

## 「業務用小型過熱蒸気式オープン」の概要

### 1. 主な特長

#### 1) 大幅なコンパクト化と低価格化を実現！

上下の2つのヒーターを1つのセンサーで最適に制御する新技術を開発・採用することにより、従来はヒーターごとに設置していた温度センサーや関連部品を削減したことに加え、調理庫の寸法や制御ボタンの配置の見直し等により、従来に比べて、大幅なコンパクト化と低価格化を実現いたしました。

#### 2) 調理のマニュアル化が可能な「ワンタッチメニュー機能」を搭載！

ワンタッチメニュー機能を使用して、過熱蒸気温度・蒸気量・調理時間をあらかじめメモリーしておけば、調理する人の経験にかかわらず、高品質の料理を作ることができます。

#### 3) 衛生面、安全性を考慮した多彩な機能を搭載！

##### クリーニング機能

洗浄クリーナーや自動排水装置を搭載しており、オープン内を清潔に保つことができます。また、ひどい汚れの時は、付属の洗浄ガンで洗い落とすことができます。

##### エラー表示・オーバーホール表示機能

安全にお使いいただくために、エラーが起きた場合はブザーとエラーナンバーで異常をお知らせいたします。また、積算稼働時間が1,500時間を超えると自動的に点検のお知らせをいたします。

#### 4) 調理時間の短縮が可能！

調理が通常のオープンと比較して圧倒的にはやく、調理時間の短縮が可能となります。

### 2. 開発体制

#### 1) 開発者

直本工業株式会社

住所：大阪府大阪市天王寺区石ヶ辻町19番8号

代表取締役社長：阿部 康夫

東京電力株式会社

住所：東京都千代田区内幸町1丁目1番3号

取締役社長：勝俣 恒久

#### 2) 開発期間

平成17年8月～平成18年3月

### 3 . 外観



### 4 . 仕様表

製品名	業務用小型過熱蒸気式オーブン
品番	QF - 5200C
外形寸法 (mm)	W545 × D600 × H560
製品質量	76kg
電源	単相 / 三相 200V 50 / 60Hz
消費電力	5.5kW
庫内温度	100 ~ 350
スチーム温度	100 ~ 400
機器本体価格	787,500円 (税込)
主な機能	<ul style="list-style-type: none"><li>・ワンタッチメニュー機能</li><li>・クリーニング機能</li><li>・エラー表示</li><li>・オーバーホール表示</li></ul>

< 製品に関するお問い合わせおよび資料請求先 >  
直本工業株式会社 食品機器部 (担当: 大原)  
〒101-0032 東京都千代田区岩本町3丁目7-9  
TEL : 03-3864-5575 FAX : 03-3864-5579

以 上