



# S P E E D - X

最高の品質を、最高のスピードで  
世界初システムを搭載した、コンビスピードオーブン





## SPEED-X's features\_ 特長

### 01 | マイクロウェーブ採用による 世界初システム

「熱風」「スチーム」「マイクロウェーブ」を組み合わせることで実現する、最高の品質と圧倒的な早さ。スチームコンベクションオーブンに備わる機能「熱風」「スチーム」に、スピード調理に不可欠な「マイクロウェーブ」を搭載したSPEED-Xは、世界初システムのコンビスピードオーブンです。



熱風

マイクロウェーブ

スチーム

### ハイスピードモードで実現した調理スピード



ローストチキン  
8分



生魚から焼成  
7分

型式	XJPA-0523-EXRN
電源	三相200V 50Hz
電流	27A
消費電力	8.3kW
質量	100kg
外形寸法	幅548・奥行740・高さ810mm
給水接続口	G1/2
排水孔径	Φ50mm以上
収納 ホテルパン数	GN2/3 ホテルパン65mm5枚 / 20mm10枚 マイクロウェーブ用シートパン1枚

### 02 | 安心・安全の清潔メンテナンス \_自動洗浄、一体型洗浄システム



[左] 洗浄剤 Det&Rinse

[右] 一体型洗浄システム RO.Care

自動洗浄をコンビスピードオーブンで初めて実現。操作はボタンひとつで完了し、専用洗剤は液体に直接触れずにタンクにセットできます。また、スケールの形成につながる物質を除去する一体型洗浄水システム「RO.Care」は、マシンに内蔵。交換時期をマシンがお知らせします。

### 03 | プログラム調理 MULTI.Speed

プログラムを設定することで、4つの異なるメニューが、同じ庫内でスピード調理できます。また、調理中に食材を追加する場合も、庫内の温度低下を感知する自動補正機能を備えているため、均一な仕上がりを実現します。



写真はハイスピードモードでの調理。

### 04 | スチームコンベクションオーブン機能

スチームコンベクションオーブンモードで多段調理をしても、〈ウノックス〉独自のドライマキシ機能が、庫内の湿度コントロールをすることで、最適な焼き色を実現します。

株式会社エフ・エム・アイ [www.fmi.co.jp](http://www.fmi.co.jp)

東京本社 〒106-0041  
東京都港区麻布台 1-11-9  
Tel. 03-5561-6522

大阪支店 〒538-0044  
大阪工場 大阪府大阪市鶴見区放出東 3-11-31  
Tel. 06-6969-9393

営業所 札幌: Tel. 011-813-8651  
仙台: Tel. 022-238-5711  
名古屋: Tel. 052-361-7891  
広島: Tel. 082-876-1855  
福岡: Tel. 092-481-2931

出張所 北陸: Tel. 076-243-7810  
沖縄: Tel. 098-870-2766

サービス 盛岡: Tel. 019-648-5390  
ステーション 四国: Tel. 0875-57-5161  
鹿児島: Tel. 099-263-8281

修理工場 東京: Tel. 03-5819-1280