

厨房の労働環境を改善し、生産性を向上します!

輻射熱による加熱で食材の乾燥を軽減!
さまざまな料理を同時に仕上げ、メニューの幅も広がります



小型コンベヤーオーブン
NECO-5L



スチームコンベヤーオーブン
NECO-14R

特許登録済

調理紹介
チキンステーキ



調理紹介
鯖の塩焼き



YouTube ニチワ電機公式チャンネルにて動画配信中!

つきっきりの
作業軽減!
効率UP!

スピーディー
に大量調理!

輻射熱式
加熱で
美味しく!

静音運転!
水洗い可能!

高い歩留りで
ジューシーな
仕上がり!



大量調理はおまかせ!

01

厨房生産性向上に貢献します

- つきっきりの作業が軽減します。
- 追加注文にもすぐ対応。ロスタイムもなく回転率がアップします。
- スチームタイプは2レーン仕様もラインナップ(NECO-14シリーズ)。
同時に調理時間の異なるメニューを調理できます(同一温度の場合)。

02

美味しくスピーディーに大量調理

- 無風の輻射熱式加熱で、素材へのストレス*が少なく美味しさに貢献します。
 - 連続的に大量調理ができます。
 - スチームタイプは、過熱水蒸気の効果で、保水性が高くソフトに仕上げます(NECO-11・14シリーズ)。
- ※ストレスとは、過度の加熱・熱風などによって食材のもつ風味を損ね、乾燥、収縮が生じることを指します。

03

確かな仕上がり! 品質が安定します

- 温度と時間の制御が高品質に貢献します。
- いつでも誰でも最適なコンディションに調理ができます。
- 感覚による調理がなくなり、安定した仕上がりが実現します。

04

厨房環境を改善します

- 無風オープン構造のため、調理中はきわめて静かです。
- 排熱も少なく、クリーン&クールな厨房に貢献します。
- 温度過昇防止装置、非常停止ボタン付で安全で安心です。

スチームコンベヤーオーブン (スチーム機能付)

蓄熱構造+過熱水蒸気調理で、“求めていた美味しさ”と“速さ”を実現。メニューの幅も広がります。

- コンベヤー速度:40秒~10分(10秒単位)
- 温度設定:①95℃~430℃ ②95℃~390℃ ※上下個別設定可
- 加湿量:3段階+OFF
- コンベヤー数:1レーン式、2レーン式の2タイプ
- プログラム:4メニュー
- 食材投入口:左側、右側の2タイプ

特許登録済

NECO-11L



小型コンベヤーオーブン (スチーム機能なし)

間口1125mm×奥行610mm×高さ545mmのコンパクト設計。省スペースの厨房にぴったりです。

- コンベヤー速度:30秒~12分30秒(10秒単位)
- 温度設定:95℃~430℃ ※上下個別設定可
- プログラム:2メニュー
- 食材投入口:左側、右側の2タイプ

NECO-5L





05

簡単操作&お手入れ

- コンベヤーに入れる、出す、だけの**簡単操作**。
- デジタル表示で**設定が容易**に行え、調理モードをプログラムできます。
- ハンドシャワー付属、**庫内は水洗い**が可能です。
- 清掃モード搭載**でお手入れが容易にできます。

06

省エネ

- 待機モード**を装備。設定温度より約30℃低い温度で待機します。
- 再度待機ボタンを押すと**2～3分**で設定温度に復帰。
オーダーが入ってもお待たせしません。
- アイドルタイムの活用で**省エネ**に繋がります。

USB対応仕様 コンベヤーオーブン (NECO-11R(L)-U・NECO-5R(L)-U)

NECO-11R・NECO-11L・NECO-5R・NECO-5Lの基本仕様に機能を追加しました。

温度データ出力機能

- HACCP管理に必要な一連の調理工程(焼成温度と時間)のデータをUSBメモリに記録することができます。

HACCP
対応

グラフ表示機能

- 液晶タッチパネルに温度グラフを表示することができます。
焼成温度の推移が確認できます。

安全・安心な自己診断機能

- 通電ストップ時に異常発生メッセージを表示する自己診断機能を搭載しています。
また、異常発生履歴を一覧で確認できます。



NECO-11R(L)-U コントロールパネル

コンベヤーオーブンを効果的にお使いいただくために…

コンベヤーオーブンは、多くのメニューを同一のモードで加熱することにより生産性の向上が図れます。そのため、適切な加熱モードや事前作業、オペレーションをマニュアル化させることが大切です。

〈マニュアル化の留意点〉

- 食材の初期温度を決める
- 焼成前後の加熱(リソレやレンジアップなど)で仕上がり温度を調整する
- 食材の大きさ、形状を検討する
- 加熱容器を決める(容器素材の熱伝導も考慮:下記参照)
- 焦げやすい串や魚の尾はホイルでカバーするなど事前作業を検討する

(参考)各種材料の物理的性質 参照:[ステンレスの初歩2015]ステンレス協会発行

材料	銅	アルミニウム	純鉄	SUS430	SUS304	ガラス	空気	水
熱伝導率(W/m/K) (0℃)	403	236	83.5	26	16	0.55~0.75	0.024*	0.56*

*対流のないときの値

全国12拠点にテストキッチンを常設しております。お近くの支店、営業所までお気軽にお問い合わせください。

コンベヤーオーブン《メニュー例》

ハンバーグ



■ 食材:ハンバーグ・1ヶ(180g)・チルド ■ 設定温度:Ⓔ410℃/Ⓕ380℃
■ 調理時間:4分 ■ 加湿:強

ステーキ



■ 食材:牛肉・1枚(厚さ2.5cm)・チルド ■ 設定温度:Ⓔ410℃/Ⓕ380℃
■ 調理時間:4分30秒 ■ 加湿:強

グリルチキン



■ 食材:鶏肉・1枚(150g)・グリドルで両面リソ ■ 設定温度:Ⓔ340℃/Ⓕ250℃
■ 調理時間:5分30秒 ■ 加湿:強

パスタ



■ 食材:茹で麺、具、ソース(計600g)・チルド ■ 設定温度:Ⓔ410℃/Ⓕ380℃
■ 調理時間:4分30秒 ■ 加湿:強

ピザ



■ 食材:9インチピザ・1枚・チルド ■ 設定温度:Ⓔ430℃/Ⓕ430℃
■ 調理時間:2分20秒

ししゃも



■ 食材:ししゃも・5尾・チルド ■ 設定温度:Ⓔ430℃/Ⓕ430℃
■ 調理時間:2分20秒

ホルモン炒め



■ 食材:ホルモン、キャベツ、ニラ(計160g)・チルド ■ 設定温度:Ⓔ430℃/Ⓕ430℃
■ 調理時間:2分20秒

サイコロステーキ



■ 食材:ステーキ肉・1枚(90g)・チルド ■ 設定温度:Ⓔ430℃/Ⓕ430℃
■ 調理時間:2分20秒

焼成時間、温度は食材や加熱容器などによって異なります(写真はイメージです)

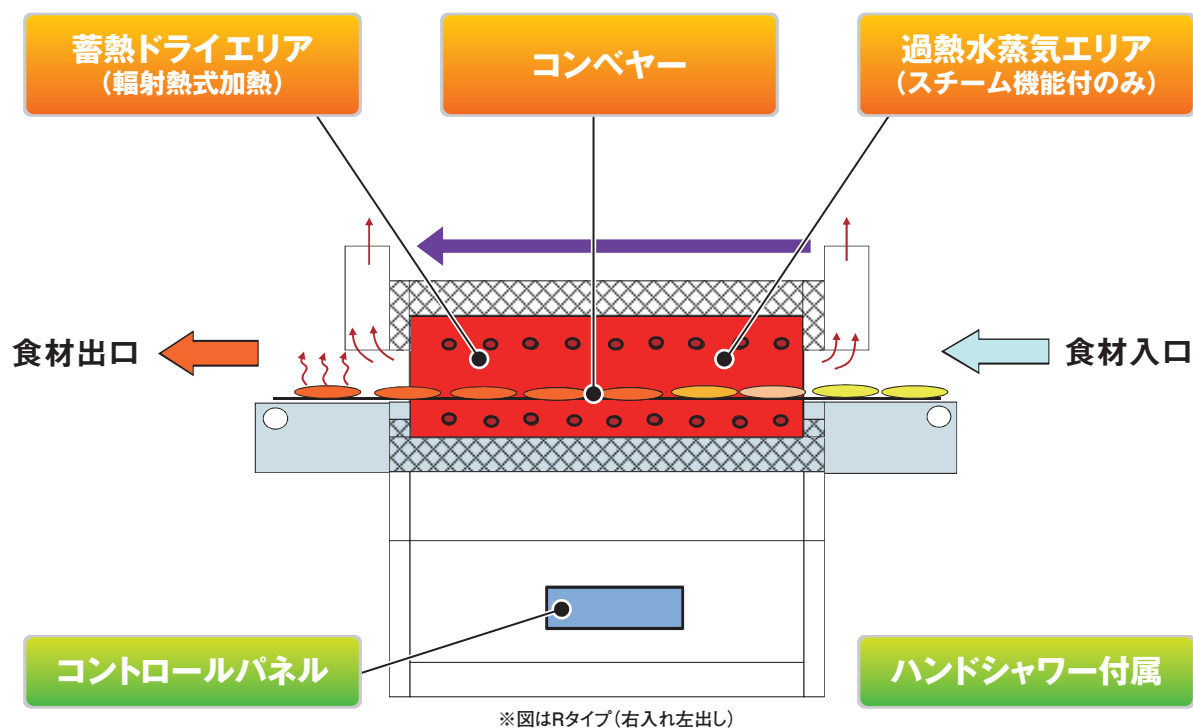
人手不足の時代到来 ニチワのコンベヤー式オーブンで生産性向上!

パート・アルバイトがなかなか集まらない、簡単な調理システムに改善したい、オーダーに素早く対応したい、できたてで美味しい料理を提供したい…
などのご希望に、コンベヤーオーブンが応えます。

ニチワのコンベヤー式オーブンは、TT管理(温度と時間の管理)で厨房のJIT(ジャストインタイム)のベースとなります。JITとは、ち密な生産計画を立て、それに応じて「必要なものを、必要なときに、必要なだけ」供給することで、「無理・ムラ・無駄」がなくなり、生産効率の向上につながるシステムです。

CONVEYER OVEN

コンベヤー速度と加熱温度の調整によって、最適なコンディションで連続的にオーブン調理ができます。



輻射熱式加熱&蓄熱構造

従来の熱風型コンベヤーオーブンだと、熱風の吹き付けの影響で食材が乾燥してしまうなどの課題がありました。

ニチワコンベヤーオーブンは、オーブン本来の蓄熱構造、ヒーターからの輻射熱で加熱することにより、食材へのストレスが少なく、美味しさを逃さず調理します。

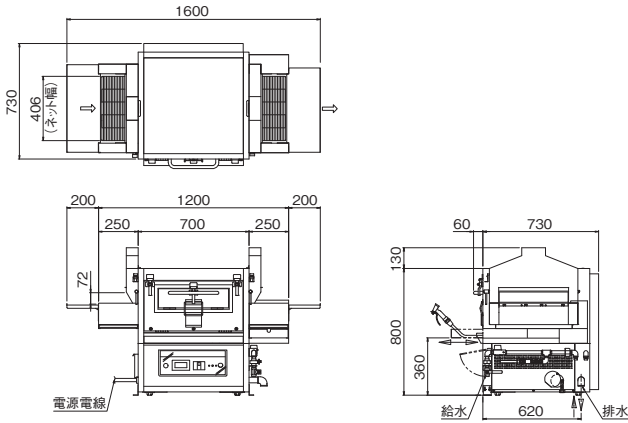
過熱水蒸気とは

100℃以上に加熱した水蒸気のことを過熱水蒸気と言います。過熱水蒸気は冷たい食材にあたると凝縮し、凝縮潜熱を食材に与えるため、食材の冷たい部分に集中して熱を与えることができ、内部まで熱を伝えられます。スチームコンベヤーオーブンは、過熱水蒸気を食材に直接噴射する仕組みを採用しています。

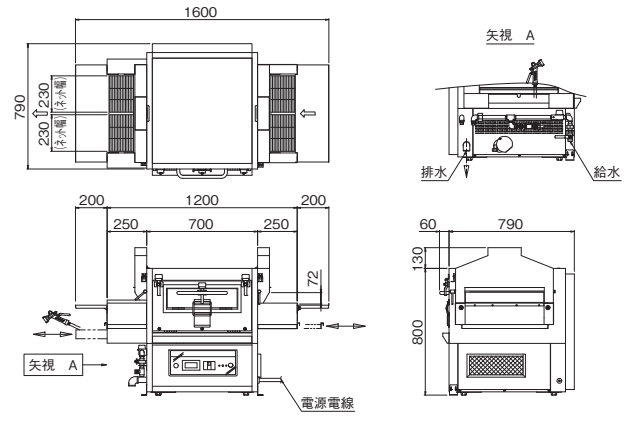
※スチーム機能付のみ

電気スチームコンベヤーオーブン(スチーム機能付)

●NECO-11L(左入れ右出し)



●NECO-14R(右入れ左出し)



モデル	レーン数	外形寸法(mm)注)			コンベヤー(mm)		定格消費電力	電源電線	推奨漏電ブレーカー容量(A)	調理時間設定範囲	給水(A)	排水(A)	本体質量(kg)
		間口(W)	奥行(D)	高さ(H)	ネット幅	間口高さ							
NECO-11R	1レーン	1200	730	800	406	72	3φ200V 11.6kW	2m 直結	50	40秒~10分	15	25	220
NECO-11L	1レーン	1200	730	800	406	72	3φ200V 11.6kW	2m 直結	50	40秒~10分	15	25	220
NECO-11R-U	1レーン	1200	730	800	406	72	3φ200V 11.6kW	2m 直結	50	40秒~10分	15	25	220
NECO-11L-U	1レーン	1200	730	800	406	72	3φ200V 11.6kW	2m 直結	50	40秒~10分	15	25	220
NECO-14R	2レーン	1200	790	800	230	72	3φ200V 13.5kW	2m 直結	60	40秒~10分	15	25	230
NECO-14L	2レーン	1200	790	800	230	72	3φ200V 13.5kW	2m 直結	60	40秒~10分	15	25	230

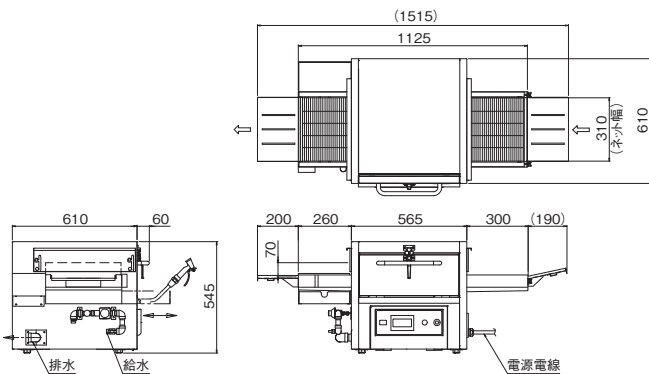
●付属品/ 出入口トレイ(各1枚)、本体ドレンパン(1枚)、出入口ドレンパン(各1枚)、ハンドシャワー(1個)、軟水器[別置き](1台)、フレキホース(1150ℓ×2本)、パッキン(4個)、オープンミット(1対)

●NECO-11R-U・11L-UはUSB対応仕様です。

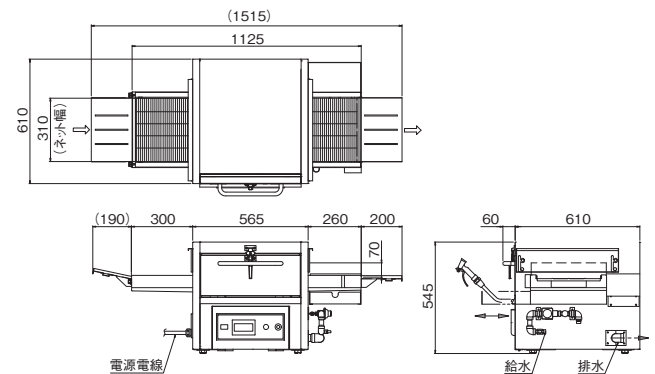
注)外形寸法はトレイなしの本体寸法です。

電気小型コンベヤーオーブン(スチーム機能なし)

●NECO-5R(右入れ左出し)



●NECO-5L(左入れ右出し)



モデル	レーン数	外形寸法(mm)注)			コンベヤー(mm)		定格消費電力	電源電線	推奨漏電ブレーカー容量(A)	調理時間設定範囲	給水(A)	排水(A)	本体質量(kg)
		間口(W)	奥行(D)	高さ(H)	ネット幅	間口高さ							
NECO-5R	1レーン	1125	610	545	310	70	3φ200V 5.1kW	2m 接地3P-20A◎引掛プラグ付	20	30秒~12分30秒	15	25	96
NECO-5L	1レーン	1125	610	545	310	70	3φ200V 5.1kW	2m 接地3P-20A◎引掛プラグ付	20	30秒~12分30秒	15	25	96
NECO-5R-U	1レーン	1125	610	545	310	70	3φ200V 5.1kW	2m 接地3P-20A◎引掛プラグ付	20	30秒~12分30秒	15	25	96
NECO-5L-U	1レーン	1125	610	545	310	70	3φ200V 5.1kW	2m 接地3P-20A◎引掛プラグ付	20	30秒~12分30秒	15	25	96

●付属品/ 出入口トレイ(各1枚)、本体ドレンパン(1枚)、ハンドシャワー(1個)、オープンミット(1対)

●NECO-5R-U・5L-UはUSB対応仕様です。

注)外形寸法はトレイなしの本体寸法です。

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2025年1月現在のものです。