



2022年2月14日

スチームコンベクションオーブン「Cook Everio mini」 3段タイプの新モデルを厨房設備機器展に出展

業界初、1/2 ホテルパンを使用する製品に IH 蒸気発生方式

当社は、小型飲食店や小規模施設等に向けた新商品として、スチームコンベクションオーブン「Cook Everio」シリーズの小型タイプ MIC-3A を開発しており、2月15日から東京ビックサイトで開催される厨房設備機器展に出展します。

設置スペースが限られる店舗にも導入しやすいコンパクトな製品で、オープンキッチン等の空間にも調和するデザインとしました。

見やすい液晶画面やシングルアクションハンドルを採用することで日常の使い勝手の良い仕様となっています。当社シリーズ製品と同様に、蒸気発生方式には IH 方式を採用し正確で安定した蒸気で理想の仕上がりを実現します。



MIC-3A

製品仕様

型式	MIC-3A
電源	単相200V 50/60Hz
	容量 2.3kVA
ホテルパンサイズ	1/2ホテルパン※1
収納枚数	3段
外形寸法	幅500×奥行500×高さ400mm

※1：最下段は、深さ20mm以下のホテルパンに限ります。

【販売時期】

2022年春 販売開始予定

当社は、独自の技術に基づくオリジナル製品を創造し、より快適でより効率的な食環境へ向けての新たな提案と迅速かつ高品質なサービスを提供してまいります。

お問い合わせ先

ホシザキ株式会社 〒470-1194 愛知県豊明市栄町南館 3-16

(広報窓口) 総務部 総務課 TEL：0562-96-1111

(問い合わせ窓口) 設計推進部 TEL：0562-96-1174