



製品名	ホシザキスチームコンベクションオープン
形名	MIC-5TC-G(CG)
電源	単相 100V 50/60Hz 容量0.28kVA(2.8A)
電流	運転電流 2.3/2.8A
消費電力	定格消費電力 210/265W
使用ガス	都市ガス
ガス消費量	12A: 14.0kW、13A: 15.0kW
庫内容量	83L
外形寸法	幅750×奥行560×高さ685(~715)mm
内形寸法	間口390×奥行413×高さ417mm
外装	ステンレス鋼板、亜鉛鋼板(底板)
内装	ステンレス鋼板
ホテルパン	サイズ: 2/3 収納枚数: 5枚(70mmピッチ) *最下段は深さ20mm以下のホテルパンに限る
制御方法	マイコン制御
蒸気発生方式	ガス式(ガス量可変制御)
庫内昇温方式	ガス式(ガス量可変制御)
機能	ホットエア: 温度範囲 30~300℃ コンビ: 温度範囲 100~300℃ 蒸気量切換 4段階(0%、40%、90%、100%) スチーム: 温度範囲 30~130℃ 芯温設定(オプション): 温度範囲 30~99℃、点数 1点測定 メニュープログラム料理登録可能数: 15メニュー9ステップ
保護	庫内過熱防止装置、ホイラ過熱防止装置、失火検知 自己診断(エラー表示)、扉開時機能停止(クールダウンを除く) 漏電遮断器(過電流保護付)
脚	樹脂製90~120mm調整可能
製品質量	90kg(梱包時105kg)
認可・認証	JIA認証
付属品	耐熱手袋、スプレーガン、クリーナ(専用洗剤2.0L) メンテナンスシート、チェックシート/トリアツカイ、減圧弁、エルボ シャワーホース組、バックシン(白)、バックシン(黒)、ホースバンド
梱包	ダンボール梱包(木製下台) 幅850×奥行690×高さ890mm
使用条件	周囲温度5~35℃ 電圧変動: 定格電圧の±10%以内 給水温度5~30℃ 給水圧 0.05~0.78MPa

\*仕様・外観につきましては、改良のため予告なく変更することがあります。

1. 設置条件について

可燃物からの離隔距離(cm)			
	上方	側方	前方 後方
フード	20以上		15以上

- 場所、電源等は取扱説明書・据付工事説明書に従って正しく行ってください。  
 本体設置スペースは、設置条件により若干異なることがありますので10mm程度余裕をとってください。  
 また、機械室側はサービススペースとして400mm以上あけてください。
2. 定格特性値は、業務用ガス厨房機器検査規定にもとづく測定値です。
  3. 排水配管は、耐熱性、耐薬品性のある配管をお使いください。
  4. 内径11mm以上のガス配管を必ず使用してください。
  5. 製品コード: V075-D200

# ホシザキスチームコンベクションオープン MIC-5TC-G(CG)

設計	製図	尺度	1/10	第3角法
2024.03.15	作成日	2018.01.25	図番	D21778
改訂日				改訂

この図面は印刷の都合上、尺度が正しく再現されていません。