

Wダブル！
小型2台

スチーム
コンベクションオープン

TEAM DX/BASIC
CONVECTION
OVEN

高
効率！

同時に違うメニュー
が作れる！

上段はスチームモード。下段はコンビモードと
上下違うモードが使えるので主菜と副菜を同時
に仕上げるができる！

省
スペース

小型だから小スペースで
効率良く設置

小型卓上2段タイプなら、二台重ねても接地面積は6段の
半以下！さらに、業界最小サイズの2段タイプなら
さらに厨房の省スペース化を実現します。



上段は…
スチーム
(蒸気)

下段は…
コンビ
(蒸気+熱風)
or
ホットエアー
(熱風)



6段タイプ

設置面積: 約0.7㎡

半分



2段タイプ×2

設置面積: 約0.3㎡

高
効率！

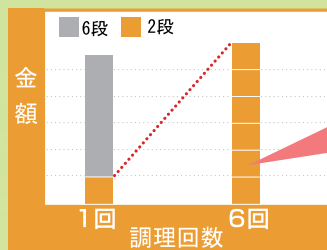
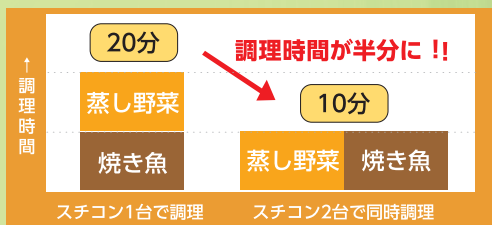
調理時間が1/2に！

同時調理できるので、時間短縮になります。

省
スペース

ランニングコストも削減！

6段1回分の電気料金で、2段では約6回分の調理が可能。



※調理時間を1回20分と想定
(2012年2月調べ)

型式	外形寸法(mm)			税込み価格	本体価格	ガス消費量				ガス接続 口径 A (都市/LP)	電源	消費電力 (50/60Hz) kW	給水接 続口径 A	排水接 続口径 A	収容数 棚段 (ホテルパン)	
	間口	奥行	高さ			都市ガス		LP ガス								
						kW	(kcal/h)	kW	(kg/h)							
小型卓上タイプ2台重ね																
★TSCO- 22EBB	500	470	850	¥1,705,000	¥1,550,000	—	—	—	—	—	1φ200V	1.9×2	15	25×2	2段(1/2)×2	
★TSCO- 22EDD	500	470	850	¥1,832,600	¥1,666,000	—	—	—	—	—	1φ200V	1.9×2	15	25×2	2段(1/2)×2	

※TSCO-22EBB は、2EB (ベーシック) の2台重ね。 ※TSCO-22EDD は、2ED (デラックス) の2台重ね。

★印は受注生産品です。納期をご確認ください。