

ガス高速オーブン コンベックシリーズ

ガスの熱風が庫内を循環し、スピーディな強火力で、大量に調理ができます。

- シロッコファンによる熱風の循環により、焼きむらを抑えました。
- 本体は耐久性に優れたステンレス製です。
- ワンタッチ自動点火で点火・消火の操作も簡単。(連続放電点火)
- 調理温度の近い料理は同時に調理できます。
- 空気断熱構造により機器からの輻射熱を大幅にカット。「涼しい厨房」で作業環境を向上させます。



●構造図



※ケーキなどの調理は調理物の形状によって熱風を受けやすくなり、焼きむらや型くずれが発生する場合があります。  
※茶碗蒸し、プリンなどの温度差に敏感な調理物は「ス」(気泡のあと)が入ることがあります。

卓上タイプ

次の操作をランプでお知らせする、ネクストサイン表示機能付。オープン皿は3段同時使用が可能。マイコン制御により温度と時間の設定を9つのメモリーに記憶させることができます。パンの種類によって3段階に発酵温度を設定できる、イースト発酵機能付。食材の乾燥を防ぐソフト仕上げ機能付。



**① コンベック RCK-10AS** [ECNV-01]

LP	13A	
13-0351-0101	13-0351-0102	¥218,000

連続スパーク点火

**①① コンベック RCK-S10AS(A)** (涼厨) [ECNV-13]

LP	13A	
13-0351-1101	13-0351-1102	¥252,000

連続スパーク点火



**③ コンベック用置台 T-560T** (引き出しなしタイプ) [ECNV-18]

13-0351-0301 ¥80,000  
サイズ:600×600×H800

**④ コンベック用置台 T-560H** (引き出し付タイプ) [ECNV-17]

13-0351-0401 ¥80,000  
サイズ:600×600×H800  
適応機種:RCK-10AS、RCK-S10AS

仕様

型式	外形寸法(mm)			庫内有効寸法(mm)			重量(kg)	庫内容量(ℓ)	ガス接続	ガス消費量		電源	最大消費電力(W)	温度調節範囲(℃)	タイマー設定範囲(分)	付属品
	間口	奥行	高さ	間口	奥行	高さ				13A kW	LPG kW					
RCK-10AS	470	645	586	300	300	245	30	22	φ9.5ゴム管	6.16	6.19	AC100V 50/60Hz	75	100~300	連続・1~99	オープン皿×3 オープン網×3 オープン皿取手×1
RCK-S10AS(A)	470	633	586	300	300	245	32	22	φ9.5ゴム管	6.16	6.19	AC100V 50/60Hz	75	100~300	連続・1~99	オープン皿×3 オープン網×3 オープン皿取手×1



**⑤ コンベック RCK-20AS4** [ECNV-20]

LP	13A	
13-0351-0501	13-0351-0502	¥428,000

**⑥ コンベック RCK-S20AS4(涼厨)** [ECNV-19]

LP	13A	
13-0351-0601	13-0351-0602	¥483,000

**⑦ コンベック RCK-20BS4** [ECNV-21]

LP	13A	
13-0351-0701	13-0351-0702	¥494,000

**⑧ コンベック用置台 T-601** [ECNV-05]

13-0351-0801 ¥26,900  
サイズ:600×550×H665  
適応機種:RCK-20AS4、RCK-20BS4

大型タイプ

オープン皿が8枚同時使用が可能。マイコン制御により温度と時間の設定を9つのメモリーに記憶させることができます。食材の乾燥を防ぐ、ソフト仕上げ機能を搭載しました。



**⑨ コンベック RCK-30MA** [ECNV-06]

LP	13A	
13-0351-0901	13-0351-0902	¥758,000

連続スパーク点火 庫内容量:103ℓ

**⑩ コンベック用置台 T-860** [ECNV-07]

13-0351-1001 ¥62,000  
サイズ:860×700×H620  
適応機種:RCK-30MA

仕様

型式	外形寸法(mm)			庫内有効寸法(mm)			重量(kg)	庫内容量(ℓ)	ガス接続	ガス消費量		電源	最大消費電力(W)	温度調節範囲(℃)	タイマー設定範囲(分)	付属品
	間口	奥行	高さ	間口	奥行	高さ				13A kW	LPG kW					
RCK-20AS4	605	685	874				73					AC100V 50/60Hz	90 (50/60Hz共通)	50~320	連続・1~99	オープン皿×3 オープン網×3 オープン皿取手×1
RCK-S20AS4	605	703	874	420	335	370	76	52	LPGφ9.5 13A・12A φ13ゴム管	9.30	8.40					
RCK-20BS4	605	673	874				77									
RCK-30MA	878	963	896	545	518	360	140	103	20A(R3/4)	24.4	23.4	277(50Hz) 300(60Hz)	50~320	連続・0~99	オープン皿×8 オープン網×4 オープン皿取手×1	

■中型タイプ・大型タイプ調理能力(参考)

料理名	目安	設定温度(℃)	調理時間(分)	RCK-20AS4 RCK-20BS4	RCK-30MA
				標準調理量	標準調理量
たい姿焼き		220	15~20	6匹	16匹
さば塩焼き		250	6~10	36切	96切
ハンバーグ		220~250	8~12	24個	64個
冷凍ハンバーグ		220~250	10~15	24個	64個
鳥のもも焼き		220	12	24本	64本
グラタン		250	8~12	18個	48個
ピッツァパイ		200	5~8	6枚	16枚
バターロール		180	6~8	36個	96個
クッキー		160	10~11	54枚	144枚

※上記の価格には消費税は含まれておりません。

厨房機器・設備

028  
036

028  
炊飯器  
保冷ジャー

029  
IH調理器・コンロ類  
レンジ・オーブン

030  
真空圧入機  
シロイ

031  
冷蔵庫  
冷凍庫  
冷凍庫

032  
冷凍庫  
冷凍庫

033  
ゆで調理機  
餃子焼

034  
焼物用焼物用  
串焼き  
ガスバーナー

035  
釜  
ピロピロ  
パン

036  
作業台  
シンク周り