

Wダブル!
小型2台 スチーム
コンベクションオープン

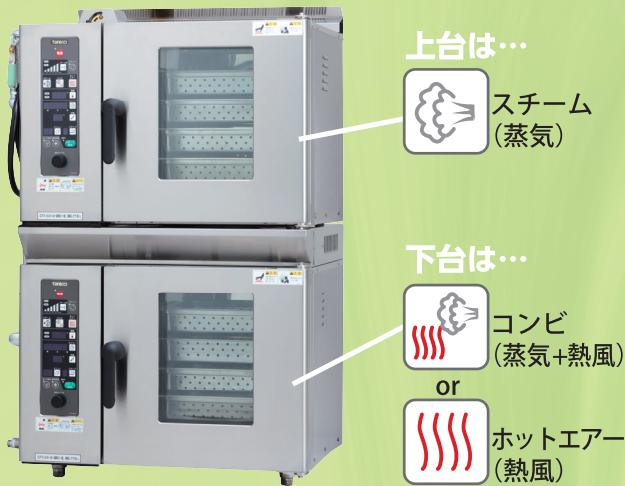
TEAM DX/BASIC
CONVECTION
OVEN

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
に仕上げることができる!

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
半分以上! 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。



6段タイプ
設置面積: 約0.7m²

半分



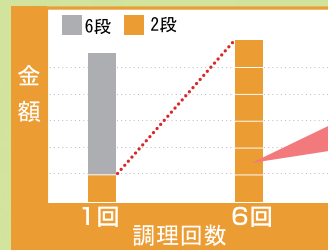
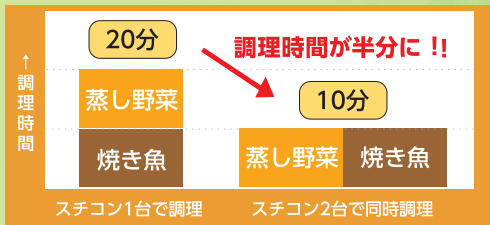
2段タイプ×2
設置面積: 約0.3m²

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。



6段1回は
2段約6回と
同じ

※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)	JIA認証	
	間口	奥行	高さ			都市ガス	LPガス	kW	(kg/h)								
						kW	(kcal/h)										
小型卓上タイプ2台重ね																	
★TSCO-22EBB	500	470	850	¥1,672,000	¥1,520,000	-	-	-	-	-	1φ200V	1.9×2	15	25×2	2段(1/2)×2		
★TSCO-22EDD	500	470	850	¥1,796,300	¥1,633,000	-	-	-	-	-	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。