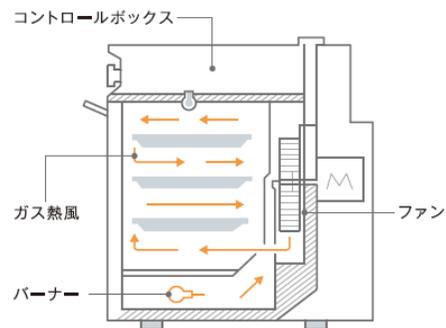




写真はRCK-S20AS4

ガス高速オーブン 特長

構造図



シロッコファンによるガスの熱風が庫内を循環し、焼きムラを抑え、大量の食材をスピーディに調理。また、調理温度の低い料理は同時調理も可能です。

※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、焼きムラ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。※前扉は取り外しできません。



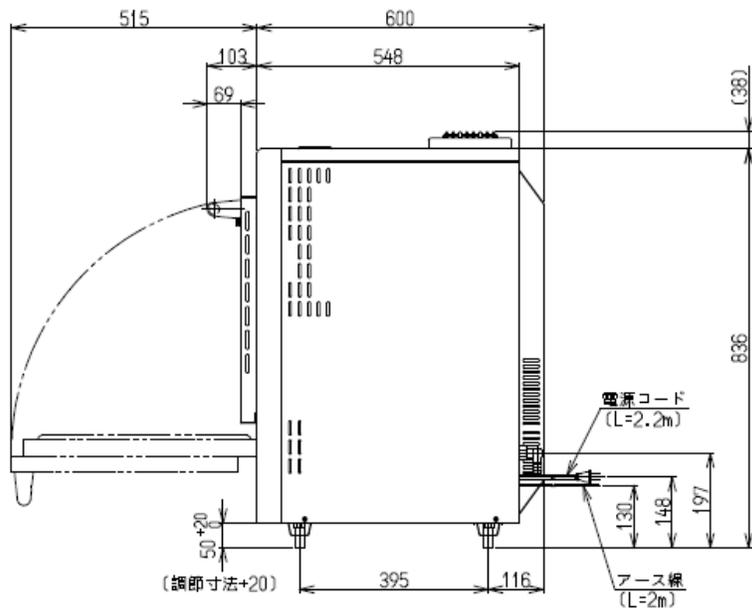
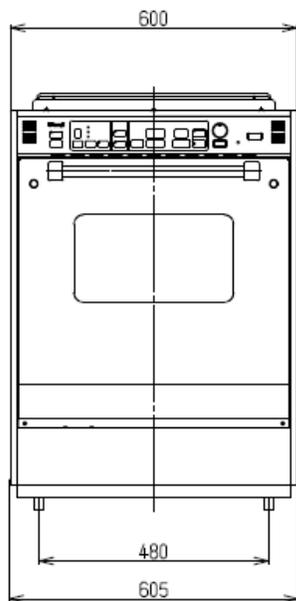
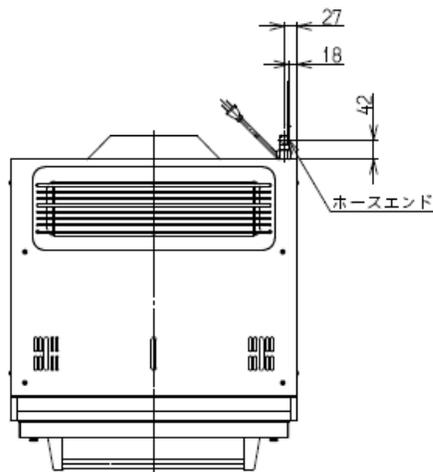
メモリー記憶

マイコン制御で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。



ソフト仕上げ機能

食材の乾燥を防ぎます。



型式	RCK-S20AS4
品名	業務用ガス高速オープン(涼煎)
質量(kg)	76(付属品含む)
外形寸法(mm)	高さ874X幅605X奥行703(取っ手69含む)
庫内有効寸法(mm)	高さ370X幅420X奥行335
オープン皿有効寸法(mm)	高さ22X幅410X奥行262
ガス接続	LPG φ9.5ガス用ゴム管 都市ガス φ13ガス用ゴム管
ガス消費量	LPG 8.40kW (0.60kg/h) 13A 9.30kW (8000kcal/h)
消費電力(W)	90
電源	AC100V (50-60Hz共用)
表示部	LED
庫内灯	20W(耐震白熱灯)
器具栓方式	電磁弁方式(2速)
操作方法	フェザータッチ式
点火方式	連続スパーク方式
タイマー	デジタル式 1~99、連続設定
温度調節	50~320℃ 5℃間隔
熱風循環方式	強制対流式
安全装置	立消え安全装置(フレームロッド式) 過熱防止装置(バイメタル式 2個) 過電流防止装置(3.15A/250V)
付属部品	棚(左右):各1個 オープン皿:3個、オープン網:3個 オープン皿取っ手:1個 ファン抜き金具:1個
備考	JIA低輻射型ガス厨房機器検査規程適合品

名称	外觀図	品名	業務用ガス高速オープン
型式	RCK-S20AS4		
作成	2017.06.20	尺度	1:10
		サイズ	A3
			リンナイ株式会社



ガスコンベクションオーブン
トレイのサイズ

内寸：

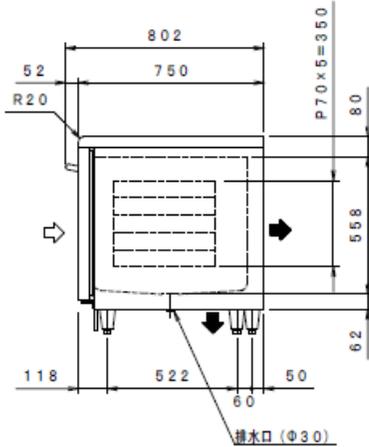
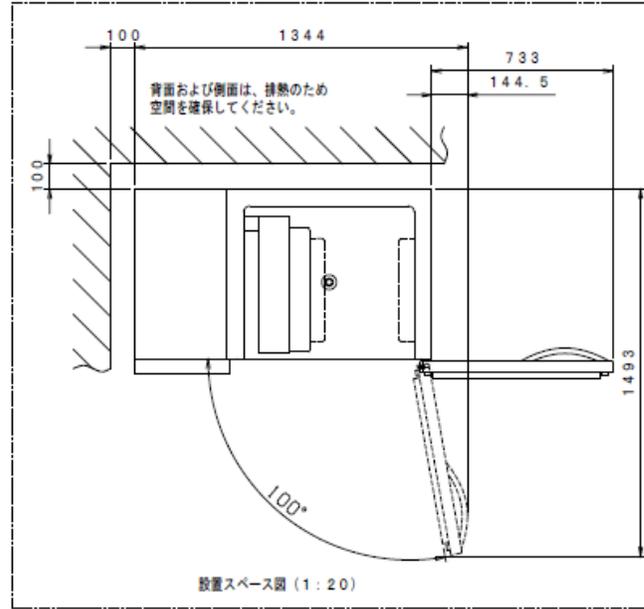
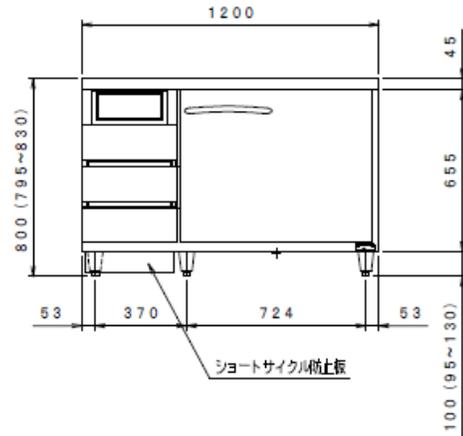
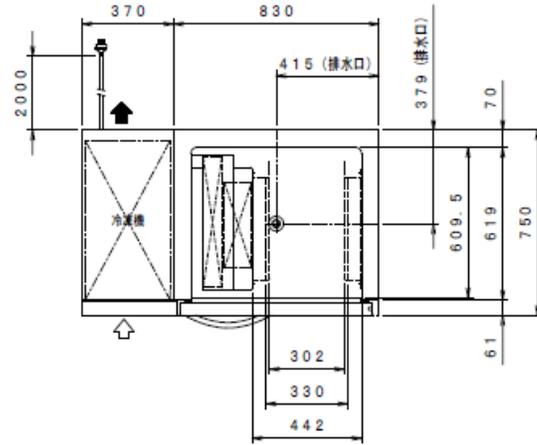
縦：23 cm

横：39 cm

トレイ間隔：10 cm



急速冷蔵

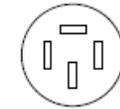


品名	プラストラー		
機種名	QXF-006SFLT2		
寸法	外形 (mm) (幅×奥行×高さ)	1200×750 (802) ×800	
	内形 (mm) (幅×奥行×高さ)	442×609×538	
有効内容積 (L)	147		
収容能力	1/1ホテルパン (W530×D325×H65) 6枚 又は、グリッド (W530×D325) 6枚		
製品質量 (kg)	145		
材質	外装	天・正面・側面 ステンレス鋼板 背面・底面 亜鉛鉄板	
	内装	ステンレス鋼板	
	扉	外面 ステンレス鋼板 クリアコーティング 裏面 ステンレス鋼板 マグネット式1枚	
	断熱材	硬質発泡ポリウレタン	
	自在棚		
冷却性能 (無負荷、周囲温度30℃)	30℃→0℃	10分以内	
	30℃→-20℃	20分以内	
冷却装置	圧縮機公称出力	1100W	
	冷凍制御方法	膨張弁	
	凝縮器	フィンチューブ強制空冷式	
	冷却器	フィンチューブ冷気強制循環式	
	冷凍	R-404A 1800g	
	温度制御	マイコン制御 デジタル温度表示	
電源	電取方式	マイコン制御 ヒーターデフロスト (手動のみ)	
	適用ブレーカー容量	三相200V 15A 50/60Hz 4.3kVA	
電気特性	適用コンセント形式	接地形 3種 20A 250V	
	許容電圧範囲 (V)	180~220	
電気特性 (50/60Hz)	冷却時	運転電流 (A)	4.2/3.7
		始動電流 (A)	34/31
	電取時 (50/60Hz)	消費電力 (W)	925/975
		力率 (%)	64/76
電気特性 (50/60Hz)	電取時	運転電流 (A)	3.2/3.2
		消費電力 (W)	636/636
電気特性 (50/60Hz)	電取時	力率 (%)	
使用周囲温度 (℃)	5~35		
放熱量	4.4/5.1kw		
脚・調節範囲	樹脂製、95~130mm		
付属品	ホテルパン受け具2個、排水ジャバラホース		
その他	凝縮器フィルター、芯温センサー1本、排水ストレーナー		

仕様・外観につきましては改良の為予告なく変更することがあります。



コンセント形状



殿

整理No.

日付 2016.05.24

1/20

図面番号



スチームコンベクション

iCombi Pro 6-1/1

電気式とガス式

容量	6 × 1/1 GN
目安となる食数	30-100
庫内ラック (GN)	1/1. 1/2. 2/3. 1/3. 2/8 GN
幅	850 mm
奥行 (ドアハンドル含む)	842 mm
高さ	754 mm
給水接続	20A
排水接続	DN50 (40A相当)
水圧	1.0 - 6.0 bar

電気式

重量	99 kg
接続負荷	10.1 kW
手元開閉器	30A
電源	三相 200 V
消費電力「ホットエアー」	9.47 kW
消費電力「スチーム」	8.32 kW

ガス式

重量	117 kg
接続負荷	0.38 kW
手元開閉器	15A
電源	単相 100 V
ガス接続	20A

都市ガス 13A/LPG G30*

最大ガス消費量	13.7 kW/14.1 kW
ガス消費量「ホットエアー」	13.7 kW/14.1 kW
ガス消費量「スチーム」	12.6 kW/13 kW



iCombi Proは、インテリジェンスと技術装備の標準を打ち立てました。

- ① ラック信号付きLED照明
- ② 6点式芯温センサー
- ③ ダイナミック・エアー・ミキシング
- ④ 最大庫内温度は300℃
- ⑤ シャワーあるいはスポットジェットを選択できる統合型ハンドシャワー
- ⑥ スチーム発生器
- ⑦ 3重ガラス扉

さらには、エネルギー消費量表示、床置型ユニット用の新しいシーリング技術、外部アンテナなしのWiFiを装備



急速冷凍/スチコン共通
トレーのサイズ

内寸：

縦：47cm

横：27cm

深さ：2cm

トレー間隔：4cm



スチコン



急速冷蔵

