

スチームコンベクションオーブン

スチームとホットエアーの組み合わせで、蒸す・焼く・煮る・温めるなどの加熱調理を1台で行う。温度や蒸気量を制御しながら加熱ができる。ホットエア-60~250℃, コンビ 100~250℃, スチーム 60~100℃。

【型式】

(株)マルゼン SSC-04MSCNSTU

【仕様】

オーブン庫内有効寸法：325（間口）×345（D）×314（H）mm

庫内棚段数：4段、ピッチ 60mm

【設置年度】

2010年度（平成22年度）



○ 設備・機器に関してのご質問、設備利用の手続き等は、[センター](#)の電話番号にお問い合わせください。設備利用の利用手続き等は[設備利用のページ](#)でご確認ください。

令和4年7月25日