ホシザキ電機株式会社

ホシザキスチームコンベクションオーブン

Cook Everio MIC-5TB3

クックエブリス

「焼く」「蒸す」「煮る」「揚げる」など、 加熱調理の8割をこなすスチームコンベクションオーブン(以下スチコン)。 今ではなくてはならない厨房機器のひとつ。 ホシザキは独自の開発コンセプトでオリジナルのスチコンを開発。



誰でもカンタン・誰でもおいしく シンプルな小型スチコン「クックエブリオ」を開発

●今までのスチコン

給食やセントラルキッチンなど大量調理施設に導入

大型で扱いづらい

操作が複雑で難しい

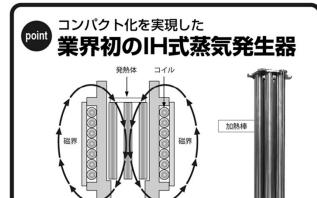
●ホシザキのスチコン

今まで導入されていない小規模飲食店でも使えるスチコン

O

誰でも扱いやすい小型なスチコン

誰でも簡単に扱えて、誰でもおいしく調理

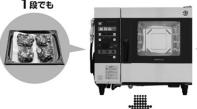


沸き上がりまで 約30秒

スチコンにIH式を搭載したのは業界初。コイルに高周波電流が流れると磁界が発生。発熱体である加熱棒に渦電流が流れ、加熱棒の素材との固有抵抗で発熱。これをコンパクトにすることで小型店舗でも設置可能なスチコンを実現。

誰でも簡単に扱えおいしく仕上がる理由
 ヒータ位相制御+IH式蒸気発生器
 +独自プログラム制御

1 段でも
4 段でも



同じ時間で、ほぼ同じ仕上がりに!

ヒータ位相制御とIH式蒸気発生器にホシザキ独自のプログラム制御を加えることで理想的なインバーター制御を実現。食材の量に関係なく、同じ設定でも同じ仕上がりに調理が可能。アルバイトの方でも、失敗せずに調理ができる。



ホシザキ電機株式会社

住所:東京都港区高輪2-20-32

TEL: 03-5791-8021

e-mail:asao-yasuhiro@hoshizaki.co.jp

扫当: 営業本部 浅尾 泰弘



ホシザキ電機株式会社