



2022年4月11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新発売

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 2022 年 4 月より販売開始いたします。

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

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。

## 【主な特長】

### 1. 液晶カラー画面とジョグダイヤルで見やすく使いやすく

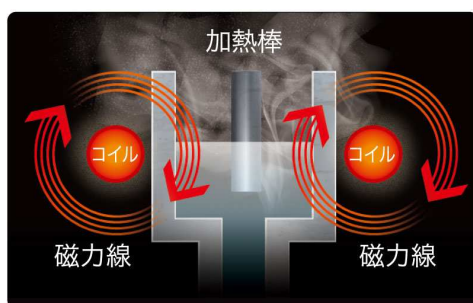
操作部を液晶カラー画面にしたことで、直感的に操作ができ、より簡単に設定ができるようにしました。



### 2. IH方式を採用した蒸気発生器

電磁調理器と同じ原理を使っているので熱効率が良く、わずか約30秒で蒸気が沸き上がります。

スチームコンベクションオープン調理で仕上がりのカギを握る温度と蒸気量を独自の技術で正確にコントロールし、理想の仕上がりを実現します。



### 3. 低温コンビモードも利用可能

蒸気+熱風を使用するコンビモードは、蒸気量を制御して調理するため100°C以上の調理設定が基本となります。本製品では低温コンビモードを搭載し、30°Cから加熱調理が可能です。<sup>※1</sup> 低温での長時間加熱ができるので、栄養素が破壊されにくく、食材の変色や縮みを最小限に抑えて加熱ができます。

※1：蒸気量0%の場合

## 【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 <sup>※2</sup>
収納枚数	3段
蒸気発生方式	IH方式
最高設定温度	300°C
吸気ダンパー	あり
排水方式	自動
外形寸法	幅500×奥行500×高さ400mm

※2：最下段は、深さ20mm以下のホテルパンに限ります。

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