

チャンネル登録をお願いします。



安全に
関する
ご注意



- ご使用の前に必ず「取扱説明書」をよく読んで正しくお使いください。
特にアルバイト・パート・新入社員が機器を取り扱う場合にも警告・注意事項をよく理解し遵守してください。
- 設置工事は「設置・工事説明書」をよく読んで必ず指定された工事を行なってください。
又ガス工事・電気工事は専門業者にご依頼ください。
- 設置につきましては消防法、火災予防条例等の法令に従ってください。
- 火災の原因となる燃えやすいものの近くに設置しないでください。
- 使用中や使用直後は器具が高温になっていますのでやけどに充分注意し、指定の箇所以外は触れないようにしてください。
- 使用中は機器から離れないでください。
- 使用中は給気と換気に注意し、必ず換気ファンを回してください。
換気ファンを回さなかったり、不十分な風量の換気では一酸化炭素中毒死事故のおそれがあります。
- 業務用です。家庭用としては使用できません。

 株式会社 **コメットカトウ** <https://www.cometkato.co.jp>

COMET KATO MFG.CO.,LTD. 65,Iku,Kabutoshinden,Sobuecho,Inazawa-shi,Aichipref,Japan

札幌営業所 〒062-0055 札幌市豊平区月寒東5条7-5-16 フロンティア57 1階
TEL(011)855-3311 FAX(011)855-6641
仙台営業所 〒981-3121 仙台市泉区上谷刈3-6-25 カヤバプラザ武番館 201号
TEL(022)218-5350 FAX(022)218-5351
東京支店 〒171-0021 東京都豊島区西池袋5-13-13 東都自動車ビルデング 2階
【営業】TEL(03)5950-5351 【サービス】TEL(03)5950-5367 FAX(03)5950-3309
横浜営業所 〒220-0024 横浜西区西平沼町3-10 飯村ビル 3階
TEL(045)316-4295 FAX(045)316-4297
長野営業所 〒380-0917 長野市大字稲葉南俣2494-1
TEL(026)227-4880 FAX(026)227-4118
名古屋営業所 〒454-0005 名古屋市中川区西日置町9-109
【営業】TEL(052)361-2741 【サービス】TEL(052)361-0302 FAX(052)361-0877
北陸営業所 〒920-0022 金沢市北安江3-6-6 メッセヤスタビル 102号
TEL(076)224-8866 FAX(076)224-9088
大阪営業所 〒577-0012 東大阪市長田東3-3-32 東洋交易ビル 5階
【営業】TEL(06)4309-0128 【サービス】TEL(06)4309-0158 FAX(06)4309-0138
広島営業所 〒730-0803 広島市中区広瀬北町4-13 リバーサイドコーポ広瀬 1階
TEL(082)235-2112 FAX(082)235-2113
四国営業所 〒761-0431 高松市小村町115-1 ニューマリッチふれんど 103号
TEL(087)840-3261 FAX(087)840-3263
九州営業所 〒812-0006 福岡市博多区上牟田1-3-1
TEL(092)441-4035 FAX(092)441-4036
祖父江工場 〒495-8517 愛知県稲沢市祖父江町甲新田イ丸-65
TEL(0587)97-8441 FAX(0587)97-8448

製品に関する問い合わせは、最寄りの支店・営業所にお願い致します。

■お求めご相談は…

※このカタログに掲載の仕様及び外観を改善のため、予告なく変更することがありますので、ご承知ください。
※このカタログに掲載の価格は2023年1月現在の価格です。
また、配送費、設置費等は含まれておりません。

2023年1月
3000

COMET

食と笑顔とともに100年 そして未来へ

スタンダードを極める

スチームコンベクションオーブン

CSX / CSX-I



スタンダードを極める

スチームコンベクションオーブンは、オーブ内に蒸気発生装置を有し熱と蒸気をコントロールすることによって、1台で複数の調理方法を可能とした多機能の加熱調理機器です。
蒸す、焼く、炒める、煮る、揚げる、炊く、茹でる。誰でも簡単に調理ができ、味や仕上がりにムラのない料理を提供できます。
CSX/CSX-Iシリーズは基本機能を進化させて、より美味しく、より簡単にその性能をさらに極めた新シリーズです。

CSX / CSX-I

極めた省エネ・省資源

バーナーやヒーターの形状を一新し、ガス式はメタルニットバーナーを採用しました。ガス消費量を削減しつつ、業界最高水準の省エネ性を実現しております。



庫内有効寸法はほぼ変わらずに、外形寸法が最大約15%コンパクトになりました。本体重量も最大約35%軽くなり、省資源設計に努めました。

約**15%**
コンパクト
最大**35%**
軽量化



均一と繊細の両立

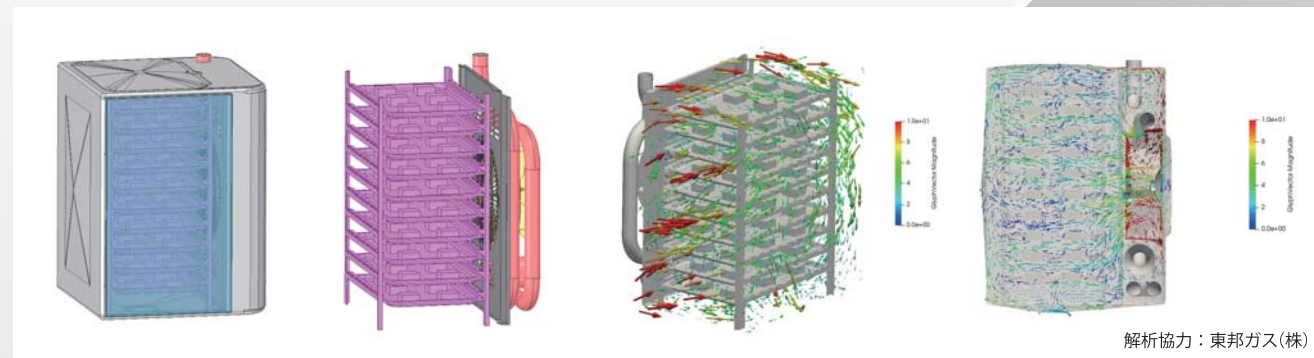
庫内形状・ファン形状を見直し、全段均一な調理を実現。

新型のプレートファンを採用しました。従来ファンよりも20%の軽量化と循環率の向上を実現しました。



焼きムラの改善

庫内循環する風の流れをコンピュータ解析して全段調理での焼きムラを低減しました。



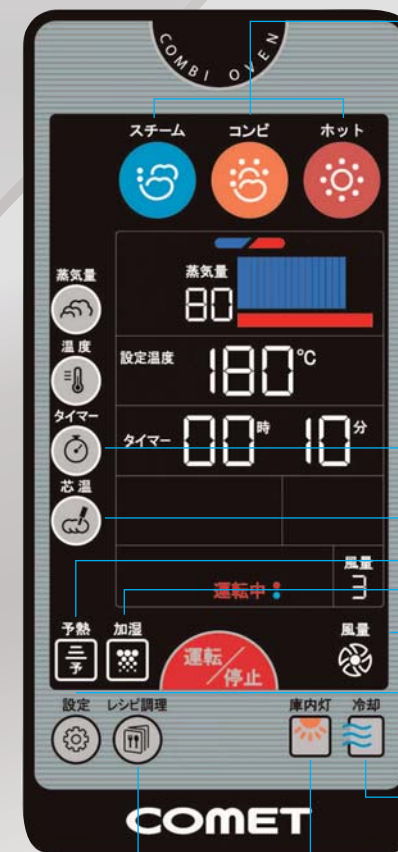
進化したインJECTIONモデル(CSX-Iシリーズ)

2連電磁弁を採用し、大量の蒸し物も繊細な蒸し物も調理が可能です。
新型水拡散板を搭載し、蒸気発生効率を向上しました。
(※CSX-IG61には搭載していません。)



インターフェースのグレードアップ

5インチのカラー液晶画面を新搭載しました。画面内に数字の説明があり、視認性がアップしました。



① 多彩な調理モード

- ・スチームモード：50～130℃(エコ・パワーの2モード/パワーは100℃固定)
- ・コンビモード：30～300℃※(蒸気量：0～100%) (※インJECTIONモデルは30～250℃)
- ・ホットモード：30～300℃(ダンパー機能付)

② タイマー設定

- ・タイマー運転：10秒～9時間59分(10秒単位)・連続運転：最大24時間

③ 芯温設定

- ・1本で3点感知する芯温センサを標準搭載。
- ・温度範囲：30℃～99℃
- ・芯温到達後タイマー：0分～9時間59分(分単位)



④ 予熱機能

- ・予熱完了時にメロディや音声でお知らせします。

⑤ 加湿機能

- ・運転中に一時的に加湿することができます。

⑥ 風量設定

- ・ファンのスピードは4段階設定できます。
更に風量間欠モードを新搭載しました。



⑦ 設定

- ・調理データ記録の転送やメロディ変更や音量変更等、機器の各種設定を行えます。

⑧ 冷却

- ・庫内ファンで急速冷却を行います。・ドアを閉めた状態でも冷却可能です。
・60℃以下になると自動で冷却を終了する省エネ設計です。

⑨ 庫内灯

- ・庫内灯キーで庫内灯のON/OFF設定ができます。・庫内灯はLEDです。

⑩ レシピ調理

- ・最大999メニュー登録可能です。
1レシピにつき最大9工程まで登録できます。

●メロディ・音声・完了音

用意されたメロディより各動作の完了音を選択できます。日本語による音声で操作ガイダンスをします。

●業務用厨房機器標準通信仕様対応 (※特注対応)

●HACCPの運用をサポート

過去10日分の運転記録を機器が保存し、USBに出力が可能です。パソコンなどのデバイスへデータ出力が可能です。

●ダイヤルは プッシュ機能 付です。



アンフィニコンシェルジュ

INFINI Concierge



調理の可能性を無限大に、コンシェルジュがさらなる進化を遂げました。

Web上でのメニュー登録

パソコンの専用ソフトではなくWeb上で直感的にオリジナルレシピの登録ができます。登録したレシピはUSBへダウンロードし、機器本体に転送してご使用いただけます。



蒸気発生器モデルまたは
インJECTIONモデルの2種類からお選びいただけます。

■機能／装備一覧

モデル		蒸気発生器モデル	インJECTIONモデル
型式		CSX-G / CSX-E	CSX-IG / CSX-IE
蒸気発生方式		蒸気発生器	インJECTION
モード設定	スチームモード	50℃～130℃	50℃～130℃
	コンビモード	30℃～300℃	30℃～250℃
	ホットモード	30℃～300℃	30℃～300℃
	芯温	30℃～99℃	30℃～99℃
蒸気量調整		101段階	11段階
芯温センサ		3点感知	3点感知
風量切替		4段階	4段階
風量間欠モード		○	ホットモードのみ
レシピ調理		999メニュー	999メニュー
音声ガイダンス機能		○	○
業務用厨房機器標準通信仕様		オプション	オプション
安全装置	過熱防止装置	○	○
	蒸気発生器からの空焚き防止装置	○	—
	ドアスイッチ	○	○
	自己故障診断機能	○	○
	立消え安全装置(ガス式)	○	○

■蒸気発生方式の比較

蒸気発生器モデル

蒸気発生器で蒸気を発生させ、蒸気をオープン庫内へ送ります。蒸気はオープン庫内とは別の場所（蒸気発生器）で発生します。

インJECTIONモデル

庫内ファンの中央にある拡散板に水を供給し、蒸気を均一に拡散します。オープン庫内の熱交換器表面へ均一に水が付着するため、すばやく蒸気を発生させることができます。

1/1 ホテルパンサイズに
2段積みモデルが再登場！

6段と10段の2サイズに加え、6段+6段(ガス式のみ)、6段+10段(電気式のみ)の2段積みモデルが進化して再登場しました。上段と下段の運転はそれぞれ独立していますので、省スペースにも関わらず調理量別や時間帯別など様々な運用が実現できます。

設置場所に困らない設計

設置先に合わせたドアヒンジの位置をお選びいただけます。ご発注時にご指定ください。(※CSX-G61+G61 は左ヒンジのみ)

左ヒンジ

ガス式
電気式
共通

右ヒンジ

RD モデル
(ガス式のみ)

R モデル
(電気式のみ)



付属品・オプション品

標準付属品



液体洗剤
(コメットタフナーA 500ml)
液体洗剤用スプレー
専用軟水器
オープン手袋
(布製、耐熱温度232℃)
排水部材セット

オプション品



コメットタフナーA
専用液体洗剤です。



軟水器カートリッジ
専用軟水器用カートリッジです。定期的に変換してください。ご用命、お問い合わせは、販売店が最寄りの営業所までご連絡ください。

架台（オプション品） 外形寸法 Dimensions：W870×D688×H550 (mm)

■スタンダード

¥150,000 (税別)

■A仕様

¥172,000 (税別)

■B仕様

¥234,000 (税別)

■D仕様

¥196,000 (税別)

■E仕様

¥357,000 (税別)

●架台オプション
※金額別途

天板
軟水器側スノコ

ガストロノームパン 1/1 SIZE (オプション品)

■ガストロノームパン

※写真は65mm

型式	深さ	定価(税別)
CGN-112	25mm	¥9,100
CGN-114	40mm	¥9,600
CGN-116	65mm	¥11,000

■ノンスティックガストロノームパン

※写真は40mm

型式	深さ	定価(税別)
CGN-112N	25mm	¥22,000
CGN-114N	40mm	¥23,000
CGN-116N	65mm	¥26,000

■穴あきガストロノームパン

※写真は65mm

型式	深さ	定価(税別)
CGN-114P	40mm	¥11,000
CGN-116P	65mm	¥12,000

■ノンスティックグリルパン30mm

型式	深さ	定価(税別)
CGN-113GN	30mm	¥29,000

■焼き網

型式	定価(税別)
CGN-11W	¥5,700

■フタ

型式	定価(税別)
CGNF-11	¥9,100

上記以外のサイズもご用意しております。詳しくは最寄りの支店・営業所へお問い合わせください。