

スーパースチーム

エクセレントシリーズ／デラックスシリーズ／スタンダードシリーズ／シンプルシリーズ

エクセレントシリーズに
小型タイプのSSCX-05MDが新登場！
(P13をご覧ください)

Excellent**Deluxe****Standard****Simple**

新しくなったスーパースチームを
動画をご覧ください。



業務用総合厨房機器メーカー

**マルゼン****2022年4月版**

スーパースチーム 機能比較表

シリーズ		エクセレントシリーズ						デラックスシリーズ						
タイプ		小型 NEW	中型		大型			小型		中型		大型		
機種		05M	06	10	20	24	40	05M	05	06	10	20	24	40
電気機種		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
ガス機種		—	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
本体外観														
蒸気発生装置(ジェネレーター)		●						●						
空燃比一定強制燃焼制御/エコ燃焼制御(ガス機種のみ)		●						—		●				
7インチカラー液晶タッチパネル		●						●						
扉	扉LEDライト&前面カラーガラス	●						●						
	3重ガラス扉	●						▲(2重)						
機能	オート調理	●						—						
	マルチ調理	●						—						
	マルチタイマー	●						●						
	庫内自動洗浄	●						▲(手動)						
	ジェネレータ洗浄	自動排水	●						●					
		自動スケール除去	●						—					
	コンビ	温度	50℃～300℃						50℃～300℃					
		蒸気量切換	100段階						10段階					
	スチーム	低温スチーム	30℃～99℃						30℃～99℃					
		スチーム1	約100℃(エコ)						約100℃(エコ)					
		スチーム2	約100℃連続						約100℃連続					
	履歴	●						●						
	5段階風量切換	●						●						
	再加熱	●						●						
	芯温センサー(設定可能温度)	5点計測式(20～99℃)						1点計測式(20～99℃)						
	芯温延長調理	●						●						
	芯温一定調理	●						●						
	一定温度差調理	●						●						
	クロスシステム	●						—						
	加湿(手動/メニュープログラム可能)	●(スプレー式)						—						
	ダンパー機能	● (自動⇄手動/メニュープログラム可能)						● (自動⇄手動/メニュープログラム可能)						
	ファン正・逆回転機能	●						●						
	予約タイマー機能	●						●						
USB接続	●						▲(オプション)							
手入れ その他	本体ドリップ受け(着脱式・自動排水)	●			—			●			—			
	扉ドリップ受け(着脱式・自動排水)	●			—			●			—			
	スイング式棚受け/吸込板	●			▲(吸込板のみ)			●			▲(吸込板のみ)			
	低温排水	●						—			●			

スタンダードシリーズ						シンプルシリーズ			
コンパクト		小型		中型		コンパクト		小型	
02M	04M	05M	05	06	10	02M	04M	05M	05
●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
									
		●						▲(滴下式)	
		—						—	
		▲(7セグLED)						▲(7セグLED)	
▲ (LEDのみ)			●			▲ (LEDのみ)			●
		▲(2重)						▲(2重)	
		—						—	
		—						—	
		—						—	
		▲(手動)						▲(手動)	
▲(手動)			●					—	
		—						—	
		100℃～300℃						100℃～300℃	
		10段階						10段階	
		30℃～99℃						50℃～100℃	
		約100℃(エコ)						—	
		約100℃連続						—	
		—						—	
—			●			—			●
		—						—	
		1点計測式(20～99℃)						1点計測式(20～99℃)	
		—						—	
		●						—	
		●						—	
		—						—	
		—						●(滴下式)	
—	▲手動 (レバー)	● (手動／メニュープログラム可能)				—	▲手動 (レバー)	● (手動／メニュープログラム可能)	
—			●			—			●
		▲ (ジェネレーター＆庫内温度のみ)						▲ (庫内温度のみ)	
		▲(オプション／外付け)						▲(オプション／外付け)	
▲ (着脱式)			●			▲ (着脱式)			●
▲ (着脱式)			●			▲ (着脱式)			●
—			●			—			●
		—		●				—	

全機種共通機能

■ ホテルパン縦差し仕様

全機種ホテルパン縦差し仕様としました。間口寸法が抑えられ、厨房の省スペース化に貢献できるだけでなく、1/2や2/3サイズのホテルパンも使用できるため、多品種少量調理に最適。さらに扉開閉時のスチームロスや温度低下も抑えられます。

■ 熱風モード設定温度範囲

30℃～300℃で設定可能。

■ 時間設定機能

10秒～24時間⇒連続運転で設定可能。

■ 予熱機能

庫内温度を予め設定温度に立ち上げておく機能です。扉を開けた際の温度低下を考慮し、設定温度よりも3段階(+10・+20・+30%)で高めに設定できます(スタンダード、シンプルは+10%のみ)。

■ メニュープログラム調理

9ステップ999メニューが登録可能。(スタンダード、シンプルは99メニュー)

■ インプット済みサンプルメニュー

肉・魚介・野菜料理から洋菓子まで、幅広い料理を網羅した50メニューがあらかじめインプット済みです(シンプルは20メニュー)。

■ クーリング機能

扉の開閉に関わらず、ファンが回転して庫内を冷却します。

厨房レイアウトや作業フローに合わせて下記の対応が可能です。

■ 逆扉仕様

通常扉、逆扉をご注文時にお選びいただけます(04M～10型のみ)。

■ 棚段数変更

ご要望に応じて棚段数を変更できます。詳しくはお問い合わせください。

■ 2段重ね用キット

スーパースチームを2段にすることで厨房の省スペース化と作業効率の向上に貢献します。詳しくは裏表紙をご覧ください。



2段重ね用キット

安全装置

■ 過熱防止装置

全機種に搭載。

■ 自己診断機能(エラー表示)

全機種に搭載。

■ 蒸気発生装置の空焚き防止装置

エクセレント/デラックス/スタンダードに搭載。

■ 扉オープン運転停止機能

全機種に搭載。

■ 立ち消え安全装置

ガス式全機種に搭載。



このマークのある製品は、(財)日本ガス機器検査協会の形式検査に合格しています。(LPガス 13A)

スーパースチーム エクセレントシリーズ

7インチカラー液晶タッチパネルを採用しバツグンの使いやすさ。

オート調理をはじめ、新たに搭載したマルチ調理機能、進化した庫内自動洗浄など、豊富な機能を兼ね備えたエクセレントシリーズ。

7インチカラー 液晶タッチパネル

設定した温度や時間、調理の進行状況などが一目瞭然です。オート調理、マルチ調理の設定も視覚的にわかりやすく、庫内自動洗浄時にはイラスト付ガイドも表示。どなたでも簡単に〈スーパースチーム〉の持つ豊富な機能を使いこなせます。



エクセレントシリーズの5大機能

1 [オート調理]

タッチパネルに従って直感的にタッチしていくだけで、最適な調理プログラムまでナビゲート。



2 [マルチ調理]

複数メニューを多段同時調理。さらなる効率化を実現。



3 [庫内自動洗浄]

より簡単に。より節水に。スケールケア機能も新たに搭載。



4 [5点計測式芯温センサー]

よりきめ細かく正確な温度管理が可能。



5 ガス式は全機種低輻射仕様

ガス式は全機種低輻射仕様。作業環境を改善するとともに、空調費等のコスト面もメリット大。



オート調理

いちばん美味しいプログラムを知っている。

[オート調理]は、調理する方の「何をどのように仕上げたいか」というイメージを忠実に再現します。まずは食材を肉、魚介、野菜、卵、米、その他の6つから選択し、次は調理法を焼き物、煮物、蒸し物等の中から選択・・・と、次々と現れる画面に従って直感的にタッチしてだけで、理

想的な仕上がりに導かれていきます。今までのように、その調理に適した調理モードと温度・時間に置き換えていく煩わしさはありません。さあ！いよいよ調理スタートです。

肉料理



焼き物料理、煮込み料理に加え、オーバーナイトによる肉の柔らかく煮など長時間調理も可能です。また、フライや唐揚げなどの揚げ物料理は、油を抑えたヘルシーな揚げ物風焼き物に。



魚介料理



塩焼き、漬け焼き、姿焼きのほか、オーバーナイト調理では甘露煮や水煮などで骨まで柔らかく調理できます。その他、エビチリなど炒め物も可能で、フライ料理では油を抑えたヘルシーなフライ風焼き物に。



米料理



白飯のほか、五目で飯やパエリアなど炊き込みご飯、お粥、おこわまで調理可能です。おこわは中華おこわや山菜おこわなどバリエーションも豊富。



野菜料理



各種野菜のグリル料理はもちろん、肉じゃがや筑前煮などの煮物料理などを行います。さらに調理方法で蒸し物を選択すれば、温野菜調理や野菜の下茹でなどにも使用可能です。焼き芋も美味しくできます。



卵料理



卵焼きと一口に言っても五目卵焼きやスペイン風オムレツなど味も風味も様々。また、デリケートな温度管理が必要な温泉卵や茶碗蒸しなど、美味しい仕上がりはお任せください。



その他



グラタンやドリア、ラザニアなどのパスタ・米料理から、焼きそば、焼きビーフンなどの麺料理、さらには冷凍生地を用いたクロワッサン焼成、プリン、蒸しパンまで、パンも和洋菓子も幅広い調理が可能です。



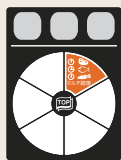
※オート調理は予告なく変更になる場合があります。※オート調理の仕上がりは食材によって異なります。



スタンバイ機能

オート調理の設定完了後にスタンバイボタンにタッチすると、選択されたメニューに応じて庫内温度を自動で立ち上げてくれます。庫内温度が低いときは予

熱を行い、高すぎるときはクーリングを行なった後に予熱を行うことで庫内温度を調整。手動で温度を設定したり、クーリングする手間がかからず便利です。



マルチ調理

複数のメニューを同時に調理。さらなる効率化を実現。



Multi-cooking



さらなる効率化を実現し、時間短縮、 少人数でのオペレーションを実現できます。

これまで個別に調理していたメニューを複数同時に行えることで、トータルの作業時間を短縮し、さらなる効率化を図れます。もちろんより少人数でのオペレーションも可能となり、人手不足対策にも有効です。

パネル表示で進行状況も一目瞭然。

複数メニューの同時調理でも進行状況は一目瞭然。例えば10段タイプのスーパースチームの場合、タッチパネルにも10段の枠を表示し、各段に調理中のメニュー名や加熱の残り時間を表示。さらに進行具合をインジケーターで表すため、ひと目で現在の調理の状況が把握できます。

02.焼き物セット	
1	066.ロースチキン3
2	100.ハンバーグ150g
3	069.じゃがいもコースト
4	061.さばの塩焼き
5	023.エビの塩焼き
6	888.ステーキ
7	070.グリル野菜
8	102.ケーキサレ
9	
10	

スーパースチームの各段を表します。

各段の加熱残り時間を表します。

各段の調理しているメニュー名を表示。さらに調理の進行具合をインジケーターで表します。

マルチ調理の設定はマイメニューから選ぶだけ!

手順1

マイメニューの中からメニューを1つ選択すると、そのメニューが基準となり、同時調理が可能なメニューのみに表示が切り替わります。

マイメニューの中から「ローストチキン3」を選択。同時調理が可能なメニューのみの表示に切り替わります。



手順2

表示されたメニューの中から、調理したいメニューを選択→右側の段数ボタンをタッチすると設定完了。設定されたメニューと段は同じ色で表示されるため、どのメニューがどの段かひと目でわかります。

「ローストチキン3」を2段目に、「さばの塩焼」を5段目に・・・というように、調理したいメニューと調理に使用したい段をタッチしていくと登録できます。



Point

調理条件によるメニュー選択も可能です。



調理モードや蒸気量、庫内温度等を指定し、その条件で同時調理可能なメニューを表示させることも可能です。

メニューグループを作成すればより一層の効率化が図れます

マルチ調理での使用頻度が高いメニューを「メニューグループ」として登録できます。例えば朝の仕込みで頻繁に同時調理するメニューを集めて「朝仕込みセット」グループを作成したり、調理条件が近い煮物メニューを集めて「煮物セット」グループを作成したりできます。



メニューグループ画面。「蒸し物セット」を選択。



「蒸し物セット」に登録されたメニューのみが表示される。



同時調理したいメニューと段を選択して登録完了。



予めメニューグループを作成しておけば、次回からは膨大なマイメニューの中から調理したいメニューを探し出す手間が省けるため、より一層の効率化が図れます。メニューグループは最大20グループまで作成できます。



扉の開閉を感知し、調理時間を自動調整!

調理が完了したメニューを取り出す際に扉を開閉すると、庫内温度の低下を見込んで加熱時間を自動的に微調整します。加熱不足の心配もありません。

食材の時間差投入も可能です。

マルチ調理は調理中でもメニューの追加設定が可能です。例えば時間差で食材を投入したり、また調理が完了したメニューと入れ替えて次のメニューの食材を投入したりと、フレキシブルで効率の良いオペレーションができます。



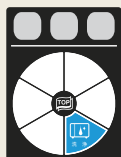
芯温センサーも使用できます。

もちろん芯温センサーも使用できます。芯温を確認しながら調理ができるため、マルチ調理でも高品質な仕上がりを実現できます。



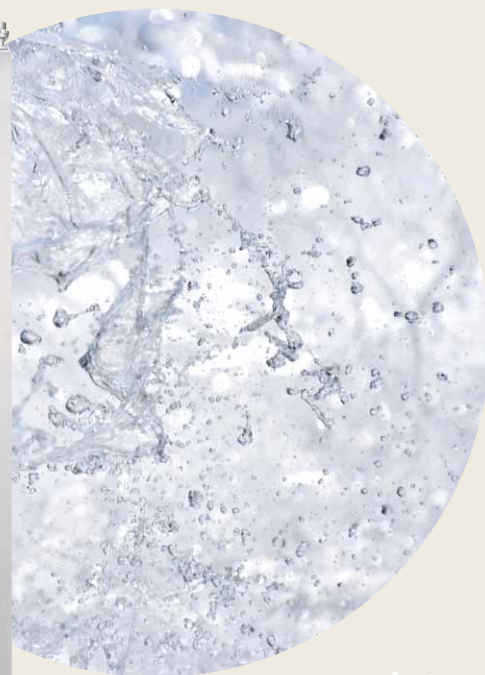
食材のにおい移りも心配なし!

スーパースチームでの調理ではスチームが食材を包み込んで加熱するため、異なるメニューを同時調理してもにおい移りの心配はありません。また熱風モードの調理であっても食材から発生する蒸気が同様に働くため、多様なメニューの同時調理が可能です。



庫内自動洗浄機能

より簡単に。より節水に。進化した庫内洗浄。さらにスケールケア機能を新たに搭載。



Automatic washing

タッチパネル操作でコースを選択。 あとはタブレット（固形）洗剤を置くだけ。

〈スーパースチーム〉エクセレントシリーズは庫内自動洗浄機能を搭載。洗浄～乾燥までの洗浄作業を全自動で行えます。従来のようにノズルを取り付ける等の手間もなく、タッチパネルでコースを選択してあとは庫内にタブレット（固形）洗剤を置くだけ。洗浄にかかる手間を大幅に削減しました。



タブレット（固形）洗剤

節水も実現。

洗浄水を循環させ再利用する循環方式としたため、大幅な節水を実現しました。

厨房の床を濡らさず衛生的。

従来ハンドシャワーで行っていたすすぎ工程を、扉を閉めた状態で自動で行えるため、厨房の床を濡らすことがなく衛生的です。

[自動洗浄画面]

洗浄モードは5段階

洗浄モードは5段階から選択できます。軽い汚れなら「すすぎ」のみ、汚れが多い場合は「強め」で洗浄など、庫内の汚れ状況に適した洗浄ができます。

スケールの付着を抑える
スケールケア機能

自動洗浄の設定時に、このスケールケアをありに設定すると、専用洗剤を自動供給してジェネレーターの簡易洗浄を行います。毎日の洗浄時にこのスケールケア機能をご使用いただくことで、ジェネレーターにスケールが付着するのを予防できます。

わかりやすい
タッチパネル表示

タッチパネルで洗浄の設定を行っていくと、次の作業工程をお知らせしてくれます。洗剤の投入や、電源のON/OFF、または扉を開けてのクーリングなど、イラスト付きで表示されるため、どなたでも簡単にお使いいただけます。

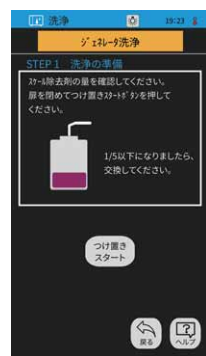
洗浄工程をパネル表示

洗浄工程はタッチパネルに表示。残り時間も表示されるので一目瞭然です。



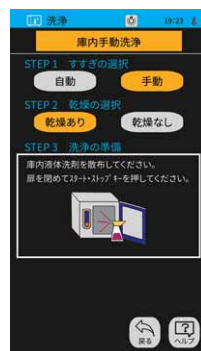
ジェネレーター自動洗浄機能

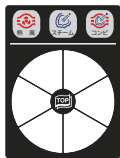
ジェネレーター(蒸気発生装置)の自動洗浄も可能です。洗浄トップ画面からジェネレーター洗浄を選択するだけの簡単操作で、洗剤も自動供給されます。一日の作業終了時にセットしておけば翌朝はすすぎを行うだけで洗浄が終了するため、時間も手間もとられません。



手動洗浄も可能です

ハンドシャワーによる手動洗浄も可能です。手動の場合は手作業で洗剤散布、およびハンドシャワーによるすすぎ洗いをを行います。洗剤散布やすすぎ洗いのタイミングはタッチパネルがイラスト付きでお知らせしてくれるため、パネルの指示に従うだけで簡単です。





マニュアル調理

温度と時間・芯温を個別にセットアップ。



熱風モード

30～300℃までの熱風が、庫内を効率良く循環し、ムラなく食材を包み込んでスピーディに焼き上げます。



スチームモード

3パターンのスチームシステムで調理に合わせた幅広いスチームが可能で、

低温スチーム

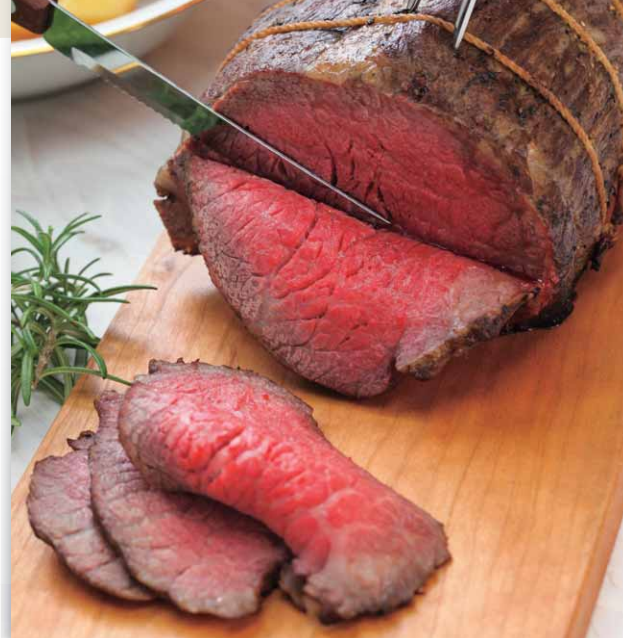
正確な温度管理によって30℃～99℃まで1℃単位で設定でき、特に茶碗蒸しなど、デリケートな調理に最適なモードです。真空調理の加熱にも適しています。

スチーム1

約100℃のスチームを庫内にムラなく充満させ、食材を素早く大量に調理します。通常の蒸し器に比べ栄養分の流出を最小限にとどめ、食材の味・香りを逃しません。スチームの量は庫内センサーにより絶えず最適な量に調整されるため省エネです。

スチーム2

高温の蒸気を常に送り込み、強力で大量の蒸気が食材を素早くパワフルに蒸し上げる大量調理に適したモードです。



コンビモード(蒸気量100段階切り換え)

スチームと熱風を組み合わせ、双方の長所を活かしたスチームコンベクションオープンならではの調理モードです。

蒸気量100段階切換

エクセレントシリーズでは、コンビネーションモードにおいて庫内の蒸気量を100段階に切換可能です。設定した蒸気量はセンサーにより正確に維持され、自動開閉ダンパーと合わせて庫内を調理に最適な湿度に保ちます。煮魚などで煮くずれなくロスを抑えたい場合は蒸気量を多めに、パリッとしかも香ばしく焼き上げたい場合は蒸気量を少なめにするなど、調理人のイメージのままに仕上げるすることができます。

芯温センサーを使用した芯温調理

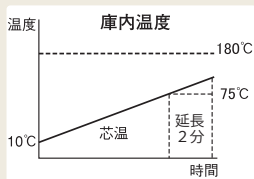
5点計測式芯温センサー

すべての調理モードで利用できる芯温センサー。食材の中心温度(芯温)を1℃単位で正確に設定・計測できます。エクセレントシリーズは「5点計測式」を採用。先端から並んだ5箇所の計測ポイントの中の最も低い温度で管理するので、より正確な温度管理が可能です。



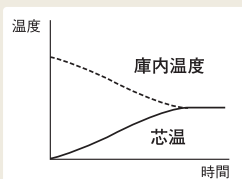
芯温延長調理

食材の芯温が設定温度に達してから一定時間加熱を続けるモードです。「芯温が75℃に達してからさらに2分間加熱」といった設定が可能となり、大量調理施設衛生管理マニュアル等の基準を満たす安全な調理が可能です。



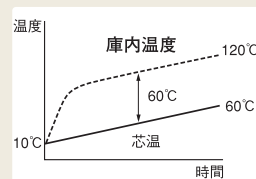
芯温一定調理

食材の芯温を一定に保ちながら調理するモード。芯温が設定温度に達すると庫内は芯温設定温度をキープするので、提供する直前まで保温でき、また食中毒を防止して安全性を高める効果もあります。



一定温度差調理

食材の芯温と庫内温度差を一定に保ちながら調理するモードで、お肉を柔らかく、ボリュームロスを抑えてジューシーに調理できます。





再加熱調理

適温提供に最適。

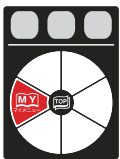


ホテルパン再加熱方式

ホテルパンの加熱済み食材の温め直しや、クックチルやクックフリーズの再加熱工程で用います。再加熱したい食材を①焼き物(低温)、②焼き物(高温)、③煮物、④炒め物、⑤揚げ物、⑥蒸し物の6つの中から選択するだけで、最適な温度／蒸気量で再加熱します。また微調整も可能です。

皿盛再加熱方式

盛りつけた食材を器ごと温め直します。蒸し物料理の再加熱であれば「皿盛／スチーム」を、蒸し物以外の料理であれば「皿盛／コンビ」を選択するだけでOK。最適な温度／蒸気量で再加熱します。また、微調整も可能です。従来のオープンや電子レンジでの温め直しと違い、料理に乾燥や温めムラのない食べ頃の美味しさを再現します。



マイメニュー調理

最大999メニューを登録・編集可能。



厨房の省力化と調理の高品質化を実現

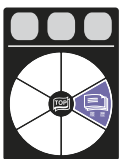
使用頻度の高いオート調理のメニューや、マニュアル調理モードで設定した新メニューを“マイメニュー”に登録できます。登録したメニューは、簡単な操作で呼び出して調理できるため、パート・アルバイトさんでも高品質な調理が可能です。定番メニューや人気メニューを常に安定して提供できるとともに、厨房の省力化に貢献します。マイメニューに登録できるのは最大999メニュー。和・洋・中を問わずメニューレパートリーが一気に拡大します。

最大9ステップのステップ調理で 高品質の仕上がり

1メニューにつき最大9ステップでのステップ調理が可能で、こだわりの美味しさを再現できます。

見やすいメニュー画面

日本語入力、日本語表示が可能なメニュー画面は見やすく一目瞭然。また登録メニューを呼び出すと、選択されたメニューやモード名のほか、各調理モードで設定された、あるいは調理中の温度(庫内温度／芯温)や時間などが常に表示されます。



履歴

最大420件の調理履歴を保存。

詳細な調理履歴を確認できます

調理の履歴を最大420件までさかのぼって確認できます。使用した調理モードや温度／蒸気量の設定等を日付や時間とともに確認できるため、調理のたびにメモをとらなくても、後から簡単に確認できます。また、履歴は日付による検索も可能です。

「しおり」でお気に入りの調理を選別

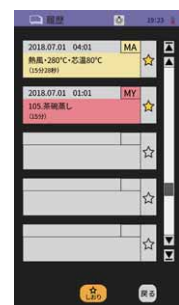
履歴の中で特に残しておきたいものや、繰り返し再調理したいものにしおりをつけることで優先的に表示できます(最大420個)。

履歴の再調理・編集・登録が可能

履歴はタッチすると調理画面へ切り換わるため、そのまま同じ設定で調理を行ったり、またはさらに編集してマイメニューへ登録することも可能です。理想的な仕上がりだった過去の調理も簡単に再現できます。



◀ 最大420件の履歴が確認できます。



◀ 「しおり」をつけたメニューのみの表示が可能です。



理想的な加熱を実現する 新設計の庫内

全段投入でも美しい焼き上がり

新設計の庫内はファンの形状やヒーター／熱交換パイプを全面的にリニューアル。熱風を庫内のすみずみまで素早くムラなく循環させることで、これまで以上に均一な焼き上がりを実現しました。全段投入時でもご覧のような美しい焼き上がりです。

空燃比一定強制燃焼制御とエコ燃焼制御で 正確な温度管理と大幅な省エネを実現

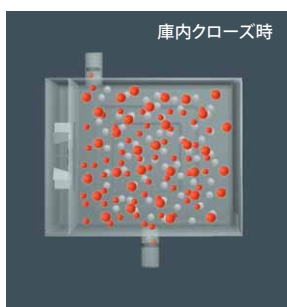
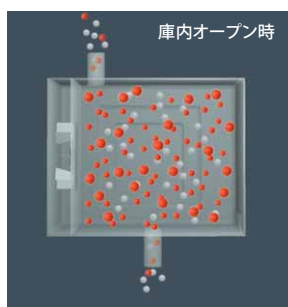
※ガス式のみ(1部機種を除く)

ガスと空気を常に1:1に混合する空燃比一定強制燃焼制御が安定した燃焼を実現することで正確な温度管理を実現。さらに、コンビモードでの庫内バーナーとジェネレーターバーナーの同時燃焼時に、各バーナーへのガス供給量を最適化し、総ガス消費量を抑えるエコ燃焼制御を搭載。従来よりも大幅な省エネを実現しました。

温度・蒸気を正確にコントロール

庫内環境を自動で変化させる。 マルゼン考案の〈クロスシステム〉

庫内温度と蒸気量は、マルゼン考案の庫内環境管理システム〈クロスシステム〉により正確に制御されます。デリケートな温度帯には庫内を開放(オープン)、スチームを逃がしたくない時には庫内を密閉(クローズ)と庫内環境を自動的に変化させることで、設定された温度/蒸気量を正確に維持し、高品質な調理を実現します。

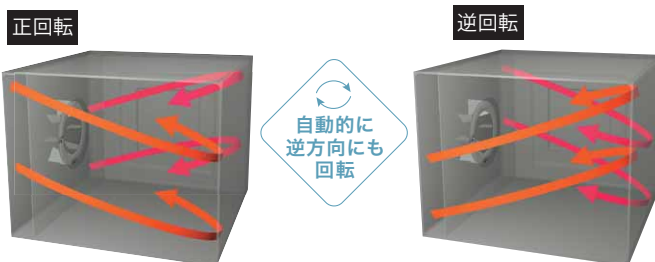


蒸気量を制御する自動開閉ダンパー

庫内の湿度を正確に測定するセンサーがダンパーを自動で開閉させることにより、100段階で設定された蒸気量を正確に制御します。また食材の状態に合わせて任意に開けて庫内の余分な蒸気を逃がすことも可能です。

正・逆回転ファンが温度分布を均一に

庫内のすみずみまでムラなく熱風を循環させるため、ファンが一定間隔で自動的に逆方向にも回転し、より均一な温度分布を実現。焼きムラを軽減しています。



5段階風量切換機能

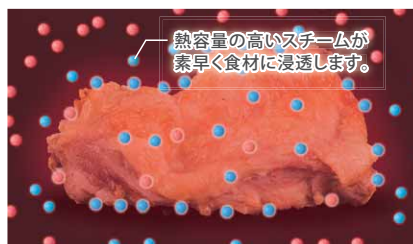
風量は、微風から強風まできめ細かに切り換え可能。デリケートな食材に対しては風量を弱方向に切り換えることにより、食材表皮の変形や焼きムラを抑制します。また、食材の乾燥を抑えながら調理・保温するのに適したファン間欠運転ができます。風量は間欠運転を含め5段階切換です。



弱 < < < < < < 風量 > > > > > > > 強

加湿機能

加湿ノズルが庫内ファンに水を噴射することで加湿ができます。熱風モードでの調理時に食材の乾燥を防いだり、加湿によって発生するスチームのスピーディな加熱を併用したいときに便利です。





日々のオペレーションを 助ける使いやすさ

庫内の様子が確認しやすい 前面ガラス扉とLEDライト

前面ガラス扉を採用し、庫内の様子が確認しやすくなりました。さらに省エネ性に優れたLEDライトを採用し、自然光に近い明るさで正面から庫内を照らすため、調理中の食材の様子がより確認しやすくなりました。

ストップポジション付き 3重ガラス扉

輻射熱処理を施した熱線反射ガラス1枚を含む3重ガラス扉を採用。放熱を抑え、作業環境の改善に有効です。さらに扉は120°、180°でハーフストップするので、ホテルパンや焼網の出し入れも安全、スムーズです。



使いやすい ドアハンドル

ハンドルは左右どちらに回しても扉が開き、閉める際はハンドルを回さず扉を押すだけなので簡単です。(06,10型のみ)



左右どちらでも開きます!

予約タイマー

調理を開始する時間に合わせて自動的に電源が入り、蒸気発生装置を立ち上げておくのすぐ調理を開始でき便利です。また、「蒸気発生装置+庫内温度の立ち上げ」や、「自動的に調理もスタート」も設定可能なため、オペレーションの内容に合わせて使い分けることで効率良く作業できます。

予熱機能

庫内温度を予め設定温度に立ち上げておくモードで、その調理工程に素早く入れます。予熱温度は、扉を開けて食材を入れたときの温度低下を考慮し、食材の量にあわせ設定温度よりも3段階(+10°+20°+30%)で高めに設定できます。

格納式予熱アタッチメント 特許申請中

ロールインカートが庫内に入っていない状態で生じる庫内下部の隙間を格納式予熱アタッチメントが自動的に密閉。予熱時の温度/蒸気漏れを抑えます。(20,24,40型のみ)

クーリング機能

扉の開閉にかかわらず、ファンが回転して庫内冷却します。

優れた清掃性・衛生性

スイング式の棚受／ 吸込板で清掃性バツグン

庫内の棚受および吸込み板はスイング式となっているため、わざわざ外さなくても庫内やファンの清掃が容易です。もちろん取り外しての清掃も可能です。



スイング時

水はけの良い 棚受け

棚受けに穴をあけ、スチーミング後の余分な水分を残しません。



清掃性に優れた 取り外し式扉ドリップ受け。

扉ドリップ受けは取り外して丸洗いが可能なため、清掃性に優れています。



USBメモリー接続

USBメモリーを接続して調理温度データを記録できます。またメニューデータの一括コピーもでき、多店舗での調理のマニュアル化に貢献します。



スーパースチーム

<エクセレントシリーズ> ラインアップ

Line up

7インチカラー液晶タッチパネルを採用。

オート調理、マルチ調理、進化した庫内自動洗浄など、豊富な機能を兼ね備えたエクセレントシリーズ。



SSCX-05M(R)D
税抜標準価格
1,480,000円



SSCX-06(R)D
税抜標準価格
1,980,000円



SSCX-10(R)D
税抜標準価格
2,680,000円

間口	680	845	845
外形寸法(mm) 奥行	565	775	775
高さ	685	820	1080
間口	375	445	445
庫内寸法(mm) 奥行	390	640	640
高さ	398	480	740
定格電源(50/60Hz)	3φ200V	3φ200V	3φ200V
消費電力	5.7kW	9.4kW	17.2kW
必要手元開閉器容量	20A	30A	60A
電源コード 2m	3.5mm ² —4芯 直結	5.5mm ² —4芯 直結	14mm ² —4芯 直結
給水接続	15A×3(軟水口・原水口・ハンドシャワー給水口)	15A×3(軟水口・原水口・ハンドシャワー給水口)	15A×3(軟水口・原水口・ハンドシャワー給水口)
排水接続	φ38	φ48	φ48
棚受間隔	68mm	68mm	68mm
ホテルパン収納枚数	2/3サイズ×5枚(深さ65mmの場合)	1/1サイズ×6枚(深さ65mmの場合)	1/1サイズ×10枚(深さ65mmの場合)
重量(kg)	86	143	175

付属品

2/3焼網(3)、耐熱手袋(1セット)、タブレット(固形)洗剤(10個)、液体洗剤(2L)、洗剤スプレーガン(1)、ハンドシャワー(1)、減圧逆止弁(1)、排水用シリコンエルボφ38用(1)、ステンレスパイプφ38(1)、メニューブック、オート調理用メニューCD、軟水器(1)、スケール除去剤 クリカリー-SC(2kg)

1/1焼網(3)、耐熱手袋(1セット)、タブレット(固形)洗剤(10個)、液体洗剤(2L)、洗剤スプレーガン(1)、ハンドシャワー(1)、減圧逆止弁(1)、排水用シリコンエルボφ48用(1)、ステンレスパイプφ48.6(1)、メニューブック、オート調理用メニューCD、軟水器(1)、スケール除去剤 クリカリー-SC(2kg)

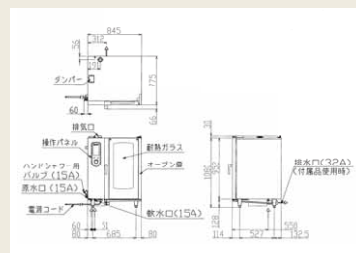
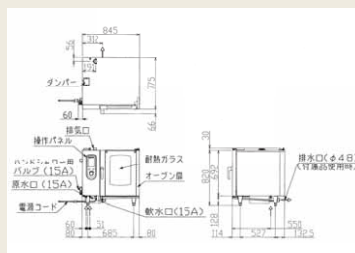
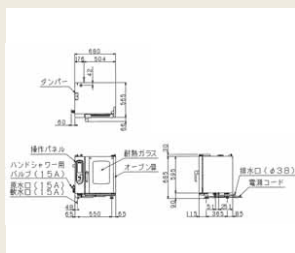
1/1焼網(5)、耐熱手袋(1セット)、タブレット(固形)洗剤(10個)、液体洗剤(2L)、洗剤スプレーガン(1)、ハンドシャワー(1)、減圧逆止弁(1)、排水用シリコンエルボφ48用(1)、ステンレスパイプφ48.6(1)、メニューブック、オート調理用メニューCD、軟水器(1)、スケール除去剤 クリカリー-SC(2kg)

■保守点検のためにメンテナンススペース(後方30cm/左側面50cm)を設けて設置してください。

■誤作動防止のため、高周波対応の手元開閉器をご使用ください。

●型式(R)タイプは逆扉仕様で、納期は受注後約1ヶ月間です(価格は同じです)。

☆印の機種は受注生産品です。





1/1ホテルパン
20枚タイプ

SSCX-20D☆
税抜標準価格
4,780,000円



1/1ホテルパン
24枚タイプ

SSCX-24D☆
税抜標準価格
4,480,000円



1/1ホテルパン
40枚タイプ

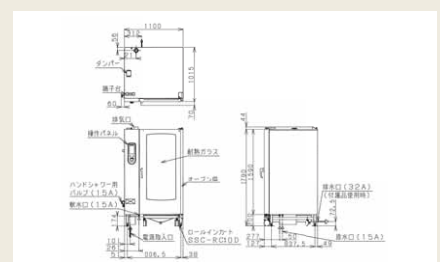
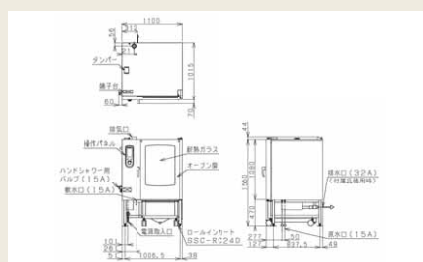
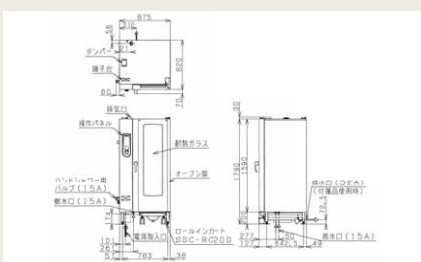
SSCX-40D☆
税抜標準価格
6,580,000円

875	1100	1100
820	1015	1015
1790	1550	1790
445	650	650
640	828	828
1450	950	1450
3φ200V・1φ100V(全自動軟水器用)	3φ200V・1φ100V(全自動軟水器用)	3φ200V・1φ100V(全自動軟水器用)
34.4kW	38.8kW	61.8kW
125A	125A	200A
—	—	—
15A×3(軟水口・原水口・ハンドシャワー給水口)	15A×3(軟水口・原水口・ハンドシャワー給水口)	15A×3(軟水口・原水口・ハンドシャワー給水口)
32A	32A	32A
63mm	63mm	63mm
1/1サイズ×20枚(深さ20mmの場合)	1/1サイズ×24枚 (2/1サイズ×12枚) (深さ20mmの場合)	1/1サイズ×40枚 (2/1サイズ×20枚) (深さ20mmの場合)
364	369	559

1/1焼網(10)、耐熱手袋(1セット)、液体洗剤(2L)、洗剤スプレーガン(1)、タブレット(固形)洗剤(20個)、ハンドシャワー(1)、減圧逆止弁(1)、排水用シリコンエルボφ48用(1)、32Aステンソケット(1)、ロールインカートSSC-RC20D(1)、メニューブック、オート調理用メニューCD、全自動軟水器(1)、スケール除去剤 クリカリーSC(2kg)

2/1焼網(6)、耐熱手袋(1セット)、液体洗剤(2L)、洗剤スプレーガン(1)、タブレット(固形)洗剤(20個)、ハンドシャワー(1)、減圧逆止弁(1)、排水用シリコンエルボφ48用(1)、32Aステンソケット(1)、ロールインカートSSC-RC24D(1)、メニューブック、オート調理用メニューCD、全自動軟水器(1)、スケール除去剤 クリカリーSC(2kg)

2/1焼網(10)、耐熱手袋(1セット)、液体洗剤(2L)、洗剤スプレーガン(1)、タブレット(固形)洗剤(20個)、ハンドシャワー(1)、減圧逆止弁(1)、排水用シリコンエルボφ48用(1)、32Aステンソケット(1)、ロールインカートSSC-RC40D(1)、メニューブック、オート調理用メニューCD、全自動軟水器(1)、スケール除去剤 クリカリーSC(2kg)



低輻射ガススーパーsteam

〈エクセレントシリーズ〉ラインアップ

Line up

空気断熱層や三重ガラスの採用により表面温度や輻射熱を低減した低輻射仕様。

空燃比一定強制燃焼制御とエコ燃焼制御で正確な温度管理と大幅な省エネも実現。

7インチカラー液晶タッチパネルはもちろん、

豊富な調理機能と庫内自動洗浄機能も搭載。

1/1ホテルパン
10枚タイプ

1/1ホテルパン
6枚タイプ



SSCGX-06(R)D

税抜標準価格

2,348,000円



SSCGX-10(R)D

税抜標準価格

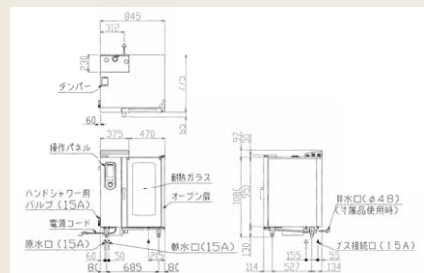
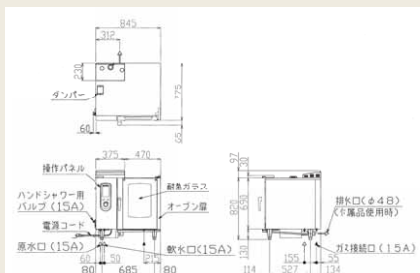
3,098,000円

外形寸法(mm)	間口	845	845
	奥行	775	775
	高さ	820	1080
庫内寸法(mm)	間口	445	445
	奥行	640	640
	高さ	480	740
ガス消費量	都市ガス	14.4kW(12,400kcal/h)	24.4kW(21,000kcal/h)
	LPガス	14.4kW(1.03kg/h)	24.4kW(1.75kg/h)
定格電源(50/60Hz)		1φ100V	1φ100V
消費電力		350W	350W
必要手元開閉器容量		15A	15A
電源コード		2m プラグ付(接地アダプター) ㊞	2m プラグ付(接地アダプター) ㊞
ガス接続口	都市ガス	15A	15A
	LPガス	15A	15A
給水接続		15A×3(軟水口・原水口・ハンドシャワー給水口)	15A×3(軟水口・原水口・ハンドシャワー給水口)
排水接続		φ48	φ48
棚受間隔		68mm	68mm
ホテルパン収納枚数		1/1サイズ×6枚(深さ65mmの場合)	1/1サイズ×10枚(深さ65mmの場合)
重量(kg)		163	180

付属品

1/1焼網(3)、耐熱手袋(1セット)、タブレット(固形)洗剤(10個)、液体洗剤(2L)、洗剤スプレーガン(1)、ハンドシャワー(1)、減圧逆止弁(1)、排水用シリコンエルボφ48用(1)、ステンレスパイプφ48.6(1)、メニューブック、オート調理用メニューCD、軟水器(1)、スケール除去剤 クリカリーSC(2kg)

1/1焼網(5)、耐熱手袋(1セット)、タブレット(固形)洗剤(10個)、液体洗剤(2L)、洗剤スプレーガン(1)、ハンドシャワー(1)、減圧逆止弁(1)、排水用シリコンエルボφ48用(1)、ステンレスパイプφ48.6(1)、メニューブック、オート調理用メニューCD、軟水器(1)、スケール除去剤 クリカリーSC(2kg)



■保守点検のためにメンテナンススペース(後方30cm/左側面50cm)を設けて設置してください。

■誤作動防止のため、高周波対応の手元開閉器をご使用ください。

●型式(R)タイプは逆扉仕様で、納期は受注後約1ヶ月間です(価格は同じです)。

☆印の機種は受注生産品です。



1/1ホテルパン
20枚タイプ

SSCGX-20D☆
税抜標準価格
5,480,000円



1/1ホテルパン
24枚タイプ

SSCGX-24D☆
税抜標準価格
5,380,000円



1/1ホテルパン
40枚タイプ

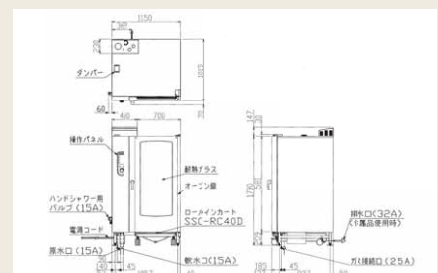
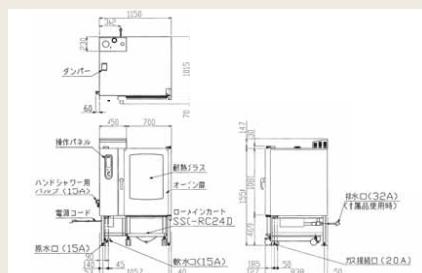
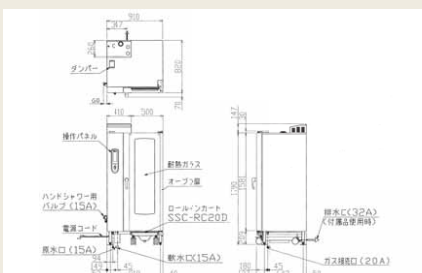
SSCGX-40D☆
税抜標準価格
7,380,000円

910	1150	1150
820	1015	1015
1790	1550	1790
445	650	650
640	828	828
1450	950	1450
48.8kW(42,000kcal/h)	48.8kW(42,000kcal/h)	93.0kW(80,000kcal/h)
48.8kW(3.50kg/h)	48.8kW(3.50kg/h)	93.0kW(6.67kg/h)
1φ100V・1φ100V(全自動軟水器用)	1φ100V・1φ100V(全自動軟水器用)	3φ200V・1φ100V(全自動軟水器用)
950W	1050W	1550W
15A	20A	15A
2m プラグ付(接地アダプター)㊦	2m 20A接地L型プラグ付㊦	2m 2mm ² —4芯 直結
20A	20A	25A
20A	20A	25A
15A×3(軟水口・原水口・ハンドシャワー給水口)	15A×3(軟水口・原水口・ハンドシャワー給水口)	15A×3(軟水口・原水口・ハンドシャワー給水口)
32A	32A	32A
63mm	63mm	63mm
1/1サイズ×20枚(深さ20mmの場合)	1/1サイズ×24枚 (2/1サイズ×12枚) (深さ20mmの場合)	1/1サイズ×40枚 (2/1サイズ×20枚) (深さ20mmの場合)
414	419	584

1/1焼網(10)、耐熱手袋(1セット)、液体洗剤(2L)、洗剤スプレーガン(1)、タブレット(固形)洗剤(20個)、ハンドシャワー(1)、減圧逆止弁(1)、排水用シリコンエルボφ48用(1)、32Aステンソケット(1)、ロールインカートSSC-RC20D(1)、メニューブック、オート調理用メニューCD、全自動軟水器(1)、スケール除去剤 クリカリーSC(2kg)

2/1焼網(6)、耐熱手袋(1セット)、液体洗剤(2L)、洗剤スプレーガン(1)、タブレット(固形)洗剤(20個)、ハンドシャワー(1)、減圧逆止弁(1)、排水用シリコンエルボφ48用(1)、32Aステンソケット(1)、ロールインカートSSC-RC24D(1)、メニューブック、オート調理用メニューCD、全自動軟水器(1)、スケール除去剤 クリカリーSC(2kg)

2/1焼網(10)、耐熱手袋(1セット)、液体洗剤(2L)、洗剤スプレーガン(1)、タブレット(固形)洗剤(20個)、ハンドシャワー(1)、減圧逆止弁(1)、排水用シリコンエルボφ48用(1)、32Aステンソケット(1)、ロールインカートSSC-RC40D(1)、メニューブック、オート調理用メニューCD、全自動軟水器(1)、スケール除去剤 クリカリーSC(2kg)



スーパースチーム デラックスシリーズ

マルチタイマー機能を新たに搭載。7インチカラー液晶タッチパネルも採用しバツグンの使いやすさ。小型から大型まで豊富なラインアップを揃えたデラックスシリーズ。

7インチカラー 液晶タッチパネル

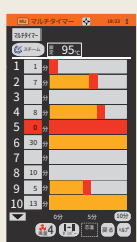
設定した温度や時間、調理の進行状況などが一目瞭然です。マルチタイマーの設定も視覚的にわかりやすく、庫内洗浄時にはイラスト付ガイダンスも表示。どなたでも簡単に〈スーパースチーム〉の持つ豊富な機能を使いこなせます。



デラックスシリーズ新搭載の マルチタイマー&豊富なラインアップ!

[マルチタイマー]

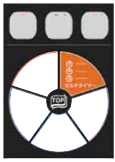
時間差調理に威力を発揮するマルチタイマー機能。より効率的な調理オペレーションを実現。



[豊富なラインアップ!]

2/3ホテルパン5枚差しタイプから、1/1ホテルパン40枚差しタイプまで、電気/ガス合わせ14機種をラインアップ!





マルチタイマー

時間差調理に威力を発揮

マルチタイマーはエクセレントシリーズにも搭載しております。

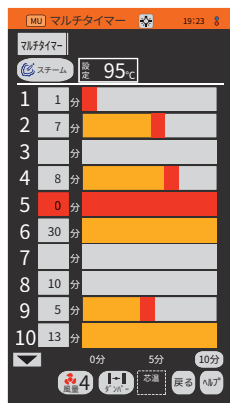
時間差調理で更に効率アップ。

マルチタイマーは時間差調理を活かした効率の良いオペレーションが可能です。例えば「大きさが違う魚の切り身の加熱調理」や、「種類の異なる野菜の下茹で」など、同じ温度帯で加熱時間が異なる食材を同時に調理したいときに、マルチタイマーは威力を発揮します。

複数メニューの同時調理も可能です。

複数メニューでも、加熱温度帯や調理モードが同じであれば同時調理が可能です。これまで個別に調理していたメニューを複数同時に行うことで、更なる効率化を図れます。

タイマーは各段ごとに設定が可能。



10段タイプのスーパースチームの場合、タッチパネルにも10段分のタイマーを表示します。そのため、例えば3段目に食材を投入した場合は、タッチパネル上でも3段目のタイマーを設定することで、どの段にどのタイマーを使用しているかがひと目でわかり便利です。

進行状況も一目瞭然。

タイマーの進行具合はインジケーターで表すため、ひと目で現在の調理の状況が把握できます。

メニューグループを作成すればより一層の効率化を図れます。

マルチタイマーで使用した複数段分のタイマー設定を一括して「メニューグループ」として登録できます。例えば野菜の下茹で用のタイマー設定を「野菜下茹で」グループとして登録したりできます。予めメニューグループを作成しておけば、次回からは複数のタイマーをわざわざ1つずつ設定する手間が省けるため、より一層の効率化を図れます。メニューグループは最大20グループまで作成できます。

食材の追加投入も可能です。

マルチタイマーは調理中でもタイマーの追加設定が可能です。例えば食材を追加投入したり、また加熱が完了した食材と入れ替えて次の食材を投入したりと、フレキシブルで効率の良いオペレーションができます。



芯温センサーも使用できます。

もちろん芯温センサーも使用できます。芯温を確認しながら調理ができるため、マルチタイマーでも高品質な仕上がりを実現できます。





マニュアル調理

温度と時間・芯温を個別にセットアップ。



熱風モード

30～300℃までの熱風が、庫内を効率良く循環し、ムラなく食材を包み込んでスピーディに焼き上げます。



スチームモード

3パターンのスチームシステムで調理に合わせた幅広いスチームが可能で、

低温スチーム

正確な温度管理によって30℃～99℃まで1℃単位で設定でき、特に茶碗蒸しなど、デリケートな調理に最適なモードです。真空調理の加熱にも適しています。

スチーム1

約100℃のスチームを庫内にムラなく充満させ、食材を素早く大量に調理します。通常の蒸し器に比べ栄養分の流出を最小限にとどめ、食材の味・香りを逃しません。スチームの量は庫内センサーにより絶えず最適な量に調整されるため省エネです。

スチーム2

高温の蒸気を常に送り込み、強力で大量の蒸気が食材を素早くパワフルに蒸し上げる大量調理に適したモードです。



コンビモード(蒸気量10段階切り換え)

スチームと熱風を組み合わせ、双方の長所を活かしたスチームコンベクションオープンならではの調理モードです。蒸気量は10段階で切り換え可能です。

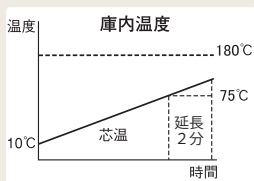
芯温センサーを使用した芯温調理

芯温センサー (1点計測式)

すべての調理モードで利用できる芯温センサー。食材の中心温度(芯温)を1℃単位で正確に設定・計測できます。

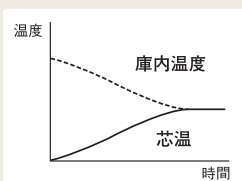
芯温延長調理

食材の芯温が設定温度に達してから一定時間加熱を続けるモードです。「芯温が75℃に達してからさらに2分間加熱」といった設定が可能となり、大量調理施設衛生管理マニュアル等の基準を満たす安全な調理が可能です。



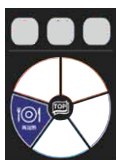
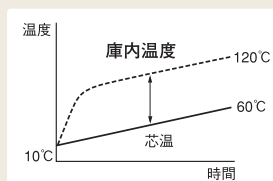
芯温一定調理

食材の芯温を一定に保ちながら調理するモード。芯温が設定温度に達すると庫内は芯温設定温度をキープするので、提供する直前まで保温でき、また食中毒を防止して安全性を高める効果もあります。



一定温度差調理

食材の芯温と庫内温度差を一定に保ちながら調理するモードで、お肉を柔らかく、ボリュームロスを抑えてジューシーに調理できます。



再加熱調理

適温提供に最適。



ホテルパン再加熱方式

ホテルパンの加熱済み食材の温め直しや、クックチルやクックフリーズの再加熱工程で用います。再加熱したい食材を①焼き物(低温)、②焼き物(高温)、③煮物、④炒め物、⑤揚げ物、⑥蒸し物の6つの中から選択するだけで、最適な温度／蒸気量で再加熱します。また微調整も可能です。

皿盛再加熱方式

盛りつけた食材を器ごと温め直します。蒸し物料理の再加熱であれば「皿盛／スチーム」を、蒸し物以外の料理であれば「皿盛／コンビ」を選択するだけでOK。最適な温度／蒸気量で再加熱します。また、微調整も可能です。従来のオーブンや電子レンジでの温め直しと違い、料理に乾燥や温めムラのない食べ頃の美味しさを再現します。



マイメニュー調理

最大999メニューを登録・編集可能。



厨房の省力化と調理の高品質化を実現

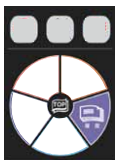
使用頻度の高いオート調理のメニューや、マニュアル調理モードで設定した新メニューを“マイメニュー”に登録できます。登録したメニューは、簡単な操作で呼び出して調理できるため、パート・アルバイトさんでも高品質な調理が可能です。定番メニューや人気メニューを常に安定して提供できるとともに、厨房の省力化に貢献します。マイメニューに登録できるのは最大999メニュー。和・洋・中を問わずメニューレパートリーが一気に拡大します。

最大9ステップのステップ調理で高品質の仕上がり

1メニューにつき最大9ステップでのステップ調理が可能で、こだわりの美味しさを再現できます。

見やすいメニュー画面

日本語入力、日本語表示が可能なメニュー画面は見やすく一目瞭然。また登録メニューを呼び出すと、選択されたメニューやモード名のほか、各調理モードで設定された、あるいは調理中の温度（庫内温度／芯温）や時間などが常に表示されます。



履歴

最大420件の調理履歴を保存。

詳細な調理履歴を確認できます

調理の履歴を最大420件までさかのぼって確認できます。使用した調理モードや温度／蒸気量の設定等を日付や時間とともに確認できるため、調理のたびにメモをとらなくても、後から簡単に確認できます。また、履歴は日付による検索も可能です。

「しおり」でお気に入りの調理を選別

履歴の中で特に残しておきたいものや、繰り返し再調理したいものにしおりをつけることで優先的に表示できます（最大420個）。

履歴の再調理・編集・登録が可能

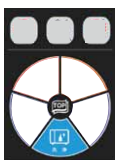
履歴はタッチすると調理画面へ切り換わるため、そのまま同じ設定で調理を行ったり、またはさらに編集してマイメニューへ登録することも可能です。理想的な仕上がりだった過去の調理も簡単に再現できます。



◀ 最大420件の履歴が確認できます。



◀ 「しおり」をつけたメニューのみの表示が可能です。



洗浄

庫内・ジェネレーター洗浄が簡単に。

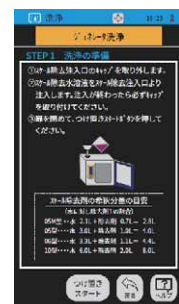
イラスト付ガイダンスでわかりやすい

庫内洗浄も簡単です。洗浄トップ画面から庫内洗浄を選べると、「STEP1:乾燥の選択」→「STEP2:洗浄の準備」と洗浄の手順をイラスト付きで表示。パネルの指示に従って作業すればどなたでも簡単に洗浄を行えます。ジェネレーター洗浄時には作業手順はもちろん、各機種ごとの洗剤の希釈率も表示。わざわざマニュアルを確認する必要もありません。



庫内手動洗浄画面

◀ イラスト付きでどなたでも簡単に作業できます。



ジェネレーター洗浄画面

◀ ジェネレーター洗浄時には洗剤の希釈率も表示。



理想的な加熱を実現する 新設計の庫内

全段投入でも美しい焼き上がり

新設計の庫内はファンの形状やヒーター／熱交換パイプを全面的にリニューアル。熱風を庫内のすみずみまで素早くムラなく循環させることで、これまで以上に均一な焼き上がりを実現しました。全段投入時でもご覧のような美しい焼き上がりです。

空燃比一定強制燃焼制御とエコ燃焼制御で 焼きムラを抑え省エネ

※ガス式のみ(1部機種を除く)

ガスと空気を常に1:1に混合する空燃比一定強制燃焼制御が安定した燃焼を実現することで正確な温度管理を実現。さらに、コンビモードでの庫内バーナーとジェネレーターバーナーの同時燃焼時に、各バーナーへのガス供給量を最適化し、総ガス消費量を抑えるエコ燃焼制御を搭載。従来よりも大幅な省エネを実現しました。

温度・蒸気を正確にコントロール

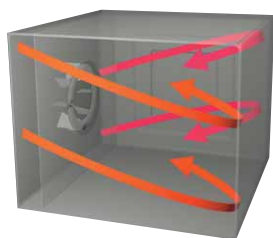
蒸気量を制御する自動開閉ダンパー

庫内の湿度を正確に測定するセンサーがダンパーを自動で開閉させることにより、10段階で設定された蒸気量を正確に制御します。また食材の状態に合わせて任意に開けて庫内の余分な蒸気を逃がすことも可能です。

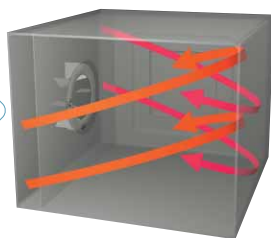
正・逆回転ファンが温度分布を均一に

庫内のすみずみまでムラなく熱風を循環させるため、ファンが一定間隔で自動的に逆方向にも回転し、より均一な温度分布を実現。焼きムラを軽減しています。

正回転



逆回転



5段階風量切替機能

風量は、微風から強風まできめ細かに切り換え可能。デリケートな食材に対しては風量を弱方向に切り換えることにより、食材表皮の変形や焼きムラを抑制します。また、食材の乾燥を抑えながら調理・保温するのに適したファン間欠運転ができます。風量は間欠運転を含め5段階切替です。



弱 < < < < < < 風量 > > > > > > 強



日々のオペレーションを 助ける使いやすさ

庫内の様子が確認しやすい 前面ガラス扉とLEDライト

前面ガラス扉を採用し、庫内の様子が確認しやすくなりました。さらに省エネ性に優れたLEDライトを採用し、自然光に近い明るさで正面から庫内を照らすため、調理中の食材の様子がより確認しやすくなりました。

ストップポジション付き 2重ガラス扉

ガラス面からの放熱を抑える2重ガラス扉を採用しており、作業環境の改善に有効です。さらに扉は120°、180°でハーフストップするので、ホテルパンや焼網の出し入れも安全、スムーズです。



使いやすい ドアハンドル

ハンドルは左右どちらに回しても扉が開き、閉める際はハンドルを回さず扉を押すだけなので簡単です。(05M,05,06,10型のみ)



予約タイマー

調理を開始する時間に合わせて自動的に電源が入り、蒸気発生装置を立ち上げておくのすぐ後に調理を開始でき便利です。また、「蒸気発生装置+庫内温度の立ち上げ」や、「自動的に調理もスタート」も設定可能なため、オペレーションの内容に合わせて使い分けすることで効率良く作業できます。

予熱機能

庫内温度を予め設定温度に立ち上げておくモードで、その調理工程に素早く入れます。予熱温度は、扉を開けて食材を入れたときの温度低下を考慮し、食材の量にあわせ設定温度よりも3段階(+10°+20°+30%)で高めに設定できます。

格納式予熱アタッチメント 特許申請中

ロールインカートが庫内に入っていない状態で生じる庫内下部の隙間を格納式予熱アタッチメントが自動的に密閉。予熱時の温度/蒸気漏れを抑えます。(20,24,40型のみ)

クーリング機能

扉の開閉にかかわらず、ファンが回転して庫内冷却します。

優れた清掃性・衛生性

スイング式の棚受／ 吸込板で清掃性バツグン

庫内の棚受および吸い込み板はスイング式となっているため、わざわざ外さなくても庫内やファンの清掃が容易です。もちろん取り外しての清掃も可能です。



水はけの良い 棚受け

棚受けに穴をあけ、スチーミング後の余分な水分を残しません。



清掃性に優れた 取り外し式扉ドリップ受け。

扉ドリップ受けは取り外して丸洗いが可能なため、清掃性に優れています。



USBメモリー接続(オプション)

USBメモリーを接続して調理温度データを記録できます。またメニューデータの一括コピーもでき、多店舗での調理のマニュアル化に貢献します。スーパースチーム本体価格に¥50,000(税抜)アップとなります。



スーパースチーム

〈デラックスシリーズ〉ラインアップ *Line up*

7インチカラー液晶タッチパネルを採用。

便利なマルチタイマー機能を搭載し、小型から大型まで豊富なラインアップを誇るデラックスシリーズ。

2/3ホテルパン
5枚タイプSSC-05M(R)D◇
税抜標準価格
1,230,000円1/1ホテルパン
5枚タイプSSC-05(R)D★
税抜標準価格
1,398,000円1/1ホテルパン
6枚タイプSSC-06(R)D★
税抜標準価格
1,598,000円1/1ホテルパン
10枚タイプSSC-10(R)D★
税抜標準価格
2,258,000円

外形寸法 (mm)	間口	680	790	845	845
	奥行	560	740	775	775
	高さ	685	700	820	1080
庫内寸法 (mm)	間口	375	415	445	445
	奥行	390	590	640	640
	高さ	398	410	480	740
定格電源(50/60Hz)	3φ200V	3φ200V	3φ200V	3φ200V	
消費電力	5.7kW	7.5kW	9.4kW	17.2kW	
必要手元開閉器容量	20A	30A	30A	60A	
電源コード 2m	3.5mm ² —4芯 直結	5.5mm ² —4芯 直結	5.5mm ² —4芯 直結	14mm ² —4芯 直結	
給水接続	15A×2(軟水口・ハンドシャワー給水口) 15A×2(軟水口・ハンドシャワー給水口) 15A×3(軟水口・原水口・ハンドシャワー給水口) 15A×3(軟水口・原水口・ハンドシャワー給水口)				
排水接続	φ38	φ38	φ48	φ48	
棚受間隔	68mm	68mm	68mm	68mm	
ホテルパン 収納枚数	2/3サイズ×5枚 (深さ65mmの場合)	1/1サイズ×5枚 (深さ65mmの場合)	1/1サイズ×6枚 (深さ65mmの場合)	1/1サイズ×10枚 (深さ65mmの場合)	
重量(kg)	73	95	134	165	

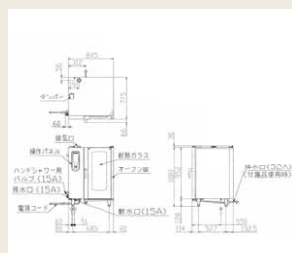
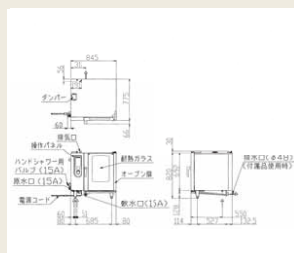
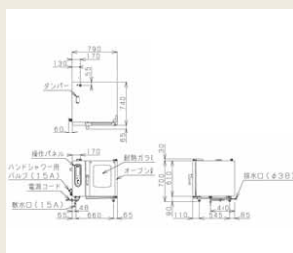
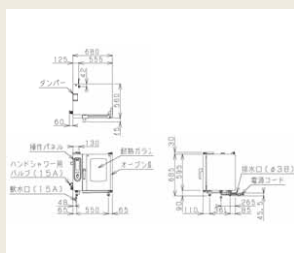
付属品

2/3焼網(3)、耐熱手袋(1セット)、液体洗剤(2L)、洗剤スプレーガン(1)、ハンドシャワー(1)、減圧逆止弁(1)、排水用シリコンエルボφ38用(1)、メニューブック、軟水器(1)、ステンレスパイプφ38(1)

1/1焼網(3)、耐熱手袋(1セット)、液体洗剤(2L)、洗剤スプレーガン(1)、ハンドシャワー(1)、減圧逆止弁(1)、排水用シリコンエルボφ38用(1)、メニューブック、軟水器(1)、ステンレスパイプφ38(1)

1/1焼網(3)、耐熱手袋(1セット)、液体洗剤(2L)、洗剤スプレーガン(1)、ハンドシャワー(1)、減圧逆止弁(1)、排水用シリコンエルボφ48用(1)、ステンレスパイプφ48.6(1)、メニューブック、軟水器(1)

1/1焼網(5)、耐熱手袋(1セット)、液体洗剤(2L)、洗剤スプレーガン(1)、ハンドシャワー(1)、減圧逆止弁(1)、排水用シリコンエルボφ48用(1)、ステンレスパイプφ48.6(1)、メニューブック、軟水器(1)



●保守点検のためにメンテナンススペース(後方30cm/左側面50cm)を設けて設置してください。

●電源を高周波対応ブレーカーに接続してください。 ●型式(R)タイプは逆扉仕様で、納期は◇印の機種が受注後約2週間、★印の機種が受注後約3週間です(価格は同じです)。

☆印の機種は受注生産品です。



1/1ホテルパン
20枚タイプ

SSC-20D[☆]
税抜標準価格
4,198,000円



1/1ホテルパン
24枚タイプ

SSC-24D[☆]
税抜標準価格
4,098,000円



1/1ホテルパン
40枚タイプ

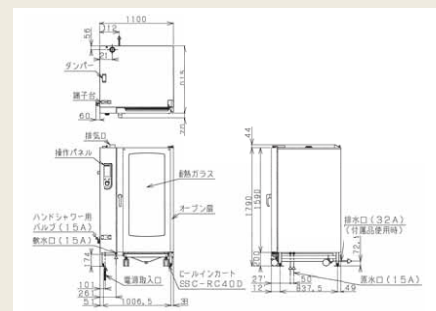
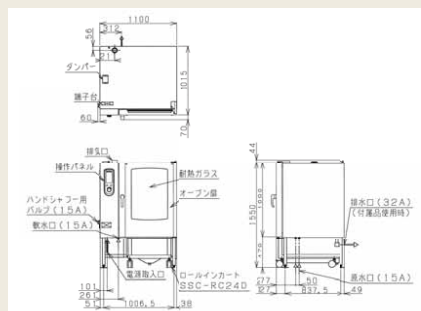
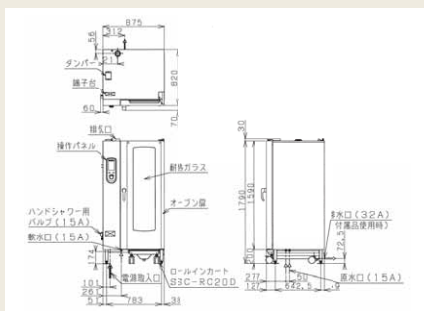
SSC-40D[☆]
税抜標準価格
5,988,000円

875	1100	1100
820	1015	1015
1790	1550	1790
445	650	650
640	828	828
1450	950	1450
3φ200V・1φ100V(全自動軟水器用)	3φ200V・1φ100V(全自動軟水器用)	3φ200V・1φ100V(全自動軟水器用)
34.4kW	38.8kW	61.8kW
125A	125A	200A
—	—	—
15A×3(軟水口・原水口・ハンドシャワー給水口)	15A×3(軟水口・原水口・ハンドシャワー給水口)	15A×3(軟水口・原水口・ハンドシャワー給水口)
32A	32A	32A
63mm	63mm	63mm
1/1サイズ×20枚 (深さ20mmの場合)	1/1サイズ×24枚 (2/1サイズ×12枚) (深さ20mmの場合)	1/1サイズ×40枚 (2/1サイズ×20枚) (深さ20mmの場合)
352	358	534

1/1焼網(10)、耐熱手袋(1セット)、液体洗剤(2L)、洗剤スプレーガン(1)、ハンドシャワー(1)、減圧逆止弁(1)、排水用シリコンエルボφ48用(1)、32Aステンソケット(1)、ロールインカートSSC-RC20D(1)、メニューブック、全自動軟水器(1)

2/1焼網(6)、耐熱手袋(1セット)、液体洗剤(2L)、洗剤スプレーガン(1)、ハンドシャワー(1)、減圧逆止弁(1)、排水用シリコンエルボφ48用(1)、32Aステンソケット(1)、ロールインカートSSC-RC24D(1)、メニューブック、全自動軟水器(1)

2/1焼網(10)、耐熱手袋(1セット)、液体洗剤(2L)、洗剤スプレーガン(1)、ハンドシャワー(1)、減圧逆止弁(1)、排水用シリコンエルボφ48用(1)、32Aステンソケット(1)、ロールインカートSSC-RC40D(1)、メニューブック、全自動軟水器(1)



ガススーパーsteam

〈デラックスシリーズ〉ラインアップ *Line up*

7インチカラー液晶タッチパネルを採用。

便利なマルチタイマー機能を搭載し、空燃比一定強制燃焼制御とエコ燃焼制御で正確な温度管理と大幅な省エネを実現。

小型から大型まで豊富なラインアップを誇るデラックスシリーズ。

2/3ホテルパン
5枚タイプ



SSCG-05M(R)D 

税抜標準価格
1,280,000円

1/1ホテルパン
5枚タイプ



SSCG-05(R)D 

税抜標準価格
1,580,000円

1/1ホテルパン
6枚タイプ



SSCG-06(R)D 

税抜標準価格
1,780,000円

1/1ホテルパン
10枚タイプ

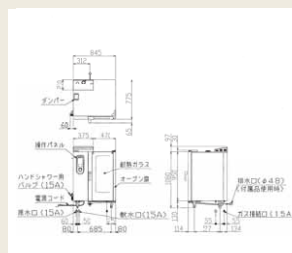
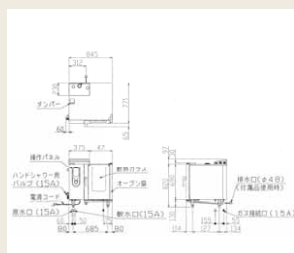
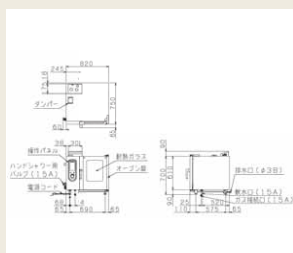
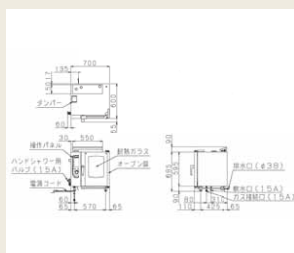


SSCG-10(R)D 

税抜標準価格
2,480,000円

外形寸法 (mm)	間口	700	820	845	845
	奥行	600	750	775	775
	高さ	685	700	820	1080
庫内寸法 (mm)	間口	375	415	445	445
	奥行	390	590	640	640
	高さ	398	410	480	740
ガス	都市ガス	14.5kW(12,500kcal/h)	23.3kW(19,200kcal/h)	14.4kW(12,400kcal/h)	24.4kW(21,000kcal/h)
	LPガス	14.5kW(1.04kg/h)	23.3kW(1.60kg/h)	14.4kW(1.03kg/h)	24.4kW(1.75kg/h)
定格電源(50/60Hz)		1φ100V	1φ100V	1φ100V	1φ100V
消費電力		120W	190W	320W	320W
必要手元開閉器容量		15A	15A	15A	15A
電源コード		2m プラグ付(接地アダプター) 	2m プラグ付(接地アダプター) 	2m プラグ付(接地アダプター) 	2m プラグ付(接地アダプター) 
ガス	都市ガス	15A	15A	15A	15A
	接続口 LPガス	15A	15A	15A	15A
給水接続		15A×2(軟水口・ハンドシャワー給水口)	15A×2(軟水口・ハンドシャワー給水口)	15A×3(軟水口・原水口・ハンドシャワー給水口)	15A×3(軟水口・原水口・ハンドシャワー給水口)
排水接続		φ38	φ38	φ48	φ48
棚受間隔		68mm	68mm	68mm	68mm
ホテルパン 収納枚数		2/3サイズ×5枚 (深さ65mmの場合)	1/1サイズ×5枚 (深さ65mmの場合)	1/1サイズ×6枚 (深さ65mmの場合)	1/1サイズ×10枚 (深さ65mmの場合)
重量(kg)		84	108	154	171

付属品	2/3焼網(3)、耐熱手袋(1セット)、液体洗剤(2L)、洗剤スプレーガン(1)、ハンドシャワー(1)、減圧逆止弁(1)、排水用シリコンエルボφ38用(1)、メニューブック、軟水器(1)、ステンレスパイプφ38(1)	1/1焼網(3)、耐熱手袋(1セット)、液体洗剤(2L)、洗剤スプレーガン(1)、ハンドシャワー(1)、減圧逆止弁(1)、排水用シリコンエルボφ38用(1)、メニューブック、軟水器(1)、ステンレスパイプφ38(1)	1/1焼網(3)、耐熱手袋(1セット)、液体洗剤(2L)、洗剤スプレーガン(1)、ハンドシャワー(1)、減圧逆止弁(1)、排水用シリコンエルボφ48用(1)、ステンレスパイプφ48.6(1)、メニューブック、軟水器(1)	1/1焼網(5)、耐熱手袋(1セット)、液体洗剤(2L)、洗剤スプレーガン(1)、ハンドシャワー(1)、減圧逆止弁(1)、排水用シリコンエルボφ48用(1)、ステンレスパイプφ48.6(1)、メニューブック、軟水器(1)
-----	--	--	--	--



●保守点検のためにメンテナンススペース(後方30cm/左側面50cm)を設けて設置してください。

●電源を高周波対応ブレーカーに接続してください。 ●型式(R)タイプは逆扉仕様で、納期は◇印の機種が受注後約2週間、★印の機種が受注後約3週間です(価格は同じです)。

☆印の機種は受注生産品です。



1/1ホテルパン
20枚タイプ

SSCG-20D☆

税抜標準価格

4,680,000円



1/1ホテルパン
24枚タイプ

SSCG-24D☆

税抜標準価格

4,580,000円



1/1ホテルパン
40枚タイプ

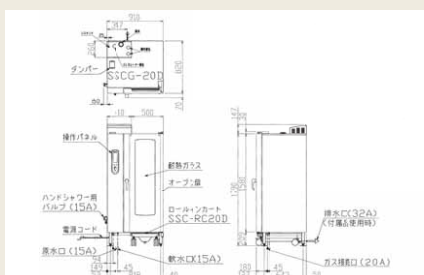
SSCG-40D☆

税抜標準価格

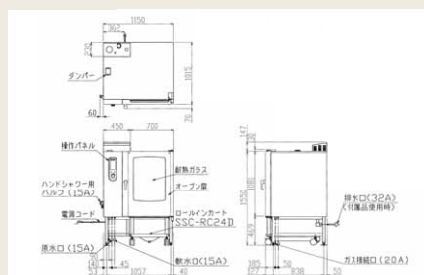
6,680,000円

910	1150	1150
820	1015	1015
1790	1550	1790
445	650	650
640	828	828
1450	950	1450
48.8kW(42,000kcal/h)	48.8kW(42,000kcal/h)	93.0kW(80,000kcal/h)
48.8kW(3.50kg/h)	48.8kW(3.50kg/h)	93.0kW(6.67kg/h)
1φ100V・1φ100V(全自動軟水器用)	1φ100V・1φ100V(全自動軟水器用)	3φ200V・1φ100V(全自動軟水器用)
620W	530W	1050W
15A	15A	15A
2m プラグ付(接地アダプター) ☺	2m プラグ付(接地アダプター) ☺	2m 2mm ² —4芯 直結
20A	20A	25A
20A	20A	25A
15A×3(軟水口・原水口・ハンドシャワー給水口)	15A×3(軟水口・原水口・ハンドシャワー給水口)	15A×3(軟水口・原水口・ハンドシャワー給水口)
32A	32A	32A
63mm	63mm	63mm
1/1サイズ×20枚 (深さ20mmの場合)	1/1サイズ×24枚(2/1サイズ×12枚) (深さ20mmの場合)	1/1サイズ×40枚(2/1サイズ×20枚) (深さ20mmの場合)
402	408	569

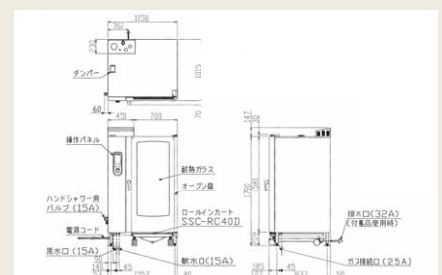
1/1焼網(10)、耐熱手袋(1セット)、液体洗剤(2L)、洗剤スプレーガン(1)、ハンドシャワー(1)、減圧逆止弁(1)、排水用シリコンエルボφ48用(1)、32Aステンソケット(1)、ローレルインカートSSC-RC20D(1)、メニューブック、全自動軟水器(1)



2/1焼網(6)、耐熱手袋(1セット)、液体洗剤(2L)、洗剤スプレーガン(1)、ハンドシャワー(1)、減圧逆止弁(1)、排水用シリコンエルボφ48用(1)、32Aステンソケット(1)、ローレルインカートSSC-RC24D(1)、メニューブック、全自動軟水器(1)



2/1焼網(10)、耐熱手袋(1セット)、液体洗剤(2L)、洗剤スプレーガン(1)、ハンドシャワー(1)、減圧逆止弁(1)、排水用シリコンエルボφ48用(1)、32Aステンソケット(1)、ローレルインカートSSC-RC40D(1)、メニューブック、全自動軟水器(1)



スーパースチーム スタンダードシリーズ

機能を絞り込みシンプルな操作性が魅力。

調理能力、使いやすさを両立させるスタンダードシリーズ。



SSC-05MSD
(2/3ホテルパン)
(5枚タイプ)



熱風モード

30〜300℃までの熱風が食材を包み込んでムラなくスピーディに焼き上げます。



スチームモード

3パターンのスチームシステムで調理に合わせた幅広いスチームングが可能です。

低温スチーム

30℃〜99℃まで1℃単位で設定でき、デリケートな調理や真空調理の加熱に適しています。

スチーム1

約100℃のスチームを庫内にムラなく充満させ、食材を素早く大量に調理します。通常の蒸し器に比べ栄養分の流出を最小限にとどめ、食材の味・香りを逃しません。スチームの量は庫内センサーにより絶えず最適な量に調整されるため省エネです。

スチーム2

高温の蒸気を常に送り込み、強力で大量の蒸気が食材を素早くパワフルに蒸し上げる大量調理に適したモードです。



コンビモード(蒸気量10段階切換)

スチームと熱風を組み合わせ、双方の長所を活かしたスチームコンベクションオープンならではの調理モードです。蒸気量は10段階で切り換えられます。



庫内の余分な蒸気を逃がすダンパーボタン

熱風でクリスピーに仕上げたいときなど、ダンパーを開けることで余分な蒸気を逃がすことが可能です。(05M〜10型のみ)



芯温センサー(1点計測式)

すべての調理モードで使用できる芯温センサー。食材の中心温度(芯温)を1℃単位で正確に設定・計測できます。



メニュー調理

使用頻度の高い調理設定を“メニュー”に登録できます(最大99メニュー)。登録したメニューは簡単な操作で呼び出して調理できるため、パート・アルバイトさんでも高品質な調理が可能です。1メニューにつき最大9ステップのステップ調理が可能で、こだわりの美味しさを再現できます。和・洋・中を問わずメニューレパートリーが一気に拡大します。



5段階風量切換機能

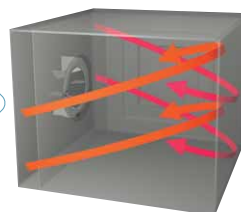
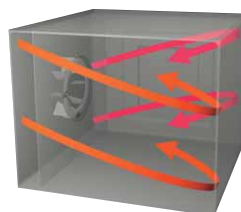
メニューに応じて風量を5段階で切換られます。風量は微風から強風まで、間欠運転を含め5段階です。(05M〜10型のみ)

正・逆回転ファンが温度分布を均一に

庫内のすみずみまでムラなく熱風を循環させるため、ファンが一定間隔で自動的に逆方向にも回転し、より均一な温度分布を実現。焼きムラを軽減しています。(04M〜10型のみ)

正回転

逆回転





日々のオペレーションを 助ける使いやすさ

庫内の様子が確認しやすい 前面ガラス扉とLEDライト

前面ガラス扉を採用し、庫内の様子が確認しやすくなりました。さらに省エネ性に優れたLEDライトを採用し、自然光に近い明るさで正面から庫内を照らすため、調理中の食材の様子がより確認しやすくなりました。(02M型はLEDライトのみ)

ストップポジション付き 2重ガラス扉

ガラス面からの放熱を抑える2重ガラス扉を採用しており、作業環境の改善に有効です。さらに扉は120°、180°でハーフストップするので、ホテルパンや焼網の出し入れも安全、スムーズです。



使いやすい ドアハンドル

ハンドルは左右どちらに回しても扉が開き、閉める際はハンドルを回さず扉を押すだけなので簡単です。(04M~10型のみ)



予熱機能

庫内温度を予め設定温度に立ち上げておく機能です。扉を開けた際の温度低下を考慮し、設定温度よりも10%高めに維持されます。

クーリング機能

扉の開閉にかかわらず、ファンが回転して庫内冷却します。

予約タイマー

調理を開始する時間に合わせて自動的に電源が入り、ジェネレーターを立ち上げておくのすぐに調理を開始でき便利です。また、同時に庫内温度を設定温度に立ち上げておくことも可能です。

優れた清掃性・衛生性

スイング式の棚受／ 吸込板で清掃性バツグン

庫内の棚受および吸い込み板はスイング式となっているため、わざわざ外さなくても庫内やファンの清掃が容易です。もちろん取り外しての清掃も可能です。(04M~10型のみ)



水はけの良い 棚受け

棚受けに穴をあけ、スチーミング後の余分な水分を残しません。



清掃性に優れた 取り外し式扉ドリップ受け。

扉ドリップ受けは取り外して丸洗いが可能なため、清掃性に優れています。



USBメモリー接続(オプション)

USBメモリーを接続して調理温度データを記録できます。またメニューデータの一括コピーもでき、多店舗での調理のマニュアル化に貢献します。詳しくはお問い合わせください。

スーパースチーム

〈スタンダードシリーズ〉ラインアップ *Line up*

機能を絞り込みシンプルな操作性が魅力。

調理能力、使いやすさを両立させるスタンダードシリーズ。



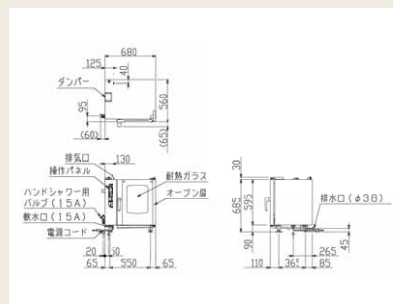
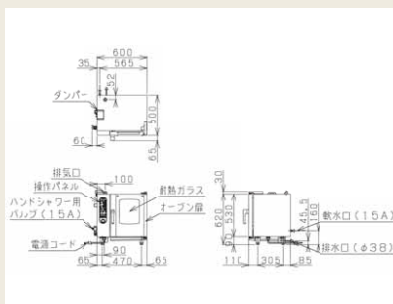
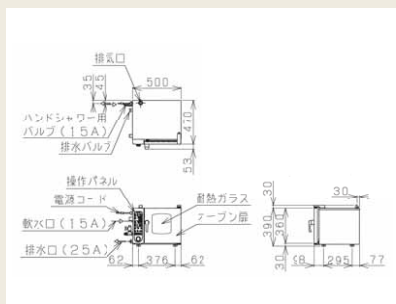
外形寸法 (mm)	間口	500	600	680
	奥行	470	500	560
	高さ	390	620	685
庫内寸法 (mm)	間口	281	325	375
	奥行	360	345	390
	高さ	226	330	398
定格電源(50/60Hz)	1φ200V	3φ200V	3φ200V	
消費電力	1.9kW	3.6kW	5.7kW	
必要手元開閉器容量	15A	15A	20A	
電源コード 2m	1.25mm ² —3芯 直結	2.5mm ² —4芯 直結	3.5mm ² —4芯 直結	
給水接続	15A×2(軟水口・ハンドシャワー給水口)	15A×2(軟水口・ハンドシャワー給水口)	15A×2(軟水口・ハンドシャワー給水口)	
排水接続	25A	φ38	φ38	
棚受間隔	95mm	68mm	68mm	
ホテルパン 収納枚数	1/2サイズ×2枚 (深さ65mmの場合)	1/2サイズ×4枚 (深さ65mmの場合)	2/3サイズ×5枚 (深さ65mmの場合)	
重量(kg)	49	58	73	

付属品

1/2焼網(1)、耐熱手袋(1セット)、液体洗剤(2L)、洗剤スプレーガン(1)、ハンドシャワー(1)、減圧逆止弁(1)、メニューブック、軟水器(1)

1/2焼網(2)、耐熱手袋(1セット)、液体洗剤(2L)、洗剤スプレーガン(1)、ハンドシャワー(1)、減圧逆止弁(1)、排水用シリコンエルボφ38用(1)、ステンレスパイプφ38(1)、メニューブック、軟水器(1)

2/3焼網(3)、耐熱手袋(1セット)、液体洗剤(2L)、洗剤スプレーガン(1)、ハンドシャワー(1)、減圧逆止弁(1)、排水用シリコンエルボφ38用(1)、メニューブック、軟水器(1)、ステンレスパイプφ38(1)



- 保守点検のためにメンテナンススペース(後方30cm/左側面50cm)を設けて設置してください。
- 誤作動防止のため、高周波対応の手元開閉器をご使用ください(04M~10型のみ)。
- 型式(R)タイプは逆扉仕様で、納期は◇印の機種が受注後約2週間、★印の機種が受注後約3週間です(価格は同じです)。



1/1ホテルパン
5枚タイプ

SSC-05(R)SD*
税抜標準価格
1,298,000円



1/1ホテルパン
6枚タイプ

SSC-06(R)SD*
税抜標準価格
1,498,000円



1/1ホテルパン
10枚タイプ

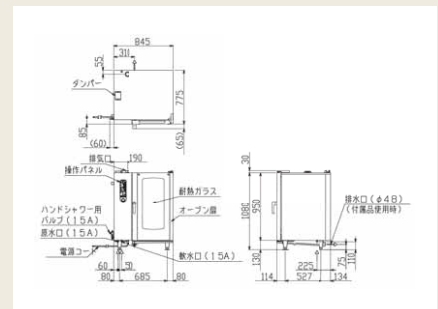
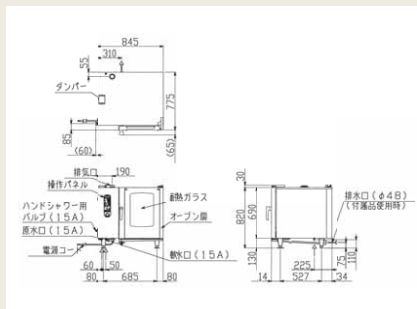
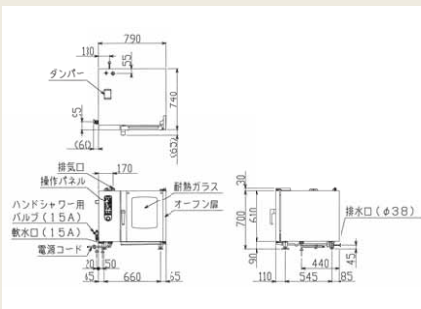
SSC-10(R)SD*
税抜標準価格
2,100,000円

790	845	845
740	775	775
700	820	1080
415	445	445
590	640	640
410	480	740
3φ200V	3φ200V	3φ200V
7.5kW	9.4kW	17.2kW
30A	30A	60A
5.5mm ² —4芯 直結	5.5mm ² —4芯 直結	14mm ² —4芯 直結
15A×2(軟水口・ハンドシャワー給水口)	15A×3(軟水口・原水口・ハンドシャワー給水口)	15A×3(軟水口・原水口・ハンドシャワー給水口)
φ38	φ48	φ48
68mm	68mm	68mm
1/1サイズ×5枚 (深さ65mmの場合)	1/1サイズ×6枚 (深さ65mmの場合)	1/1サイズ×10枚 (深さ65mmの場合)
95	134	165

1/1焼網(3)、耐熱手袋(1セット)、液体洗剤(2L)、洗剤スプレーガン(1)、ハンドシャワー(1)、減圧逆止弁(1)、排水用シリコンエルボφ38用(1)、メニューブック、軟水器(1)、ステンレスパイプφ38(1)

1/1焼網(3)、耐熱手袋(1セット)、液体洗剤(2L)、洗剤スプレーガン(1)、ハンドシャワー(1)、減圧逆止弁(1)、排水用シリコンエルボφ48用(1)、ステンレスパイプφ48.6(1)、メニューブック、軟水器(1)

1/1焼網(5)、耐熱手袋(1セット)、液体洗剤(2L)、洗剤スプレーガン(1)、ハンドシャワー(1)、減圧逆止弁(1)、排水用シリコンエルボφ48用(1)、ステンレスパイプφ48.6(1)、メニューブック、軟水器(1)



スーパースチーム シンプルシリーズ

蒸気発生方法を簡略化し、リーズナブルなイニシャルコストが魅力。

ダンパー機能や5段階風量切換機能も搭載し、

滴下式ながら調理は本格派のシンプルシリーズ

庫内ファンに向けて給水を行い、庫内ヒーターの熱により蒸気を発生させるタイプのスチームコンベクションオープンです。蒸気発生方法を簡略化することによりイニシャルコストを削減しました。スチームコンベクションオープンの入門編として、またコンビ調理の導入をお考えの方に最適です。

水滴落下式の蒸気発生方式のため、低温度帯でのシビアな温度管理が必要な調理では仕上がりに差異が生じることがあります。



熱風モード

30～300℃までの熱風が食材を包み込んでムラなくスピーディに焼き上げます。



スチームモード

50℃～100℃まで1℃単位で設定でき、デリケートな調理や真空調理の加熱に適しています。



コンビモード(蒸気量10段階切換)

スチームと熱風を組み合わせ、双方の長所を活かしたスチームコンベクションオープンならではの調理モードです。蒸気量は10段階で切り換えられます。



予熱機能

庫内温度を予め設定温度に立ち上げておく機能です。扉を開けた際の温度低下を考慮し、設定温度よりも10%高めに維持されます。



庫内の余分な蒸気を逃がすダンパーボタン

熱風でクリスピーに仕上げたいときなど、ダンパーを開けることで余分な蒸気を逃がすことが可能です。(05,05M型のみ)



芯温センサー(1点計測式)

すべての調理モードで使用できる芯温センサー。食材の中心温度(芯温)を1℃単位で正確に設定・計測できます。



メニュー調理

使用頻度の高い調理設定を“メニュー”に登録できます(最大99メニュー)。登録したメニューは簡単な操作で呼び出して調理できるため、パート・アルバイトさんでも高品質な調理が可能です。1メニューにつき最大9ステップのステップ調理が可能で、こだわりの美味しさを再現できます。和・洋・中を問わずメニューレパートリーが一気に拡大します。



クーリング機能

ファンが回転して庫内冷却します。



5段階風量切換機能

メニューに応じて風量を5段階で切換られます。風量は微風から強風まで、間欠運転を含め5段階です。(05,05M型のみ)



加湿機能

庫内ファンに向けて給水を行うことで加湿ができます。食材の乾燥を防いで調理したいときに便利です。

☐ 庫内の様子が確認しやすい前面ガラス扉とLEDライト

※02M型はLEDライトのみ

☐ 左右どちらに回しても開くドアハンドル

※SSCS-04M～05のみ

☐ 予約タイマー

☐ 庫内温度を均一にする正・逆回転ファン

※04M型のみ

☐ 取り外し式扉ドリップ受け

☐ ストップポジション付2重ガラス扉

☐ 棚受け・吸い込み板はスイング式

※SSCS-04M～05のみ

☐ USBメモリー接続(オプション)

※詳しくはP29をご覧ください。

スーパースチーム

〈シンプルシリーズ〉ラインアップ

Line up

エクセレントシリーズ

デラックスシリーズ

スタンダードシリーズ

シンプルシリーズ



SSCS-02MD
税抜標準価格
748,000円



SSCS-04M(R)D
税抜標準価格
798,000円



SSCS-05M(R)D
税抜標準価格
878,000円



SSCS-05(R)D
税抜標準価格
1,128,000円

外形寸法 (mm)	間口	500	600	680	790
	奥行	470	500	560	740
	高さ	390	620	685	700
庫内寸法 (mm)	間口	281	325	375	415
	奥行	360	345	390	590
	高さ	226	330	398	410
定格電源(50/60Hz)	1φ200V	3φ200V	3φ200V	3φ200V	
消費電力	1.9kW	3.6kW	5.7kW	7.3kW	
必要手元開閉器容量	15A	15A	20A	30A	
電源コード 2m	1.25mm ² —3芯 直結	2.5mm ² —4芯 直結	3.5mm ² —4芯 直結	5.5mm ² —4芯 直結	
給水接続	15A×2(軟水口・ハンドシャワー給水口)	15A×2(軟水口・ハンドシャワー給水口)	15A×2(軟水口・ハンドシャワー給水口)	15A×2(軟水口・ハンドシャワー給水口)	
排水接続	25A	φ38	φ38	φ38	
棚受間隔	95mm	68mm	68mm	68mm	
ホテルパン収納枚数 (深さ65mmの場合)	1/2サイズ×2枚	1/2サイズ×4枚	2/3サイズ×5枚	1/1サイズ×5枚	
重量(kg)	45	54	67	85	

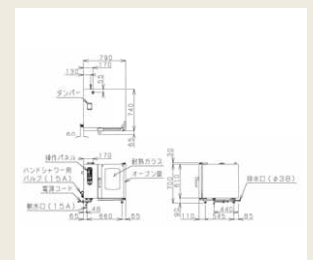
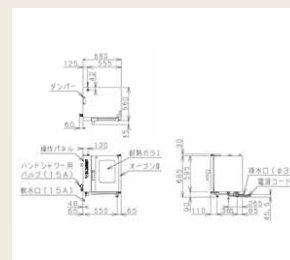
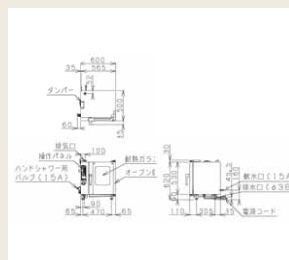
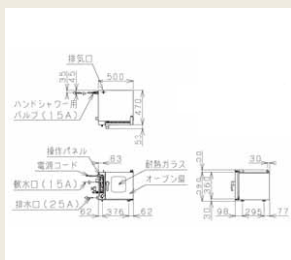
付属品

1/2焼網(1)、耐熱手袋(1セット)、液体洗剤(2L)、洗剤スプレーガン(1)、ハンドシャワー(1)、減圧逆止弁(1)、メニューブック、軟水器(1)

1/2焼網(2)、耐熱手袋(1セット)、液体洗剤(2L)、洗剤スプレーガン(1)、ハンドシャワー(1)、減圧逆止弁(1)、排水用シリコンエルボφ38用(1)、ステンレスパイプφ38(1)、メニューブック、軟水器(1)

2/3焼網(3)、耐熱手袋(1セット)、液体洗剤(2L)、洗剤スプレーガン(1)、ハンドシャワー(1)、減圧逆止弁(1)、排水用シリコンエルボφ38用(1)、ステンレスパイプφ38(1)、メニューブック、軟水器(1)

1/1焼網(3)、耐熱手袋(1セット)、液体洗剤(2L)、洗剤スプレーガン(1)、ハンドシャワー(1)、減圧逆止弁(1)、排水用シリコンエルボφ38用(1)、ステンレスパイプφ38(1)、メニューブック、軟水器(1)



●保守点検のためにメンテナンススペース(後方30cm/左側面50cm)を設けて設置してください。

●誤作動防止のため、SSCS-05MD、05Dは高周波対応の手元開閉器をご使用ください。 ●型式(R)タイプは逆扉仕様で、納期は受注後約3週間です(価格は同じです)。

オプション

専用架台



SSC-10DT

型式	外形寸法(mm)			適用機種	税抜標準価格
	間口	奥行	高さ		
SSC-10DT	785	715	600	SSC (G) (X) -06・10	50,000円
SSC-10DTH	785	715	700	SSC (G) (X) -06・10	55,000円
SSC-05DT	763	740	700	SSC (S) -05	40,000円
SSC-05MDT	653	560	700	SSC (X) (S) -05M	40,000円
SSC-04MDT	573	500	700	SSC (S) -04M	40,000円
SSC-02MDT	500	470	800	SSC (S) -02M	40,000円
SSCW-02MDT	500	470	650	SSC (S) -W02MD	39,000円
SSCG-05DT	795	750	700	SSCG-05	40,000円
SSCG-05MDT	675	600	700	SSCG-05M	40,000円

※本体脚部と架台を固定する本体・架台連結仕様です。※納期は受注後約1週間です。

棚付専用架台



SSC-10DST



SSC-10DS2T

型式	外形寸法(mm)			適用機種	税抜標準価格
	間口	奥行	高さ		
SSC-10DS2T	820	715	600	SSC (G) (X) -06・10 (2列仕様)	80,000円
SSC-10DS2TH	820	715	700	SSC (G) (X) -06・10 (2列仕様)	85,000円
SSC-10DST	785	715	600	SSC (G) (X) -06・10	70,000円
SSC-10DSTH	785	715	700	SSC (G) (X) -06・10	75,000円
SSC-05DST	763	740	700	SSC (S) -05	70,000円
SSC-05MDST	653	560	700	SSC (X) (S) -05M	70,000円
SSC-04MDST	573	500	700	SSC (S) -04M	70,000円
SSC-02MDST	500	470	800	SSC (S) -02M	70,000円
SSCW-02MDST	500	470	650	SSC (S) -W02MD	69,000円
SSCG-05DST	795	750	700	SSCG-05	70,000円
SSCG-05MDST	675	600	700	SSCG-05M	70,000円

※本体脚部と架台を固定する本体・架台連結仕様です。※納期は受注後約1週間です。

キャビネット架台



SSC-10DCT

型式	外形寸法(mm)			適用機種	税抜標準価格
	間口	奥行	高さ		
SSC-10DCT	785	715	600	SSC (G) (X) -06・10	130,000円
SSC-10DCTH	785	715	700	SSC (G) (X) -06・10	145,000円

※本体脚部と架台を固定する本体・架台連結仕様です。※納期は受注後約2週間です。

NEW

ベーカリー・製菓用キット



■ベーカリー・製菓用キット設置時

ベーカリー用の欧州天板が使用できる専用ラックです。
欧州天板(600×400)または六取り天板(540×390)が使用できます。

■キット内容:棚受け、吸込板。

型式	段数	適用機種	税抜標準価格
SSCX-E06D	5	SSCX-06	47,000円
SSCX-E10D	8	SSCX-10	58,000円
SSCGX-E06D	5	SSCGX-06	47,000円
SSCGX-E10D	8	SSCGX-10	58,000円
SSC-E06D	5	SSC-06	47,000円
SSC-E10D	8	SSC-10	58,000円
SSCG-E06D	5	SSCG-06	47,000円
SSCG-E10D	8	SSCG-10	58,000円

※納期は受注後約2週間です。

オープンラック&ラックカート



※納期は受注後約2週間です。

①オープンラック

型式	外形寸法			適用機種	税抜標準価格
	間口	奥行	高さ		
SSC-R06D	355	550	465	SSC (G) (X) -06	98,000円
SSC-R10D	355	550	725	SSC (G) (X) -10	116,000円

②ラックカート

型式	外形寸法			適用機種	税抜標準価格
	間口	奥行	高さ		
SSC-RC10D	370	805	925	SSC (G) (X) -06・10 ※高さ600mmの架台使用時	155,000円
SSC-RC10DH	370	805	1025	SSC (G) (X) -06・10 ※高さ700mmの架台使用時	155,000円

液体洗剤



安心安全な
無リンタイプ

型式	荷姿	税抜標準価格
SC-ST2C	2ℓ×6	17,800円

タブレット洗剤



安心安全な
無リンタイプ

型式	荷姿	税抜標準価格
ST-TABLET	30個×6(180個)	20,200円

スケール除去剤



クリカリーSC

安心安全な
無リンタイプ



デライム

品名	型式	荷姿	税抜標準価格
クリカリーSC	Kurically	2kg×5	21,000円
デライム	DELIME	2kg×6	15,060円

軟水器用イオン交換樹脂再生剤



全自動軟水器のイオン交換樹脂再生に適しています。

型式	荷姿	税抜標準価格
メイクリンS	5kg×4	6,000円

オプション

ホテルパン



サイズ・深さ	税抜標準価格
1/2サイズ深さ20	2,500円
1/2サイズ深さ65	3,300円
1/2サイズ深さ100	4,400円
2/3サイズ深さ20	4,000円
2/3サイズ深さ65	4,900円
2/3サイズ深さ100	5,000円
1/1サイズ深さ25	5,400円
1/1サイズ深さ65	6,800円
1/1サイズ深さ100	8,000円
2/1サイズ深さ40	10,500円

穴あきホテルパン



サイズ・深さ	税抜標準価格
1/2サイズ深さ65	5,100円
1/2サイズ深さ100	6,200円
2/3サイズ深さ65	7,000円
2/3サイズ深さ100	8,100円
1/1サイズ深さ65	8,500円
1/1サイズ深さ100	9,000円

フッ素コートホテルパン(アルミ)



※洗浄には中性洗剤をご使用ください。

サイズ・深さ	税抜標準価格
1/2サイズ深さ25	4,900円
2/3サイズ深さ25	6,000円
1/1サイズ深さ25	8,000円

フッ素コート波型ホテルパン(アルミ)



※洗浄には中性洗剤をご使用ください。

サイズ・深さ	税抜標準価格
1/2サイズ深さ25	5,300円
2/3サイズ深さ25	6,800円
1/1サイズ深さ30	8,300円

フッ素コートエッグパン(アルミ)



※洗浄には中性洗剤をご使用ください。

サイズ・深さ	税抜標準価格
1/1サイズ深さ30	9,000円
2/3サイズ深さ35	7,100円

フッ素コートグリルパン(アルミ)



※洗浄には中性洗剤をご使用ください。

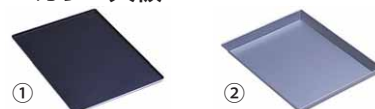
サイズ・深さ	税抜標準価格
2/3サイズ深さ30	8,000円
1/1サイズ深さ30	13,000円

フッ素コート
ベーカリー焼物天板(アルミ)

※洗浄には中性洗剤をご使用ください。

サイズ・深さ	税抜標準価格
2/3サイズ深さ12	6,500円
1/1サイズ深さ12	8,000円

ベーカリー天板



※欧州天板キットをご利用ください。

サイズ・深さ	税抜標準価格
①欧州天板(600×400)	9,000円
②六取天板(540×390)	2,500円

電源コード(端子付3m)



■必要手元開閉器容量が60Aを超える機種が対象となります。

付属品

ロールインカート



※納期は受注後約3週間です。

型式(適用機種) (外形寸法)	税抜標準価格
①SSC-RC40D (SSC(G)(X)-40) (W685×D900×H1,710)	300,000円
②SSC-RC20D (SSC(G)(X)-20) (W480×D745×H1,710)	280,000円
③SSC-RC24D (SSC(G)(X)-24) (W685×D900×H1,464)	300,000円

軟水器



カートリッジ式

※水質や使用頻度により3～6カ月でカートリッジの交換が必要となります。

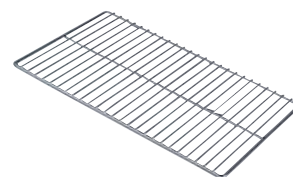
型式(適用機種)	税抜標準価格
①RS-10SN (SSC(S)-02M)	50,000円
②NFX-OS (SSC(X)(S)-04M～05)	65,000円
③RS-10LN (SSC(G)(X)-06,10)	62,000円

全自動式

※電源1φ100Vが必要です。

型式(適用機種)	税抜標準価格
④MSX-10 (SSC(G)(X)-20,24,40)	150,000円

焼網(ステンレス製)



サイズ	税抜標準価格
1/2サイズ	4,200円
2/3サイズ	4,800円
1/1サイズ	7,500円
2/1サイズ	9,500円

備品



- ①タブレット(固形)洗剤(エクセレントシリーズ用)
- ②スケールケア剤(エクセレントシリーズ用)
- ③洗剤(液体)(2.0ℓ)
- ④洗剤スプレーガン・ポンプタイプ(40・20・24用)
- ⑤洗剤スプレーガン・泡タイプ(02M～10用)
- ⑥シリコン手袋

2段重ね用キット(オプション)

スーパースチームを2段に重ねることで、厨房の省スペース化と作業効率のアップに貢献します。



SSCX-06D×2段の場合



SSCG-05MD×2段の場合

キット内容

下段天板ユニット、2段重ね用架台(02M,06,10型除く)、蒸気ガード、蒸気パイプセット、排水パイプセット、排気パイプセット(ガス式のみ)

キット型式			組み合わせの適用	税抜標準価格
電気式	エクセレント	SSCX-W05M (R) D	上段05M+下段05M	120,000円
	デラックス スタンダード	SSC-W05M (R) D	上段05M+下段05M	120,000円
		SSC-W05 (R) D	上段05+下段05	120,000円
	エクセレント デラックス スタンダード	SSC-W06 (R) D	上段06+下段06	120,000円
		SSC-W10 (R) D	上段06+下段10	120,000円
	スタンダード	SSC-W02MD	上段02M+下段02M	80,000円
		SSC-W04M (R) D	上段04M+下段04M	120,000円
	シンプル	SSCS-W02MD	上段02M+下段02M	80,000円
		SSCS-W04M (R) D	上段04M+下段04M	120,000円
SSCS-W05M (R) D		上段05M+下段05M	120,000円	
SSCS-W05 (R) D		上段05+下段05	120,000円	

キット型式			組み合わせの適用	税抜標準価格
ガス式	デラックス	SSCG-W05M (R) D	上段05M+下段05M	120,000円
		SSCG-W05 (R) D	上段05+下段05	120,000円
	エクセレント・ デラックス	SSCG-W06 (R) D	上段06+下段06	130,000円
		SSCG-W10 (R) D	上段06+下段10	130,000円

- 型式(R)は逆扉仕様です。 ●納期は受注後約2週間です。
- 設置時に組立費用60,000円(税別)を別途申し受けます。
- エクセレント/デラックス/スタンダードは組み合わせも可能です。

耐震金具のご使用をお勧めします！

厨房の地震対策に耐震金具のご使用をお勧めします。機器の転倒や横ズレを防ぎ、お客様の安全と大切な機器を地震からお守りします。詳しくは専用カタログをご覧ください。



アジャスト用耐震金具

スーパースチームは国土交通大臣官房官庁営繕部監修の「公共建築工事標準仕様書」(機械設備工事編)に記載の仕様に適合しています。



安全に関するご注意

- 機器ご購入時には「取扱説明書」を必ず受け取り、ご使用前によく読んで正しくお使いください。「取扱説明書」に明記されている以外のこと、禁止されていること、また機器の目的とする用途以外での使用は絶対に行わないでください。一酸化炭素中毒や火災・やけどなどの事故や故障の原因となります。
- 機器本体に表示してあるガス種、電源(相・電圧・周波数)以外では使用しないでください。事故や故障の原因となります。
- 機器の分解・改造は絶対に行わないでください。事故や故障の原因となります。

● 設置上のご注意

- 機器の設置・移動工事およびガス、電気、蒸気、水道等の付帯設備工事は消防法、火災予防条例、「ガス機器の設置基準および実務指針」等に従い、また「取扱説明書」や「工事説明書」をよく読み、お買い上げの販売店または専門の設備業者に依頼し、安全な場所に正しく設置してください。
- 熱機器・排気フード付排気ダクトを設置する場所は、機器本体の周囲及び上方周囲(後方・側方・上方・床面・天井)の仕上げ及び下地(仕上げの内側部分)をコンクリート、れんが、モルタルなどの不燃材料で造ってください。
- 熱機器・排気フード付排気ダクトを設置する際、機器本体の周囲及び上方周囲の仕上げ及び下地が不燃材料以外で造られている場合は、必ず機器ごとに定められた離隔距離をとって設置してください。これらを守られませんか火災の原因となります。不燃材料および設置基準等については「取扱説明書」や「工事説明書」に詳しく記載してありますので、よく読んで正しく設置してください。
- 熱機器には必ず真上に耐熱・不燃性を有する排気フード付排気ダクトを設置してください。油煙や蒸気発生させる機器にはグリッド除去装置付の排気フード付排気ダクトを設けてください。また機器設置室には給気口を必ず設け、排気ダクトの換気扇を必ず作動させてください。
- ガスを使用する機器の排気筒は絶対に延長しないでください。機器の性能が十分に発揮できなかつたり、一酸化炭素中毒や火災・やけどなどの事故や故障の原因となります。
- 電気を使用する機器は、電源は正しく配線された専用のコンセントまたはブレーカーを単独でお使いください。また万一の感電防止のためにアース(第3種設置工事)を必ず取り付けてお使いください。
- 空調などの風の流れによっては性能が十分に発揮できなかつたり、炎が消えたり、また風にあおられて周囲のものが過熱され、火災などの事故の原因となります。風の影響を直接受けないように設置してください。

● 使用上のご注意

- 熱機器をご使用の際は必ず換気扇を回すなど換気を十分に行ってください。換気が不十分な場合、不完全燃焼により一酸化炭素中毒など事故の原因となります。
- ご使用中は危険ですので機器のそばを離れないでください。機器のそばを離れる場合やご使用にならない場合は必ず消火してガスの元栓を閉じ、電源スイッチをお切りください。異常過熱によって火災の原因となる恐れがあります。
- 機器本体周り、汁・油受け、水皿等に脂やゴミがたまりすぎますと燃えて火災の原因となる恐れがあります。お手入れをこまめに行ってください。
- ご使用中およびご使用直後は機器本体とその周辺が熱くなりますので、操作部以外は触らないでください。また排気口に手や顔などを近づけないでください。やけどの恐れがあります。
- 機器本体に水をかけたり、丸洗いをしないでください。機器が故障する原因となります。
- 地震、火災、ガス漏れ等緊急の場合はあわてず使用を中止し、ガスの元栓を閉めるなど適切な処置をとってください。
- 機器の上や周囲には、スプレー、ガソリン、ベンジン等の可燃物や引火性のものは置かないで(近づけないで)ください。燃えて火災になる恐れがあります。
- 心臓用ペースメーカー等の医療用電子機器をお使いの方が電磁機器をご使用される場合は専門医師とよくご相談の上、お使いください。
- ここに掲載しております製品は業務用です。家庭用としてご使用になる場合は、必ずお買い上げの販売店または専門の設備業者とよくご相談の上、定められた設置基準に従い正しく設置してください。

本カタログに記載の「消費電力」とは電気用品安全法および(一社)日本厨房工業会が制定する「業務用厨房熱機器等性能測定基準」に基づく「定格消費電力」のことです。

- このカタログに掲載している商品については、品質向上の為予告なしに外観、仕様を一部変更することがあります。
- 価格は改訂している場合がありますので、最寄の支社・支店・営業所までお問い合わせください。

この紙面に掲載の全商品の価格には消費税は含まれておりません。ご購入時別途申し受けます。

搬入・据付および旧型の引上廃棄費用は別途となります。
また製品に使用している部品には、摩耗、劣化、疲労などの理由で交換する部品があり、一定期間での交換が必要となります。交換は有料となります。

業務用総合厨房機器メーカー



株式会社マルゼン

東 証 上 場

●ホームページ <http://www.maruzen-kitchen.co.jp/>

営業開発・官需・札幌・旭川・北見・帯広・苫小牧・函館・仙台・青森・八戸・盛岡・秋田・古川・山形・郡山・会津・新潟・長岡・長野・松本・宇都宮・小山・群馬・首都圏ルート・東京首都圏サービス・渋谷・新宿・品川・池袋・江東・足立・吉祥寺・立川・大宮・さいたま・熊谷・千葉船橋・木更津・水戸・つくば・横浜・相模原・藤沢・小田原・静岡・三島・山梨・名古屋・豊橋・浜松・岐阜・三重・金沢・富山・福井・大津・豊中・東大阪・堺・京都・滋賀・奈良・和歌山・神戸・姫路・広島・岡山・山根・鳥取・山口・松山・高松・徳島・高知・福岡・北九州・久留米・佐賀・長崎・熊本・大分・宮崎・都城・鹿児島・沖縄・石垣・宮古島・台湾・タイ 工場/九州・東北・首都圏

■お問い合わせ先



業務用