NICHIWA®

ELECTRIC MINI CONVECTION OVEN

電気ミニコンベクションオーブン

ELECTRIC CONVECTION OVEN

電気コンベクションオーブン

庫内に熱風を強制循環させる対流式で オーブン料理をスピーディーに仕上げます

優れた耐久性

簡単操作

庫内冷却機能

電気ミニコンベクションオーブン
SCO-3N

電気コンベクションオーブン
SCO-6

電気コンベクションオーブン
SCO-11

2025.12

NICHIWAの電気コンベクションオーブンは、簡単操作で多彩な調理に対応します

対流式でスピーディー

庫内ファンでオーブン庫内に熱風を循環させる対流式で、食材への加熱効率を高め、温度ムラも少なく、スピーディーに焼上げます。

お知らせタイマー付

60分のタイマー付（ゼンマイタイマー式）で、セットした時間にベルが鳴って、でき上がりをお知らせします。

自動温度調節

庫内温度はサーモスタットの働きにより、設定した温度（50℃～290℃）になるように自動コントロールします。

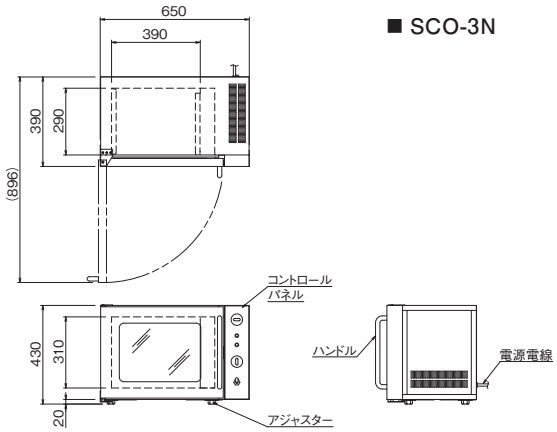
電気ミニコンベクションオーブン（SCO-3N）

場所を選ばないコンパクトタイプ

・コンパクト設計ですので、小スペースでのご使用に最適です。
・庫内温度はサーモスタットにより、50℃～ 290℃の範囲で温度調節できます。
・60分タイマーにより調理のでき上がりをベルでお知らせします。

SCO-3N

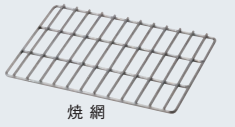
■ SCO-3N



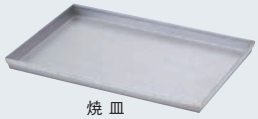
モデル	外形寸法（mm） 間口（W）×奥行（D）×高さ（H）	庫内寸法（mm） 間口（W）×奥行（D）×高さ（H）	定格消費電力	電源電線	推奨漏電ブレーカー容量（A）	最高設定温度（℃）	棚ピッチ×棚数	本体質量（kg）
SCO-3N	650 × 390 × 430	390 × 290 × 310	1φ200V 3.0kW	2m 接地2P-20A ㊀引掛プラグ付	20	290	54P×5段	44
			3φ200V 3.0kW	2m 接地3P-20A ㊁引掛プラグ付	15			

●付属品／焼皿［380×250×25mm］（2枚）、焼網［380×270mm］（2枚）、耐熱オーブンミット（1対）

■ 付属品


焼 網

耐熱オーブンミット


焼 皿

■ 調理例

調理名		1段当たり調理量	合計調理量（3段）
魚塩焼き	60g	20切	60切
魚照り焼き	60g	20切	60切
ピザ	120g	2枚	6枚
ハンバーグ	150g	6個	18個
グラタン	200g	3皿	9皿

＊食材・諸条件により異なりますので、目安としてご参照ください。
＊合計調理量については、棚3段を使用した場合を示します。
＊油分の多い食材（チキンなど）の調理はお控えください。

安全・クリーン

調理中ドアを開けた場合、ファン回転およびヒーターの加熱が自動停止しますので安心です。
電気式ですから、排気ガスの発生やガス漏れの危険性がなく、室内の空気を汚さず、毎日のお手入れも簡単。厨房内をクリーンに保ちます。

本体はステンレス製

ステンレス製でさびに強くハードな使用にも耐えて、美しく清潔にご使用いただけます。

電気コンベクションオーブン(SCO-5N/6)

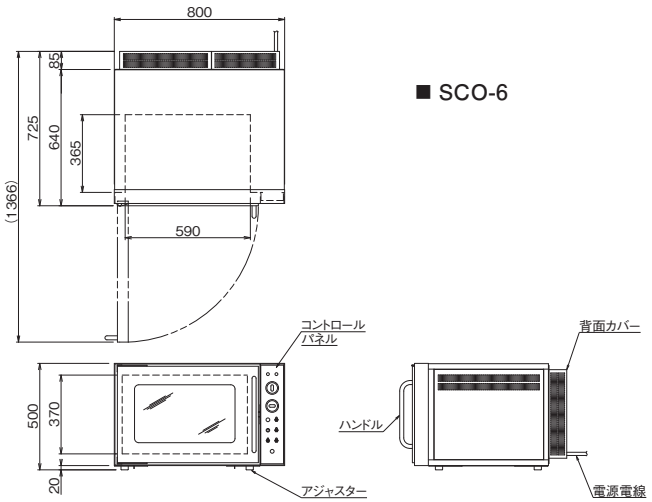
上ヒータースイッチ　冷却スイッチ　庫内灯

多様性のあるスタンダードタイプ
切換えスイッチで上部加熱が可能

・上ヒータースイッチにより上部ヒーターを加熱させれば、魚・ピザ・グラタンなどに焼き目を付けることができます。
・庫内灯付ですので、調理状態が確認しやすくなっています。
・冷却スイッチ付ですから、清掃時など庫内の温度を急いで下げたいときに便利です。
・サーモスタットなどの故障で、庫内温度が異常に上昇した場合、温度過昇防止装置が働き、通電が「切」になります。

SCO-6

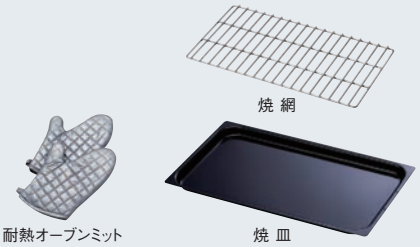
■ SCO-6



モデル	外形寸法(mm) 間口(W)×奥行(D)×高さ(H)	庫内寸法(mm) 間口(W)×奥行(D)×高さ(H)	定格消費電力	電源電線	推奨漏電ブレーカー容量(A)	最高設定温度(℃)	棚ピッチ×棚数	本体質量(kg)
SCO-5N	630×725×500	410×365×370	3φ200V 5.2kW	2m 接地3P-20A ㊂ 引掛プラグ付	20	290	30P×10段	75
SCO-6	800×725×500	590×365×370	3φ200V 6.2kW	2m 接地3P-20A ㊂ 引掛プラグ付	30	290	30P×10段	90

●SCO-5Nの付属品／焼皿[352×325×20mm](2枚)、焼網[390×315mm](2枚)、耐熱オーブンミット(1対)
●SCO-6の付属品／焼皿[530×325×20mm](2枚)、焼網[560×315mm](2枚)、耐熱オーブンミット(1対)

■ 付属品



■ 調理例

調理名	1段当たり調理量 SCO-5N	1段当たり調理量 SCO-6	合計調理量(4段) SCO-5N	合計調理量(4段) SCO-6
魚塩焼き 60g	25切	30切	100切	120切
魚照り焼き 60g	25切	30切	100切	120切
ピザ 120g	4枚	6枚	16枚	24枚
ハンバーグ 150g	8個	10個	32個	40個
グラタン 200g	5皿	6皿	20皿	24皿

＊食材・諸条件により異なりますので、目安としてご参照ください。
＊合計調理量については、棚4段を使用した場合を示します。
＊油分の多い食材(チキンなど)の調理はお控えください。

電気コンベクションオーブン(SCO-11/11W)

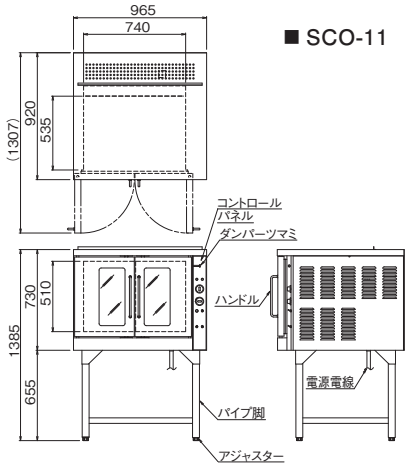
冷却スイッチ　庫内灯

大量・スピード調理に最適な大型タイプ

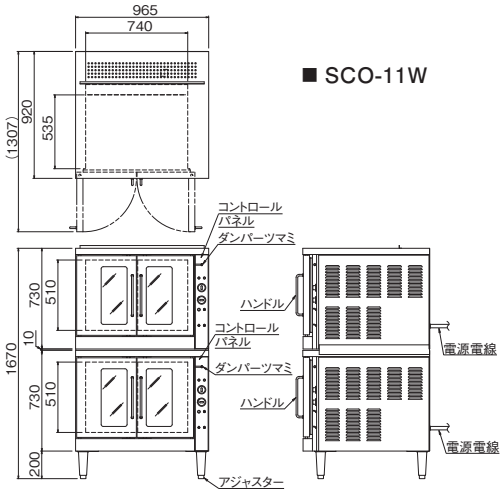
・大型オーブンで一度に大量の調理が行えます。
・オーブン庫内の排気および湿度調節はダンパーで行えます。
・庫内灯付ですので、調理状態が確認しやすくなっています。
・冷却スイッチ付ですから、清掃など庫内の温度を急いで下げたいときに便利です。

SCO-11

■ SCO-11



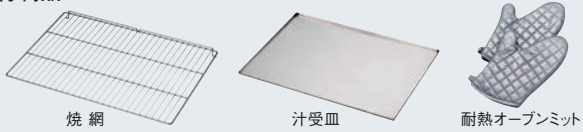
■ SCO-11W



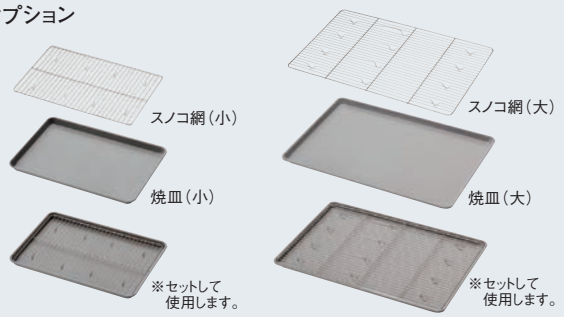
モデル	タイプ	外形寸法(mm) 間口(W)×奥行(D)×高さ(H)	庫内寸法(mm) 間口(W)×奥行(D)×高さ(H)	定格消費電力	電源電線	推奨漏電ブレーカー容量(A)	最高設定温度(℃)	棚ピッチ×棚数	本体質量(kg)
SCO-11	1段	965 × 920 × 1385	740 × 535 × 510	3φ200V 11.6kW	2m 直結	50	290	42P×11段	210
SCO-11W	2段	965 × 920 × 1670	740 × 535 × 510	3φ200V 11.6kW×2	2m 直結×2	50×2	290	(42P×11段)×2	420

●SCO-11の付属品／焼網[710×490mm](5枚)、汁受皿(1枚)、耐熱オーブンミット(1対)
●SCO-11Wの付属品／焼網[710×490mm](10枚)、汁受皿(2枚)、耐熱オーブンミット(1対)
●オプション／焼皿・大[657×456×25mm]、スノコ網・大[630×425mm]、
焼皿・小[453×327×27mm]、スノコ網・小[425×300mm]
※スノコ網は焼皿にセットして使用します。

■ 付属品



■ オプション



■ 調理例

調理名		1段当たり調理量	合計調理量(5段)
魚塩焼き	60g	60切	300切
魚照り焼き	60g	60切	300切
ピザ	120g	12枚	60枚
ハンバーグ	150g	20個	100個
グラタン	200g	12皿	60皿

＊食材・諸条件により異なりますので、目安としてご参照ください。
＊合計調理量については、棚5段を使用した場合を示します。
＊油分の多い食材(チキンなど)の調理はお控えください。

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。

NICHIWA®
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
フリーコール 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2025年12月現在のものです。