



2021年4月19日

スチームコンベクションオープン「クックエブリオ」 10段タイプにハイグレードモデル追加

庫内の自動洗浄や液晶タッチパネルなどの高機能搭載機

当社は、飲食店や病院、セントラルキッチン等でご利用いただくことが多いスチームコンベクションオープン「クックエブリオ」に、新機能を搭載した MIC-10HSC3（電気式）、MIC-10HSC-G（ガス式）を追加し、2021年4月26日より発売開始いたします。

大量調理をおこなう厨房では人手不足が深刻な課題であり、作業の効率化が求められます。1/1 ホテルパン 10 段タイプにハイグレードモデルとして S クラスを追加することで、プロの料理人に頼ることなく誰でも簡単に調理することができます。また、調理後のお手入れを自動で洗浄することが可能となり、作業時間の短縮・省人化にも繋がります。



MIC-10HSC3

● シリーズ一覧

シリーズ	ホテルパン 収納枚数	熱源	
		電気式	ガス式
MIC-5	2/3	5	Aクラス Sクラス
MIC-6	1/1	6	
MIC-10		10	

※ Aクラス：スタンダード機能、 Sクラス：ハイグレード機能

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。

【高機能機 S クラスに搭載した主な特長】

1. 自動洗浄 & 自動乾燥機能を標準装備

使用後のお手入れを完全自動化。庫内の丸洗いから乾燥まで、ボタンを押すだけで手間なく済ませられ、機器を衛生的に保つことができます。

2. 7 インチの液晶タッチパネルを採用

7 インチ液晶タッチパネルを採用。上から下へと流れるような操作手順を意識したレイアウトで、初めてでも直感的にお使いいただけます。



3. レシピを自在にストック

サポートサイト「きっちんぷらす」掲載のメニューの中から、定番 50 メニューの設定が登録されています。レシピは設定の変更も可能で、お好みの設定にカスタマイズできます。さらに「きっちんぷらす」からメニューをダウンロードし、USB メモリを使ってメニュー追加することができます。



4. 風量調節 4 段階

「無風」を含めた 4 段階の風量調節が可能です。調節の幅が広がることで、焼成できる食材の範囲も広がります。

【製品仕様】

型式	MIC-10HSC3	MIC-10HSC-G
標準価格	2,727,000円	3,137,000円
電源	三相200V 50/60Hz	単相100V 50/60Hz
	容量20.7kVA(60A)	容量0.57kVA(5.7A)
定格消費電力	18.5/18.5kW	400/420W
熱源	電気式	ガス式
ホテルパン	サイズ1/1、収納枚数10枚	
外形寸法	幅900 × 奥行770 × 高さ1070 mm	

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