

新発売 スチームコンベクションオーブン

3つの調理モードで、様々な料理ができます。

1 スチームモード(蒸気)
50℃～150℃
※DSC-063MCは50℃～130℃

2 コンビモード(熱風+蒸気)
20℃～300℃
※DSC-063MCは50℃～300℃

3 ホットモード(熱風)
20℃～300℃
※DSC-063MCは50℃～300℃

●料理に安全・安心を！

- ・芯温センサを挿して、中心温度を測りながら調理できます。

芯温センサー標準装備

●質の高い料理を作ります。

- ・調理は温度・時間でコントロールするので均一の料理が提供できます。
- ・煮物は煮崩れや焦げ付きがありません。



【料理例】
バリエア・ハンバーグ・からあげ・茶碗蒸し・肉じゃが・焼きそば・炒飯・カスタードプリン等

スマートインJECTIONシステム搭載
DSC-053SC

コンパクトボディに圧倒的なコストパフォーマンスを実現

NEW

2/3 ホテルパン 5段タイプ



- 【温度仕様】
スチーム：50～150℃
ホット：20～300℃
コンビ：20～300℃
- 【外形寸法】
W700×D590×H865mm
- 【段数・ホテルパン】
5段・ホテルパン2/3
- 【電源】
200V・3φ
- 【消費電力】
5.5kW
- 【製品質量】
75kg

※ホテルパンは付属していません。

インJECTIONタイプ

ホットエア一用ヒータに水を吹きかけスチーム発生。

コンパクト設計

幅700、奥行590と2/3サイズスチコンでは最小の占有面積で設置できます。

付属品：耐熱手袋・洗剤・軟水器

ボイラー搭載
DSC-063MC

見易さと使い易さを極めた
1/1ホテルパンタイプ

NEW

1/1 ホテルパン 6段タイプ



- 【温度仕様】
スチーム：50～130℃
ホット：50～300℃
コンビ：50～300℃
- 【外形寸法】
W900×D780×H980mm
- 【段数・ホテルパン】
6段・ホテルパン1/1
- 【電源】
200V・3φ
- 【消費電力】
11.0kW
- 【製品質量】
155kg

※ホテルパンは付属していません。

ボイラータイプ

ボイラーでスチーム発生。

調理能力と高品質な仕上がり

一度に1/1ホテルパン6枚(最大150食)の調理が可能※
※負荷が大きい食材の調理や、焼き色を求められる調理は量を調整してください。

付属品：耐熱手袋・洗剤・軟水器

ブラストチラーと組み合わせて

もっと便利に!!



大和冷機工業株式会社