700	620	1610		
	庫内有効寸法 (mm)	間口 (W)	360	360	360	360		
		奥行 (D)	369	369	359	359		
		高さ (H)	370	上下段：370	370	上下段：370		
	収納ホテルパンサイズ			2/3サイズ				
	投入方向			横				
	棚ピッチ×棚数			67P×5段	67P×5段×2	67P×5段	67P×5段×2	
	定格電圧			3φ200V				
定格消費電力			4.1kW	4.1kW×2	4.1kW	4.1kW×2		
推奨漏電ブレーカー容量			15A	15A×2	15A	15A×2		
電源電線			2m 接地3P-20A㊟ 引掛プラグ付	2m 接地3P-20A㊟ 引掛プラグ付×2	2m 接地3P-20A㊟ 引掛プラグ付	2m 接地3P-20A㊟ 引掛プラグ付×2		
給水配管口径			15A					
排水配管口径			32A					
本体質量			97kg	214kg	97kg	214kg		
付属品	耐熱オープンミット			1対				
	洗剤 (4kg)			1本				
	洗剤散布用スプレーガン			1個				
	庫内専用スケール除去剤 (700ml)			-				
	軟水器			1台(本体取付け)	2台(本体取付け)	1台(本体取付け)	2台(本体取付け)	
	本体固定金具			-	2個	-	2個	
	減圧弁 (ニップル付)			1個	2個	1個	2個	
機能	調理モード	スチーマーモード	30℃～160℃					
		自動加湿オープンモード	100℃～300℃ 加湿量10段階					
		オープンモード	30℃～300℃					
	設定時間範囲			1分～999分・連続運転				
	芯温調理			各モード可能・30℃～100℃				
	庫内ファン			オートリバース式				
	风量調節			-				
	予約調理モード			9ステップ60メニュー		6ステップ100メニュー		
	その他	予熱			○			
		自動冷却機能			-			
		クリーニングモード			○	-		
		手動加湿			-			
手動吸気ダンパー			任意吸気 または、プログラムメモリー可能 (1分単位)					
庫内灯			任意ON・OFF					
蒸気発生装置自動排水機能			○					
安全装置	庫内過昇防止装置			○				
	蒸気発生装置空焚き防止装置			○				
	自己診断機能 (エラー表示)			○				
	扉インターロック			○				
装備	操作パネル			オールフラットコントロールパネル				
	デジタル表示			設定表示・実表示ともに温度時間同時表示				
	庫内コーナーR扉			○				
	扉			2重ガラス扉				
	扉ハンドル			ダブルアクションラッチ機構				
	扉ドレンパン			自動排水式				
	ハンドシャワー			○				
扉パッキン			工具不要・ワンタッチ交換					

※型式例はP2をご覧ください。

※付属品、オプションの詳細についてはP58～P62をご覧ください。

付属品

付属品

ラックカート(カートインタイプ用)



SCOS-RC1220



SCOS-RC2010



SCOS-RC201



SCOS-RC2020

モデル (適応機種)	外形寸法(mm)			棚 ピッチ × 棚数	最大積載量	
	間口 (W)	奥行 (D)	高さ (H)		1台当たり	1段当たり
SCOS-RC1220 (SCOS-1220RY/RH用)	680	× 880	× 1226	65P × 12段	120kgまで	30kgまで
SCOS-RC2010 (SCOS-2010RY/RH用)	680	× 570	× 1776	65P × 20段	90kgまで	15kgまで
SCOS-RC201 (SCOS-201RY/RH用)	475	× 744	× 1776	65P × 20段	90kgまで	15kgまで
SCOS-RC2020 (SCOS-2020RY/RH用)	680	× 880	× 1776	65P × 20段	180kgまで	30kgまで

●特注対応により各機種とも、フックチル仕様をご用意しております。
(SCOS-RC1220の棚ピッチ×棚数/75P×10段、
SCOS-RC2010・RC201・RC2020の棚ピッチ×棚数/75P×17段)
フックチル仕様の場合は上記モデル名のRCの後にCが付きます。
(例)SCOS-RC1220→SCOS-RCC1220となります。
※オプションとして、重荷重仕様もご用意しております。
詳しくはお問い合わせください。

耐熱オープンミット/洗剤/スプレーガン/庫内専用スケール除去剤



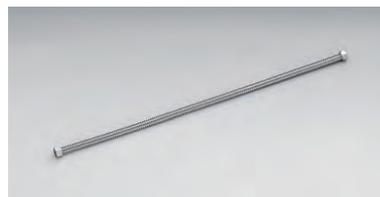
- ①耐熱オープンミット
- ②洗剤[4kg]
※追加でご購入される場合は
2本単位でのご購入となります。
- ③スプレーガン(洗剤散布用)
- ④庫内専用スケール除去剤[700ml]
※SCOS-RHC/RLシリーズのみ付属。

軟水器



・型式:NRS-4.2L
・[外形寸法(mm):
胴径φ120(最大幅150)/高さ380]
・用途:スケール付着対策
※軟水器カートリッジの交換は、カートリッジ交換の
お知らせ表示が出るごとに交換してください。

軟水器接続用ホース



SCOS-6610・61010・661・6101RY/RH、SCOS-6623RH用

本体固定金具



SCOS-623-6623RH、ASCO-55230-22120RL、SCOS-5523-2212RL、
SCOS-55230-5523RSで2個付属しております。

本体固定金具(カートインタイプ用)



SCOS-1220-2010-201-2020RY/RH、SCOS-201-2020RYP/RHPで
2個付属しております。

オプション

モビルラック&ラクトロリー



①SCOS-MR610 ②SCOS-MR61 ③SCOS-MR1010 ④SCOS-MR101 ⑥SCOS-MR1020 ⑦SCOS-MR201P ⑧SCOS-MR2020P
 ⑨SCOS-RT610 ⑩SCOS-RT61 ⑨SCOS-RT610 ⑤SCOS-MR101P ⑪SCOS-RT1020 ⑫SCOS-RT201P ⑬SCOS-RT2020P
 ⑩SCOS-RT61

※⑤は④の背面側にも
ハンドルが付いています。

①～⑧モビルラック

①	モデル (適応機種)	外形寸法(mm)			棚 ピッチ × 棚数	最大積載量	
		間口 (W)	奥行 (D)	高さ (H)		1台当たり	1段当たり
①	SCOS-MR610 (SCOS-610RY/RH/RHC/RL用)	560	340	464	67P × 6段	30kgまで	15kgまで
②	SCOS-MR61 (SCOS-61RY/RH/RHC/RL用)	352	545	464	67P × 6段	30kgまで	15kgまで
③	SCOS-MR1010 (SCOS-1010RY/RH/RHC/RL用)	560	340	709	67P × 10段	45kgまで	15kgまで
④	SCOS-MR101 (SCOS-101RY/RH/RHC/RL用)	352	545	709	67P × 10段	45kgまで	15kgまで
⑤	SCOS-MR101P (SCOS-101RYP/RHP用*)	352	545	709	67P × 10段	45kgまで	15kgまで
⑥	SCOS-MR1020 (SCOS-1020RY/RH用)	560	665	709	67P × 10段	90kgまで	30kgまで
⑦	SCOS-MR201P (SCOS-201RYP/RHP用*)	389	599	1440	65P × 20段	90kgまで	15kgまで
⑧	SCOS-MR2020P (SCOS-2020RYP/RHP用*)	594	741	1440	65P × 20段	180kgまで	30kgまで

※SCOS-101・201・2020RYP/RHPのモビルラックは付属品になります。

- 特注対応により各機種とも、フックチル仕様をご用意しております。
 (SCOS-MR610・MR61の棚ピッチ×棚数／75P×5段、
 SCOS-MR1010・MR101・MR101P・MR1020の
 棚ピッチ×棚数／75P×8段、
 SCOS-MR201P・MR2020Pの棚ピッチ×棚数／75P×17段)
 フックチル仕様の場合は上記モデル名のMRの後にCが付きます。
 (例)SCOS-MR610 → SCOS-MRC610となります。
- 欧州天板用のモビルラックの製作はできません。

⑨～⑬ラクトロリー(モビルラックを載せるカート)

⑨	モデル (適応機種)	外形寸法(mm)		
		間口 (W)	奥行 (D)	高さ (H)
⑨	SCOS-RT610 (SCOS-610RY/RH/RHC/RL用、 SCOS-1010RY/RH/RHC/RL用)	620	540	858
⑩	SCOS-RT61 (SCOS-61RY/RH/RHC/RL用、 SCOS-101RY/RYP/RH/RHP/RHC/RL用)	412	745	858
⑪	SCOS-RT1020 (SCOS-1020RY/RH用)	620	865	858
⑫	SCOS-RT201P (SCOS-201RYP/RHP用)	585	967	1143
⑬	SCOS-RT2020P (SCOS-2020RYP/RHP用)	790	1109	1143

ラックカート(カートインタイプ用)※重荷重仕様

モデル (適応機種)	外形寸法(mm)			棚 ピッチ × 棚数	最大積載量	
	間口 (W)	奥行 (D)	高さ (H)		1台当たり	1段当たり
SCOS-RCH1220 (SCOS-1220RY/RH用)	680	880	1226	65P × 12段	230kgまで	30kgまで
SCOS-RCH2010 (SCOS-2010RY/RH用)	680	570	1776	65P × 20段	230kgまで	15kgまで
SCOS-RCH201 (SCOS-201RY/RH用)	475	744	1776	65P × 20段	230kgまで	15kgまで
SCOS-RCH2020 (SCOS-2020RY/RH用)	680	880	1776	65P × 20段	230kgまで	30kgまで

- ※ノーカートプレートは脱着式仕様となります。
 ノーカートプレートとは、扉側に取付けてあり、ラックカートが無しの状態で蒸気・水漏れを防ぐためのものです。
- 特注対応により各機種とも、フックチル仕様をご用意しております。
 (SCOS-RCH1220の棚ピッチ×棚数／75P×10段、
 SCOS-RCH2010・RCH201・RCH2020の棚ピッチ×棚数／75P×17段)
 フックチル仕様の場合は上記モデル名のRCHの後にCが付きます。
 (例)SCOS-RCH1220 → SCOS-RCHC1220 となります。

架台(小型卓上)



ASCO-SL(R) 5230 (架台標準) ASCO-OSL(R) 5230 (架台棚受け付) ASCO-CSL(R) 5230 (架台棚受け付・扉付)

架台	モデル (適応機種)	外形寸法(mm)		
		間口 (W)	奥行 (D)	高さ (H)
標準	SCOS-SL(R) 523 (SCOS-523RL/RS用)	680	700	800
	ASCO-SL(R) 5230 (ASCO-5230RL/RLW・SCOS-5230RS用)	745	560	800
	ASCO-SL(R) 51 (ASCO-51RL用)	825	740	800
棚受け付	SCOS-OSL(R) 523 (SCOS-523RL/RS用)	680	700	800
	ASCO-OSL(R) 5230 (ASCO-5230RL/RLW・SCOS-5230RS用)	745	560	800
	ASCO-OSL(R) 51 (ASCO-51RL用)	825	740	800
棚受け付・扉付	SCOS-CSL(R) 523 (SCOS-523RL/RS用)	680	700	800
	ASCO-CSL(R) 5230 (ASCO-5230RL/RLW・SCOS-5230RS用)	745	560	800
	ASCO-CSL(R) 51 (ASCO-51RL用)	825	740	800

■スプレーヤー／スプレーガン／シリコンオープンミット／庫内専用スケール除去剤



- ①スプレーヤー
- ②スプレーガン
- ③シリコンオープンミット(耐熱温度220℃)
- ④庫内専用スケール除去剤[4ℓ]

■全自動軟水器

水の中に含まれるカルシウムや不純物の濃度が高い地域では全自動軟水器をお勧めいたします。ご使用には100V電源が必要です。ご注文の際は使用地域にあった周波数(50Hzまたは60Hz)を確認の上、ご指定ください。



・型式: RP-03DM
 ・[外形寸法(mm):
 間口250/奥行440/高さ510]



・型式: RP-06DM
 ・[外形寸法(mm):
 間口195/奥行400/高さ665]

■ホテルパン



サイズ	外形寸法 (mm)	深さ (mm)
1/3サイズ	325 x 176	65
	325 x 176	100
	325 x 176	150
1/2サイズ	325 x 265	65
	325 x 265	100
	325 x 265	150
2/3サイズ	352 x 325	65
	352 x 325	100
	352 x 325	150
1/1サイズ	530 x 325	25
	530 x 325	65
	530 x 325	100
	530 x 325	150
2/1サイズ	650 x 530	20
	650 x 530	40

■穴明ホテルパン



サイズ	外形寸法 (mm)	深さ (mm)
1/2サイズ	325 x 265	65
	325 x 265	100
	325 x 265	150
2/3サイズ	352 x 325	65
	352 x 325	100
	352 x 325	150
1/1サイズ	530 x 325	25
	530 x 325	65
	530 x 325	100
	530 x 325	150
2/1サイズ	650 x 530	20
	650 x 530	40

■ホテルパンホルダー



サイズ	外形寸法 (mm)
1/3サイズ×3差し	530 x 355
1/2サイズ×2差し	530 x 355

■電源電線



SCOS-1220・2010RY/RH(60mm²×3芯×1)、
 SCOS-201RY/RYP/RH/RHP(60mm²×3芯×1)、
 SCOS-2020RY/RYP/RH/RHP(100mm²×3芯×1)
 のみオプションでご用意しております。
 ※その他は付属になります。

■焼網



サイズ	外形寸法 (mm)
2/3サイズ	352 x 325
1/1サイズ	530 x 325

■焼皿



サイズ	外形寸法 (mm)	深さ(mm)
1/2サイズ	325 x 260	20
2/3サイズ	352 x 325	20
1/1サイズ	530 x 325	20

■芯温センサー



ASCO-5230・55230・2120・22120RL、
 SCOS-212・2212RLは
 オプションでご用意しております。
 ご注文時にご指定ください。
 ※SCOS-1220・2010・201・2020RYに
 ついては3本仕様の対応も可能です。

※適応機種については、次頁のオプション一覧をご覧ください。

オプション一覧

	型式	最大 収納 サイズ	投入 方向 ^{※2}	ホテルパン ^{※3} 穴明ホテルパン					ホテルパン用 ホルダー		焼網 (グリッド)		焼皿 (エナメルコーティング)			
				1/1	1/2 ^{※4}	1/3 ^{※4}	2/3	2/1	1/2	1/3	1/1	2/3	1/1	1/2 ^{※4}	2/3	
RYシリーズ	架台付	SCOS-610RY-R(L) ^{※1}	1/1	横	○	△	△			○	○	○		○	△	
		SCOS-61RY-R(L) ^{※1}	1/1	縦	○	○	○	○		○	○	○	○	○	○	○
		SCOS-1010RY-R(L) ^{※1}	1/1	横	○	△	△			○	○	○		○	△	
		SCOS-101RY-R(L) ^{※1}	1/1	縦	○	○	○	○		○	○	○	○	○	○	○
		SCOS-1020RY-R(L) ^{※1}	2/1	縦	○	△	△		○	○	○	○		○	△	
	カートイン	SCOS-1220RY-R(L)	2/1	縦	○	△	△		○	○	○	○		○	△	
		SCOS-2010RY-R(L)	1/1	横	○	△	△			○	○	○		○	△	
		SCOS-201RY-R(L)	1/1	縦	○	○	○	○		○	○	○	○	○	○	○
	2段積み	SCOS-2020RY-R(L)	2/1	縦	○	△	△		○	○	○	○		○	△	
		SCOS-6610RY-R(L)	1/1	横	○	△	△			○	○	○		○	△	
		SCOS-61010RY-R(L)	1/1	横	○	△	△			○	○	○		○	△	
		SCOS-661RY-R(L)	1/1	縦	○	○	○	○		○	○	○	○	○	○	○
	卓上	SCOS-6101RY-R(L)	1/1	縦	○	○	○	○		○	○	○	○	○	○	○
		SCOS-6101RY-R(L)	1/1	縦	○	○	○	○		○	○	○	○	○	○	○
		SCOS-6101RY-R(L)	1/1	縦	○	○	○	○		○	○	○	○	○	○	○
		SCOS-6101RY-R(L)	1/1	縦	○	○	○	○		○	○	○	○	○	○	○
SCOS-6101RY-R(L)		1/1	縦	○	○	○	○		○	○	○	○	○	○	○	
シリーズ	パススルー	SCOS-610RY-RT(LT)	1/1	横	○	△	△			○	○	○		○	△	
		SCOS-61RY-RT(LT)	1/1	縦	○	○	○	○		○	○	○	○	○	○	○
		SCOS-1010RY-RT(LT)	1/1	横	○	△	△			○	○	○		○	△	
	卓上	SCOS-101RY-RT(LT)	1/1	縦	○	○	○	○		○	○	○	○	○	○	○
		SCOS-1020RY-RT(LT)	2/1	縦	○	△	△		○	○	○	○		○	△	
RHシリーズ	架台付	SCOS-101RYP-R(L)	1/1	縦	○	○	○	○		○	○	○	○	○	○	○
		SCOS-201RYP-R(L)	1/1	縦	○	○	○	○		○	○	○	○	○	○	○
		SCOS-2020RYP-R(L)	2/1	縦	○	△	△		○	○	○	○		○	△	
		SCOS-623RH-R(L) ^{※1}	2/3	横				○					○			○
		SCOS-610RH-R(L) ^{※1}	1/1	横	○	△	△			○	○	○		○	△	
		SCOS-61RH-R(L) ^{※1}	1/1	縦	○	○	○	○		○	○	○	○	○	○	○
	カートイン	SCOS-1010RH-R(L) ^{※1}	1/1	横	○	△	△			○	○	○		○	△	
		SCOS-101RH-R(L) ^{※1}	1/1	縦	○	○	○	○		○	○	○	○	○	○	○
		SCOS-1020RH-R(L) ^{※1}	2/1	縦	○	△	△		○	○	○	○		○	△	
		SCOS-1220RH-R(L)	2/1	縦	○	△	△		○	○	○	○		○	△	
	2段積み	SCOS-2010RH-R(L)	1/1	横	○	△	△			○	○	○		○	△	
		SCOS-201RH-R(L)	1/1	縦	○	○	○	○		○	○	○	○	○	○	○
		SCOS-2020RH-R(L)	2/1	縦	○	△	△		○	○	○	○		○	△	
		SCOS-6623RH-R(L)	2/3	横				○					○			○
		SCOS-6610RH-R(L)	1/1	横	○	△	△			○	○	○		○	△	
	卓上	SCOS-61010RH-R(L)	1/1	横	○	△	△			○	○	○		○	△	
SCOS-661RH-R(L)		1/1	縦	○	○	○	○		○	○	○	○	○	○	○	
SCOS-6101RH-R(L)		1/1	縦	○	○	○	○		○	○	○	○	○	○	○	
SCOS-623RH-RT(LT)		2/3	横				○					○			○	
SCOS-610RH-RT(LT)		1/1	横	○	△	△			○	○	○		○	△		
シリーズ	パススルー	SCOS-61RH-RT(LT)	1/1	縦	○	○	○	○		○	○	○	○	○	○	○
		SCOS-1010RH-RT(LT)	1/1	横	○	△	△			○	○	○		○	△	
		SCOS-101RH-RT(LT)	1/1	縦	○	○	○	○		○	○	○	○	○	○	○
	卓上	SCOS-1020RH-RT(LT)	2/1	縦	○	△	△		○	○	○	○		○	△	
		SCOS-101RHP-R(L)	1/1	縦	○	○	○	○		○	○	○	○	○	○	○
RHCシリーズ	架台付	SCOS-201RHP-R(L)	1/1	縦	○	○	○	○		○	○	○	○	○	○	○
		SCOS-2020RHP-R(L)	2/1	縦	○	△	△		○	○	○	○		○	△	
		SCOS-610RHC-R(L) ^{※1}	1/1	横	○	△	△			○	○	○		○	△	
		SCOS-61RHC-R(L) ^{※1}	1/1	縦	○	○	○	○		○	○	○	○	○	○	○
	卓上	SCOS-1010RHC-R(L) ^{※1}	1/1	横	○	△	△			○	○	○		○	△	
		SCOS-101RHC-R(L) ^{※1}	1/1	縦	○	○	○	○		○	○	○	○	○	○	○
		SCOS-610RHC-RT(LT)	1/1	横	○	△	△			○	○	○		○	△	
		SCOS-61RHC-RT(LT)	1/1	縦	○	○	○	○		○	○	○	○	○	○	○
RLシリーズ	架台付	SCOS-1010RHC-RT(LT)	1/1	横	○	△	△			○	○	○		○	△	
		SCOS-101RHC-RT(LT)	1/1	縦	○	○	○	○		○	○	○	○	○	○	○
		SCOS-1010RL-R(L) ^{※1}	1/1	横	○	△	△			○	○	○		○	△	
		SCOS-101RL-R(L) ^{※1}	1/1	縦	○	○	○	○		○	○	○	○	○	○	○
	卓上	SCOS-610RL-RT(LT)	1/1	横	○	△	△			○	○	○		○	△	
		SCOS-61RL-RT(LT)	1/1	縦	○	○	○	○		○	○	○	○	○	○	○
		SCOS-1010RL-RT(LT)	1/1	横	○	△	△			○	○	○		○	△	
		SCOS-101RL-RT(LT)	1/1	縦	○	○	○	○		○	○	○	○	○	○	○
小型卓上シリーズ	小型卓上	SCOS-5230RL-R(L)	2/3	縦		○	○	○					○		○	
		ASCO-5230RLW-R(L)	2/3	縦		○	○	○					○		○	
		ASCO-51RL-R(L)	1/1	縦	○	○	○	○		○	○	○	○	○	○	
	2段積み	ASCO-55230RL-R(L)	2/3	縦		○	○	○					○		○	
		ASCO-2120RL-R(L)	1/2	横		○								○		
	2段積み	ASCO-22120RL-R(L)	1/2	横		○								○		
		ASCO-22120RL-R(L)S	1/2	横		○								○		
	小型卓上	SCOS-523RL-R(L)	2/3	縦				○					○		○	
		SCOS-212RL-R(L)	1/2	縦		○								○		
		SCOS-5523RL-R(L)	2/3	縦				○					○		○	
SCOS-2212RL-R(L)		1/2	縦		○								○			
SCOS-5230RS-R(L)		2/3	横				○					○		○		
2段積み	SCOS-523RS-R(L)	2/3	横				○					○		○		
	SCOS-55230RS-R(L)	2/3	横				○					○		○		
	SCOS-5523RS-R(L)	2/3	横				○					○		○		

ニチワのスチームコンベクションオーブンは、自社開発製造の純国産です。
全国網のメンテナンス体制により安心してご使用いただけます。

SC
SAFETY&CLEAN
ニチワの電気厨房機

＼ 人気のスチコンでつくる /

やさしくおいしいレシピ集

Recipe collection



<https://www.nichiwadenki.co.jp>

ニチワ スチコンレシピ



|||||| ニチワ電機の「スチームコンベクションオーブン」でつくるやさしくおいしいレシピ集 |||

定価 (本体 2,500円+税)



調理のポイントと67種のレシピをまとめた「活用レシピ集」です。



- 茶碗蒸し
- 海老とブロッコリーのサラダ
- あんかけ焼きそば
- 赤飯
- 筑前煮
- とんかつ
- 鯖の塩焼き
- ミニクロワッサン
- 鶏手羽と大根の煮物
- チンジャオロース など

⚠ 安全に関するご注意

● ご使用の前に「取扱説明書」をよくお読みの上、正しくお使いください。

● 機器の上や周囲には、燃えやすいものを置かないでください。

- 表示された正しい電源・電圧でお使いください。
 - 水道圧力は0.2～0.7MPaの範囲でご使用ください。
 - 接地工事は必ず行ってください。故障や漏電の場合、感電するおそれがあります。
 - 熱気、蒸気を逃がすためにフードの設置をお勧めします。詳細については、担当営業に確認ください。
 - 保守点検の為、メンテナンススペースを設けてください。
- 詳細については取扱説明書に記載しておりますので、熟読の上正しく設置してください。

● ご設計段階で、導入をお考えの場合、弊社または代理店にご相談ください。

● 製品改良のために、仕様・外観は予告なしに変更する場合がありますのでご了承ください。

● このカタログに掲載している図表、数値などは参考としてご利用いただくもので、保証値ではありません。

● 商品の色は印刷物ですので実際の色と多少異なります。

東京・大阪・名古屋・札幌・盛岡・仙台・千葉・金沢・広島・高松・福岡・鹿児島地区にて、オール電化テストキッチンを完備しております。下記フリーコールへお問い合わせください。



HACCP&新調理法の厨房システムメーカー
ニチワ電機株式会社

<https://www.nichiwadenki.co.jp/>

全国共通フリーコール ニチワコール

0120-218506 東京本社 ☎(03)5645-8751(代)
兵庫本社 ☎(079)568-0581(代)

支店：東京／大阪／名古屋
営業所：札幌／盛岡／仙台／埼玉／千葉／横浜／新潟／金沢／長野／静岡／
三重／京都／神戸／和歌山／岡山／広島／山口／高松／松山／
福岡／熊本／鹿児島

代理店・特約店

※カタログ仕様は品質向上のため予告なしに変更することがあります。
このカタログの記載内容は2024年6月現在のものです。