

特長 SFCシリーズ

SFCシリーズ (ガス式)

- 1 食材内部の温度を測定しながら調理することができます。(SFC-11WSK4のみ)
- 2 焦げ目がきっちりつくので魚を焼くのに最適です。
ダイレクト加熱方式:パイプ式ヒューズバーナによる直接加熱方式を採用。庫内ファン吸引による強制燃焼で、食材の焦げ目も思いのまま。SFC-11W4は、30,000kcal/hの高インプットのため、早い昇温で焦げ目がつきます。25℃から300℃までわずか7分30秒(無負荷)

調理	さんま	さば切り身
テンパン 654×454×28 5段使用	・1時間あたり320匹 ・1段あたり 16匹×5段=80匹を 320℃で11~13分	・1時間あたり480切れ ・1段あたり 24切れ×5段=120切れを 300℃で10~13分

- 3 庫内が水洗いできます。
庫内をステンレス製とし突起等を極力なくした構造にして、さらに水洗いできる仕様としましたので、掃除がしやすくなりました。
- 4 安全装置
フレームロッド式とし、常火パイロットを持ち、かつメインバーナーにもフレームロッドをもつというダブル立消え安全装置としました。ハイリミットサーモ付き。メインバーナーへの点火は、緩点火方式を採用。プレバージ機能がついて、初期点火が安全になされます。また、ドアスイッチとの連動により、ドアが開いていないと点火できません。

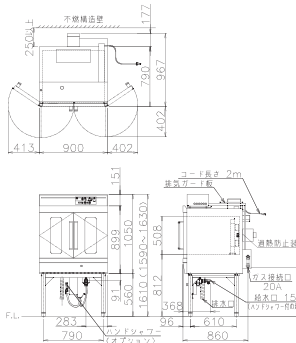


- 5 ファン風量は強・弱の2段切替
ガスの熱量も強・弱に切り替わります。
- 6 独自の熱風方式で庫内温度の均一性がさらに保たれます。
- 7 サーモスタット
サーモスタットにより、50℃~320℃の温度調節が自在。
- 8 タイマー機能付き
- 9 クーリング機能付き

SFCEシリーズ (電気式)

- 1 サーモスタット
設定温度50℃~300℃(5℃単位)
- 2 タイマー機能付き(1分~99分)
- 3 クーリング機能付き
- 4 庫内が水洗いできます。

ガス式



(13A-LP)



SFC-11W4

ガス消費量 Gas input

13Aガス(Natural Gas)/34.9kW(30,000kcal/h)
LPガス(LPG)/34.9kW(2.50kg/h)

オプション品

●カートシステム(ご発注時にご指定ください。)※画像は旧モデルです。



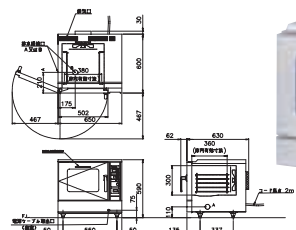
カートCH-32 ¥118,000 (税別) キャリー ¥67,000 (税別)

外形寸法(mm)
Dimensions : W900×D967×H1610

型式 Model No.	電気消費量 Electric Supply	ガス接続口径 Gas Conn	給水接続口径 Water Conn	排水口径 Drain	テンパン寸法(mm) Pan Size	価格 List Price	備考
SFC-11W4	100V/350W(50Hz) 100V/500W(60Hz)	20A	15A※	外径φ48 内径φ38 フレキホース 1M付	654×454×28 (5枚付)	¥1,023,000 (税別)	—
SFC-11WSK4	100V/350W(50Hz) 100V/500W(60Hz)	20A	15A	外径φ48 内径φ38 フレキホース 1M付	654×454×28 (5枚付)	¥1,199,000 (税別)	加湿+芯温センサー付

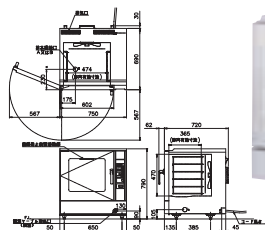
※オプションのシャワーホースを取付けた場合は必要です。

電気式



SFCE-3W2

プレーカー容量 : 15A
Fuse Protection : 15A



SFCE-5W2

プレーカー容量 : 30A
Fuse Protection : 30A

オプション品

●スタンド

SFCE-3W2用 ¥40,000 (税別)
SFCE-5W2用 ¥42,000 (税別)

型式 Model No.	電気消費量 Electric Supply	排水口径 Drain	テンパン寸法(mm) Pan Size	価格 List Price
SFCE-3W2	3P200V/4.0kW	外径φ48 内径φ38 フレキホース 1M付	320×320×25 (3枚付)	¥441,000 (税別)
SFCE-5W2	3P200V/6.2kW	外径φ48 内径φ38 フレキホース 1M付	438×322×25 (5枚付)	¥551,000 (税別)