

fujimak

コンビオーブンシリーズ

iCombi Pro iCombi Classic

“スピード・生産性・省エネ性アップ”



フードビジネスのトータルサポート
株式会社フジマック

クッキングライブのご案内

全国のフジマック営業所では随時、フジマック機器を更に上手く使いこなすポイントを調理技術アドバイザーが業種・業態別メニューをわかりやすく実演、ご説明しています。調理テスト、研修会などにもご利用いただけます。(要予約)
詳しくは最寄りの営業所またはホームページをご覧ください。



【クッキングライブ開催会場】
・札幌・釧路・函館・旭川・仙台・山形・青森・盛岡・郡山・東京(麻布/浅草)・千葉・横浜・埼玉(上尾/鶴ヶ島)・前橋・新潟・長野・名古屋
・金沢・大阪・京都・広島・福岡・岡山・山口・松江・高松・松山・高知・徳島・福岡(博多/古賀)・長崎・熊本・大分・宮崎・鹿児島・沖縄

厨房機器保守契約のご案内

フジマックは、定期点検などにより、機器の故障を事前に察知してトラブルを防ぎ、お客様にいつもベストコンディションで機器をお使いいただくため、厨房機器の「保守・メンテナンス年間契約」をお勧めしております。

- 定期点検の実施で、故障箇所を事前に察知し、不測の故障の発生を抑えて機器のトラブル、営業損害を減少させます。
- ご契約いただいた全ての製品を細かく点検し、常にベストコンディションを保ちます。
- コンディションを保つことで機器の耐久性が向上、長期間使用が可能になり、作業効率、経済性も向上します。
- 万一のトラブルにも、365日、専門の研修を修了したサービスエンジニアが、迅速に的確に対応いたします。
- 1年毎に契約の見直し、継続・解約が可能です。年間契約の定期点検のため、事前の予算計画が立てられます。

※詳しくは最寄りのフジマックまでお問い合わせ下さい。



フジマックリースプラン&クレジットプラン

- フジマックでは、月々わずかなお支払いで最新のフジマック製品をご使用いただける便利なリースプランと、機器の納入後に月々分割してお支払いいただけるクレジットプランを用意しています。
- リースプラン、クレジットプランは、お客様のご要望に合わせてさまざまなタイプを用意しています。

※詳しくは最寄りのフジマックまでお問い合わせ下さい。



安全に関するご注意

- ご使用の前に必ず取り扱い説明書(取扱説明編・工事編)をよくお読みの上、正しくご使用下さい。
- 本カタログに掲載されている製品は本来の目的以外には使用しないで下さい。
- 本カタログに掲載されている商品は屋内専用としてご使用下さい。
- 据え付け工事、ガス、電気工事等が必要となります。フジマックまたは資格のある専門業者にご相談下さい。

※本カタログ掲載の製品の仕様・外観等は品質向上のため、予告なしに変更する場合があります。 ※本カタログ掲載の価格は経済情勢により変更する場合があります。
※本カタログ掲載の価格には消費税、運賃、搬入・据付工事費及び試運転調整費等は含まれておりません。

フジマックグループ製造部門 株式会社フジマックネオでは、ISO9001・ISO14001の認証を取得しています。

株式会社フジマック

本社/〒106-0047 東京都港区南麻布 1-7-23 ☎ 03-4235-2200(代)

<https://www.fujimak.co.jp/>

25.10.08.106B

料理をよりクリエイティブに、スピーディに。
これからの厨房に求められる知的調理システム。

熟練のシェフが持つ、食材に応じた温度や湿度の加減などの調理管理を忠実に再現する、
それがフジマックの iCombi Pro。優れた機能で料理をよりクリエイティブな世界へ導きます。
お客様の用途や設置環境に合わせて選べるラインナップも充実し、
業種や業態に関わりなく厨房効率は大幅に向上します。

Combi Oven **iCombi Pro**



加熱調理の80%を、この1台でパーフェクトに。 最高の仕上がりを実現するiCombi Proの独創性。

一度に大量の料理をムラなく仕上げたい…。異なる食材で複数のメニューを同時に調理したい…。しかも、効率的に手間をかけずにスピーディに…。
そんな夢のような調理が、簡単なパネル操作だけで実現できます。



iDensityControl

完璧な温度・湿度のコントロール

大量食材を最高品質で仕上げる、パワフルなコントロール技術。
投入する食材の多少にかかわらず、均一で理想的な仕上がりを実現。
パワー、時間、温度、湿度を制御し、庫内を最適な状況に
コントロールする先進技術です。



iCookingSuite

自動調理

6つの食材と5つの調理方法から選択、希望の仕上がりを決めれば、
温度コントロールはすべておまかせの自動調理を実現。
調理のプロセス情報は、随時パネルに表示されます。



iProductionManager

多品種同時調理

各段ごとに、調理方法、調理時間の異なる食材を投入しての
同時調理が可能。あらかじめ登録しておいたメニューを各段に
設定するだけで、調理はすべてコンビオープンにおまかせ。
エネルギーや時間の最適化もマネージメントできます。



iCareSystem

自動洗浄

短時間洗浄モードを搭載した自動洗浄機能。
庫内の汚れを自動識別し、最適な洗浄モードをコンビオープンが告知。
リン酸塩を含まない固形洗剤を使用する安全で安心な
自動洗浄システムです。

完璧な温度・湿度のコントロール

食材のサイズや量を判断し、熱量、風量、湿度を、完璧にコントロール。

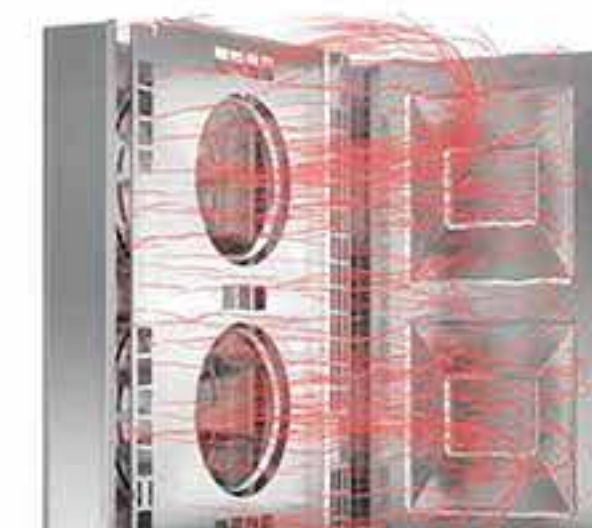
最高の品質を生み出します。



iDensityControl 

湿度調整機能

庫内湿度を正確に0~100%まで1%単位で設定・制御が可能。食材から発する蒸気量(蒸発量)まで検知し、コントロールします。



高性能ファンホイール

食材の量と調理状態に合わせて、回転スピードと回転方向を調整。短時間で、ムラのない均一な調理を実現します。

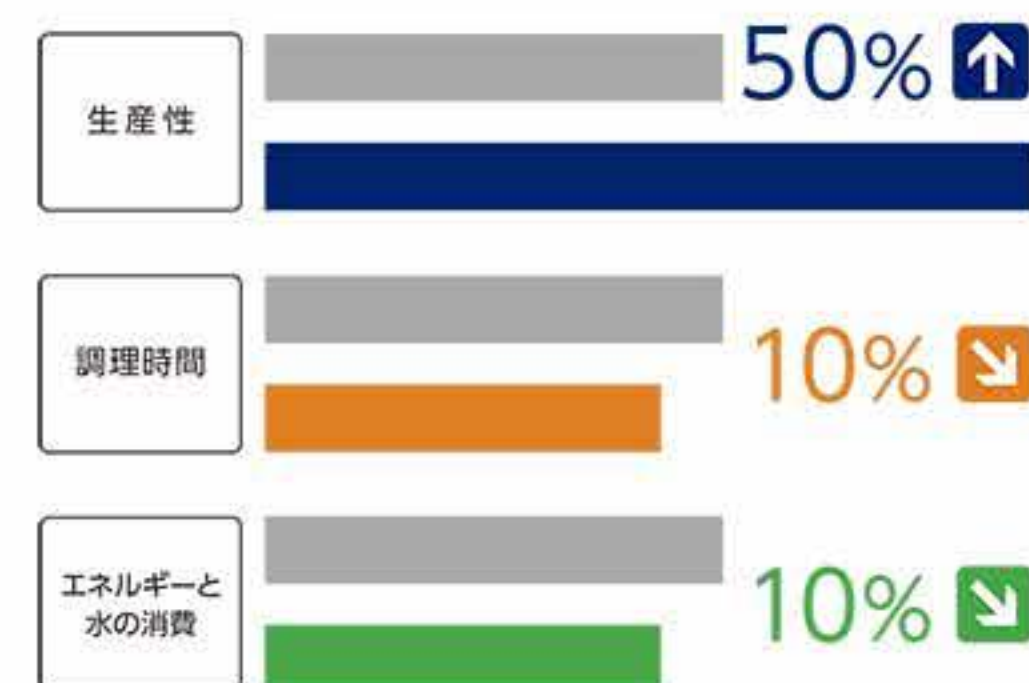


フレッシュスチーム発生器

正確なスチーム温度と最適な飽和状態にコントロール。食材を乾燥させることなく、栄養価も維持したまま色鮮やかに仕上げます。



スピード・生産性・省エネ性アップ



※モデル、食材などにより異なります。

■ FSCCWEシリーズとの比較

庫内センサの相互作用、アクティブな除湿、対流が最適化された庫内形状、高品質なファンホイール。これらによって調理時間を短縮し、省エネルギーで高い生産性と最適な仕上がりを実現します。



自動調理

6つの食材、5つの調理方法から、ワンタッチでメニューを選択。

希望の仕上がりを決めれば、あとはおまかせの自動調理。



食材から選択

- ・鳥肉
- ・肉
- ・魚
- ・卵料理/デザート
- ・野菜とサイドディッシュ
- ・ペイク

お気に入り

登録メニューを
ワンタッチで呼び出し

調理方法から選択



フィニッシング
(再加熱)



フライパン



鍋



オーブン



直火



食材または調理方法
アイコンを選択



メニューを決定する



芯温センサの使用、焼き色、
仕上がり具合などを設定

芯温センサの使用を設定

仕上げの焼き色を設定

芯温を設定

自動調理中に、仕上げの焼き色や焼き具合の変更ができます。

※自動調理のモードによっては変更できない場合があります



多品種同時調理

異なる食材を同時に調理。登録しておいたメニューを投入段へドラッグするだけで、全段の調理を一括で管理。食材の投入や取り出しのタイミングをお知らせします。



におい移りの心配がありません。

肉、魚、野菜などを同時に調理しても、庫内の蒸気はいつでもフレッシュ。自動蒸気浄化システムにより食材へのにおい移りを防ぎます。

時間差で投入したメニューも、調理時間を自動調整。調理途中で他の食材を投入しても、扉の開閉による温度変化と食材の量を感じて、調理時間を瞬時に修正します。

芯温センサ調理で理想の仕上がり。

標準装備の芯温センサを使ってのビーフステーキなど、理想の焼き上がりを追求していただけます。

時短化もおまかせ。「同時調理を最短で行いたい」。そんな要望にもマネージメント機能がお応えします。さらに、調理プランニング機能により効率的な調理進行をサポートします。

マニュアルモード
設定からの調理
プログラムされた
セットメニュー
を表示(バスケット)

メニューを各段に
ドラッグするだけで
調理のセット完了
調理中は仕上がりまでの
残り時間を表示します



登録済みのメニュー
最大30項目
プログラミング可能
(P.11参照)

調理時間表示
バーの長さで調理時間を
表現しています



メニューをドラッグ&ドロップ



調理完了したメニューはブザーと
表示・LED点滅でお知らせ

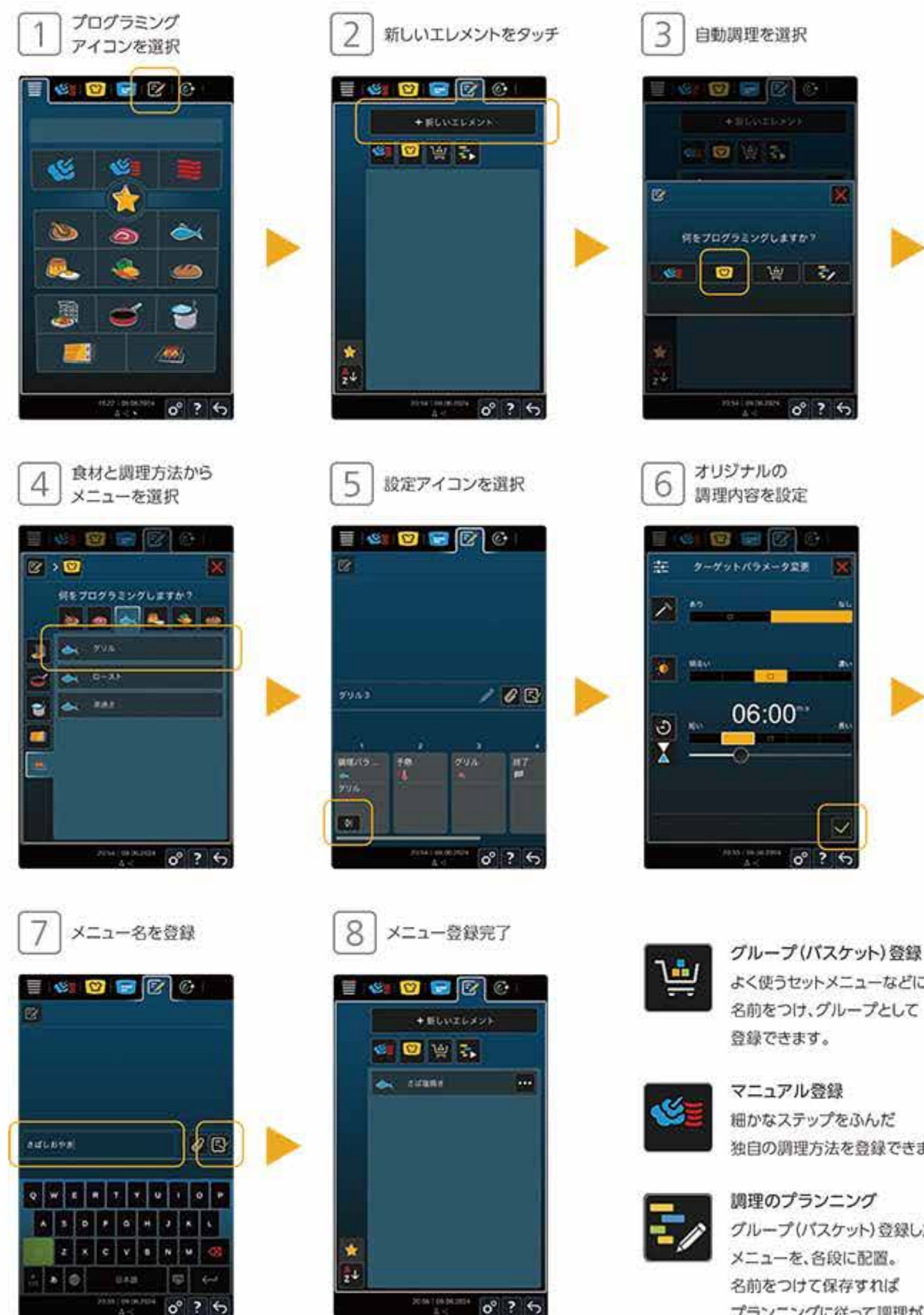
プログラミング

独自の調理プロセスに名前をつけて登録、保存、呼び出しができます。独自のプログラムを手動で登録することも可能です。「朝食」など名前をつけて、セットメニューをグループ(バスケット)登録することもできます。



オリジナルメニューを登録

自動調理のメニューリストからアレンジしてオリジナルのメニューとして登録する場合



自動洗浄

庫内の汚れとスチーム発生器の水垢状態を認識し、最適な洗浄プログラムを提案します。

業務の合間に高速洗浄※1、終業後に丁寧な洗浄を実行することが可能です。

iCareSystem⁺



1 自動洗浄アイコンを選択

2 庫内の汚れに応じた洗浄モードを選択

3 表示された洗剤やケア剤の個数を投入し、ドアを開めると洗浄開始



洗浄プログラム

あらゆるレベルの庫内汚れに対応。どの洗浄モードが適切か提案します

高速洗浄※1

洗浄状態

庫内の汚れ度合い



エコ/通常モード切替

エコモードでの洗浄は、洗剤の使用量を削減できます

ケアの状態

スチームタンクの水垢汚れ度合い

素早い高速洗浄※1

高速洗浄モードを搭載し、業務の合間に気になる汚れを素早く洗浄することができます。

最適な洗浄プログラム。

いつも清潔に調理を行っていただくため、庫内の汚れとスチームタンクの水垢を認識し、状態を表示。適切なプログラムを提案します。

環境にも優しい洗浄剤。

リン酸塩を含まない洗剤を使用。洗剤使用量、消費電力を削減し、経済的で、環境に優しい洗浄ができます。



※1 FICPXSでは高速洗浄は利用できません
汚れ具合に応じて時間は変動します



庫内洗浄用
固形洗剤※2



スチームタンク
水垢防止用
固形ケア剤

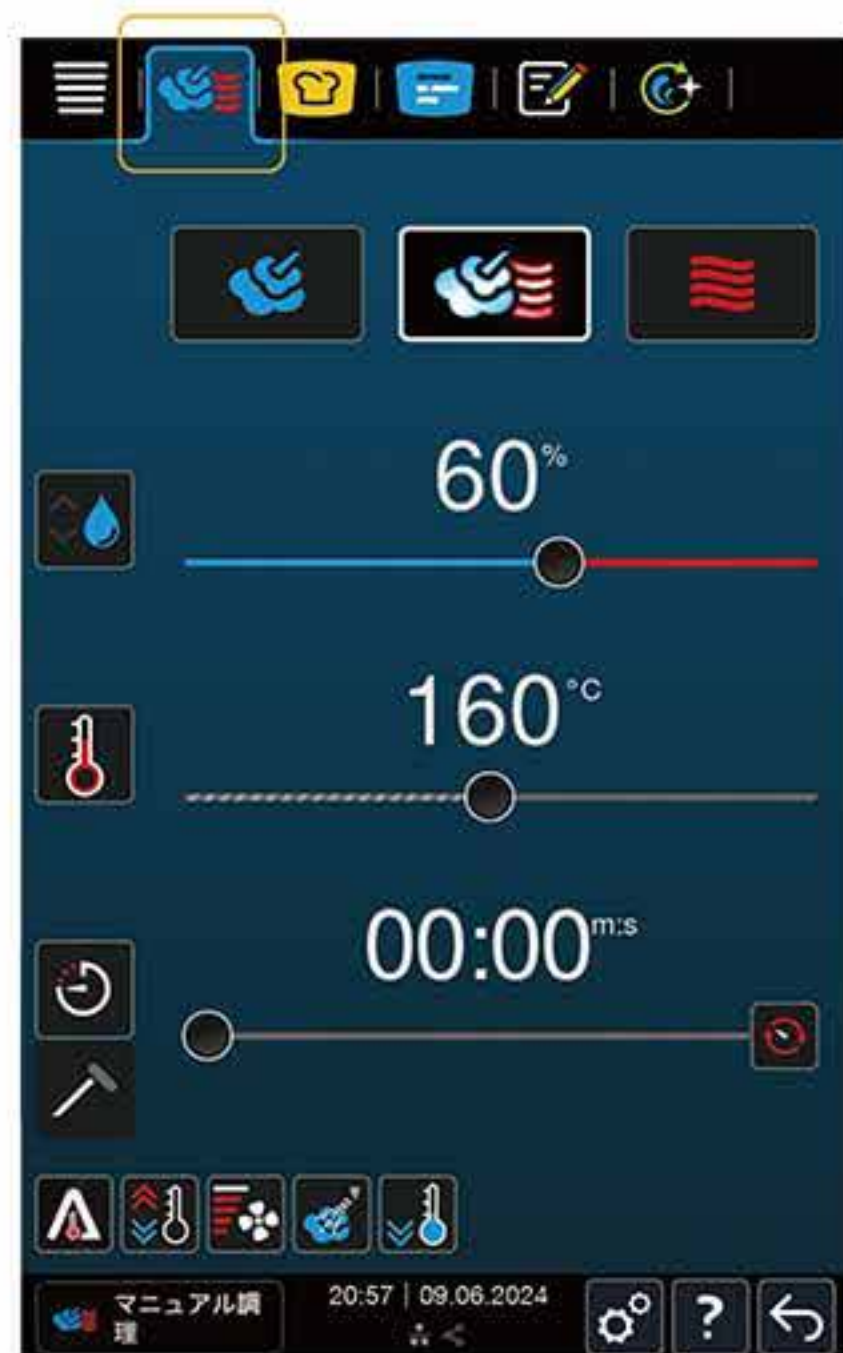
※2 XSモデルは投入部が異なります

iCombi Proに洗剤自動注入・自動洗浄システム AutoDose 新登場

詳細はP.29をご覧ください。

マニュアルモード

調理の仕上がりに応じて、全てのパラメーターをご自身が自在にコントロールできます。



スチーム:30~130℃

高性能なスチーム発生器が、常に新鮮で衛生的なスチームを生成。きめ細かく密度の高いスチームと安定した庫内温度が、ムラのないソフトな仕上がりを実現。



ホットエア:30~300℃

高速で循環するホットエアが、均一に食材を包み込むように調理を進行。最高300℃での連続運転が可能で、全段投入時にも高性能な仕上がりを実現。



コンビスチーム:30~300℃

スチームとホットエアのコンビネーションモード。スチームでのジューシーな仕上がりと、ホットエアでの風味の良さ、香ばしい仕上がりの組み合わせが可能。



デルタT調理

庫内温度と芯温を一定の差に保つ



予熱

調理の目標値に庫内温度を合わせる



風量

ファンホイールの回転速度を設定



強制加湿

調理中に任意で加湿



クールダウン機能

庫内の温度をすぐに下げる



庫内の湿度

庫内の湿度を設定
※スチームモードでは湿度100%で変更不可



庫内の温度

調理温度を設定



調理時間

調理時間を設定
※調理時間と芯温の同時使用はできません



芯温

芯温を設定
※芯温と調理時間の同時使用はできません

LED庫内灯

庫内の状況が確認しやすいよう、扉の内側両サイドにLEDランプを採用。同時調理時には、段別に点滅して仕上がりをお知らせします。



切り替え可能なハンドシャワー

日常の簡単な清掃作業は、本体に設置されたハンドシャワーで行えます。シャワーとストレートの切り替えが可能です。
※XSを除く



クライマプラスコントロール

庫内の湿度を1%単位で計測・制御することで、食材から発する蒸気量(蒸発量)まで検知し、理想的な庫内環境を実現。

スチームタンク

セルフクリーニングシステム

内蔵のスチームタンクは、スチーム運転60分ごとに自動的にセルフクリーニングを行います。(調理中を除く)

3層ガラス扉

ガラス面からの放熱を抑制するために、3層ガラスを採用しています。



内蔵式ドリップ受け

ドアが開いた状態で、したたる水滴を受け止め、床のスリップなどを抑える、安全性に配慮した構造です。



エアロダイナミックな庫内

縦ぎ目のない丸みをおびた庫内は、全段投入でもムラなく仕上げる構造です。

芯温センサ

より最適な調理を実行するため、芯温センサの6点の計測ポイントが、食材の温度を正確に掌握。支持金具[®]がセンサのポジショニングを確実にサポートします。
※XS以外の機種ではオプションとなります



WiFiで遠隔監視も可能

WiFiを搭載し、夜間の調理や自動洗浄中の監視も遠隔で行えます。

保存・取り出し可能な温度管理データ

庫内温度・芯温等の管理データを自動的に保存。USBスティックを使用して、簡単にダウンロードができます。



グリスセパレーションシステム

肉や魚の調理で発生するオイルミストを、独自開発のファンで遠心分離し、新鮮な空気だけを庫内に戻すシステムです。

自動蒸気浄化システム

自動蒸気浄化(クエンチング)システムにより、庫内を循環する蒸気は常に新鮮な状態です。肉や魚、野菜などを同時に調理しても食材のにおい移りや味移りがありません。

自動調理の手順【例：サーモングリル】

調理中に焼き加減を調整



1 自動調理モードのメニューから
魚グリルを選択



2 芯温センサの使用、
焼き色、焼き加減を設定



3 予熱開始。自動でサイズを
計測し、調理時間を表示



4 食材を投入。芯温センサを刺し
扉を開めると調理開始



5 自動で調理が進行



6 調理中に焼き上がり具合の
変更ができる*



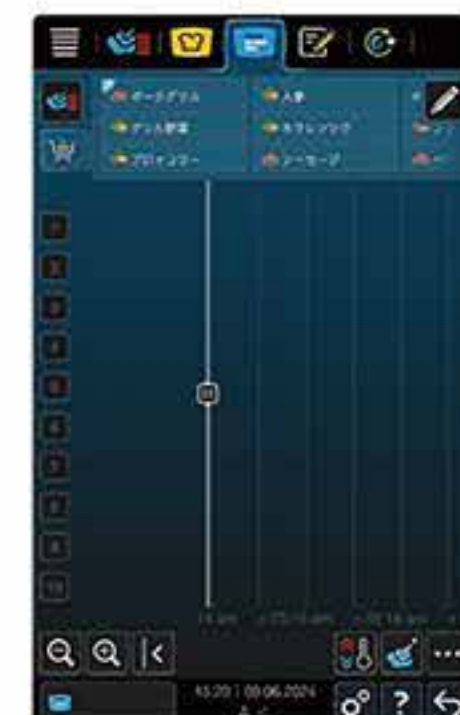
*自動調理のモードによっては変更できない場合があります

多品種同時調理の手順【例：モーニングセット】

グリル・スチームの連続調理



1 同時調理モードを選択



2 あらかじめ登録したメニューを
ドラッグ&ドロップ



3 グリルメニュー、スチーム
メニューをセットする



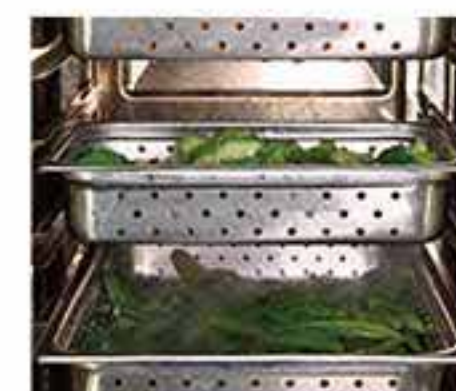
4 グリル食材を投入し、
扉を開めると調理開始



5 各段ごとの仕上がりは
ブザーとLED点滅でお知らせ



6 庫内環境が調整され、スチーム
食材の投入後、再び調理開始



iCombi Pro series 仕様



モデル	FICPXS
外形寸法 W×D×H(mm)	655×621×595
棚受け間隔	—
棚段数	2/3×6段 (H40mmモデル/パン)
ヒータ	ホット スチーム
ファンモータ	5.00kW
電源	5.00kW
総合消費電力	0.25kW
定常時最大線電流	3P200V
手元開閉器	20A
給水接続	20A
排水接続	20A
製品質量	66kg
本体価格(税抜)	1,946,000円



モデル	FICP61E
外形寸法 W×D×H(mm)	850×842×808
棚受け間隔	68mm
棚段数	1/1×6段
ヒータ	9.47kW
ファンモータ	8.32kW
電源	0.25kW
総合消費電力	3P200V
定常時最大線電流	10.1kW
手元開閉器	28.9A
給水接続	30A
排水接続	20A
製品質量	20A
本体価格(税抜)	99kg
本体価格(税抜)	2,433,000円



モデル	FICP62E
外形寸法 W×D×H(mm)	1072×1042×808
棚受け間隔	68mm
棚段数	2/1×6段
ヒータ	19.97kW
ファンモータ	19.97kW
電源	0.45kW
総合消費電力	3P200V
定常時最大線電流	20.8kW
手元開閉器	60A
給水接続	75A
排水接続	20A
製品質量	20A
本体価格(税抜)	137kg
本体価格(税抜)	3,717,000円



モデル	FICP101E
外形寸法 W×D×H(mm)	850×842×1068
棚受け間隔	68mm
棚段数	1/1×10段
ヒータ	16.64kW
ファンモータ	16.64kW
電源	0.25kW×2
総合消費電力	3P200V
定常時最大線電流	17.5kW
手元開閉器	50.5A
給水接続	60A
排水接続	20A
製品質量	20A
本体価格(税抜)	127kg
本体価格(税抜)	3,420,000円



モデル	FICP102E
外形寸法 W×D×H(mm)	1072×1042×1068
棚受け間隔	68mm
棚段数	2/1×10段
ヒータ	33.28kW
ファンモータ	33.28kW
電源	0.45kW×2
総合消費電力	3P200V
定常時最大線電流	34.6kW
手元開閉器	99.9A
給水接続	125A
排水接続	20A
製品質量	20A
本体価格(税抜)	179kg
本体価格(税抜)	4,942,000円



モデル	FICP201E
外形寸法 W×D×H(mm)	877×913×1872
棚受け間隔	65mm
棚段数	1/1×20段
ヒータ	33.28kW
ファンモータ	33.28kW
電源	0.25kW×3
総合消費電力	3P200V
定常時最大線電流	34.5kW
手元開閉器	99.6A
給水接続	125A
排水接続	20A
製品質量	20A
本体価格(税抜)	263kg
本体価格(税抜)	5,785,000円



モデル	FICP202E
外形寸法 W×D×H(mm)	1082×1118×1872
棚受け間隔	65mm
棚段数	2/1×20段
ヒータ	61.08kW
ファンモータ	49.94kW
電源	0.45kW×3
総合消費電力	3P200V
定常時最大線電流	63.0kW
手元開閉器	181.9A
給水接続	200A
排水接続	20A
製品質量	20A
本体価格(税抜)	336kg
本体価格(税抜)	8,292,000円

外形寸法は煙突、ハンドルを含む

モデル	FICP61G
外形寸法 W×D×H(mm)	850×842×808
棚受け間隔	68mm
棚段数	1/1×6段
総合ガス消費量	13.7kW/15.1kW
13A/LPG	12.6kW/13.9kW
スチーム	0.25kW
ファンモータ	1P100V
電源	0.38kW
総合消費電力	6.1A
定常時最大線電流	15A
手元開閉器	20A
給水接続	20A
排水接続	20A
ガス接続	20A
製品質量	117kg
本体価格(税抜)	2,901,000円

外形寸法は煙突、ハンドルを含む

共通仕様 ●外装：SUS304相当 ●内装：SUS304相当 ●断熱材：グラスウール ●温度調節範囲：スチーム：30～130℃ ホット：30～300℃ コンビ：30～300℃ 芯温：30～99℃ ●クライマプラス：庫内の湿度を1%単位で設定可(0～100%) ●過熱防止/空焚き防止：電気制御式サーモスタット・液体膨張式サーモスタット(XSのみ)

ラック用レール	—
棚受け	●
付属品：●	—
オプション品：▲	—
モーターオープンラック	—
ラックローラー	—
ロールインカート	—
専用架台	▲
プレート収納ラック	—
耐熱手袋	●
排水管 90°エルボ	—
ストレート管105mm	●
ストレート管250mm	—
排水ホース	▲

ラック用レール	—
棚受け	●
付属品：●	—
オプション品：▲	—
モーターオープンラック	—
ラックローラー	—
ロールインカート	—
専用架台	▲
プレート収納ラック	—
耐熱手袋	●
排水管 90°エルボ	—
ストレート管105mm	●
ストレート管250mm	—
排水ホース	▲

ラック用レール	▲
棚受け	●
付属品：●	—
オプション品：▲	—
モーターオープンラック	—
ラックローラー	—
ロールインカート	—
専用架台	▲
プレート収納ラック	—
耐熱手袋	●
排水管 90°エルボ	—
ストレート管105mm	●
ストレート管250mm	—
排水ホース	▲

ラック用レール	▲
棚受け	●
付属品：●	—
オプション品：▲	—
モーターオープンラック	—
ラックローラー	—
ロールインカート	—
専用架台	▲
プレート収納ラック	—
耐熱手袋	●
排水管 90°エルボ	—
ストレート管105mm	●
ストレート管250mm	—
排水ホース	▲

ラック用レール	▲
棚受け	●
付属品：●	—
オプション品：▲	—
モーターオープンラック	—
ラックローラー	—
ロールインカート	—
専用架台	▲
プレート収納ラック	—
耐熱手袋	●
排水管 90°エルボ	—
ストレート管105mm	●
ストレート管250mm	—
排水ホース	▲

ラック用レール	▲
棚受け	●
付属品：●	—
オプション品：▲	—
モーターオープンラック	—
ラックローラー	—
ロールインカート	—
専用架台	▲
プレート収納ラック	—
耐熱手袋	●
排水管 90°エルボ	—
ストレート管105mm	●
ストレート管250mm	—
排水ホース	▲

ラック用レール	—
棚受け	—
付属品：●	—
オプション品：▲	—
モーターオープンラック	—
ラックローラー	—
ロールインカート	—
専用架台	●
プレート収納ラック	—
耐熱手袋	●
排水管 90°エルボ	—
ストレート管105mm	●
ストレート管250mm	—
排水ホース	▲

ラック用レール	—
棚受け	—
付属品：●	—
オプション品：▲	—
モーターオープンラック	—
ラックローラー	—
ロールインカート	—
専用架台	●
プレート収納ラック	—
耐熱手袋	●
排水管 90°エルボ	—
ストレート管105mm	●
ストレート管250mm	—
排水ホース	▲

●ガス式は全て、日本ガス機器検査協会(JIA)検査合格品

操作はシンプル、性能は最先端。
マニュアル調理やプログラム調理に特化。

食材に応じた最適な庫内環境を自動で制御。強力なフレッシュスチーム発生器と
ダイナミック・エアーミキシングによりムラのない調理品質を実現。
マニュアル調理でもプログラム調理でも最高のパフォーマンスを発揮します。

Combi Oven **iCombi Classic**



シンプルな操作で、無限の調理バリエーションに対応。
 抜群のパフォーマンスを提供します。



2層ガラス扉

ガラス面からの放熱を抑制するために、断熱コーティングを施した2層ガラスを採用しています。



LED庫内灯

調理中の状況が確認しやすいよう扉の内側両サイドにLEDランプを採用しています。



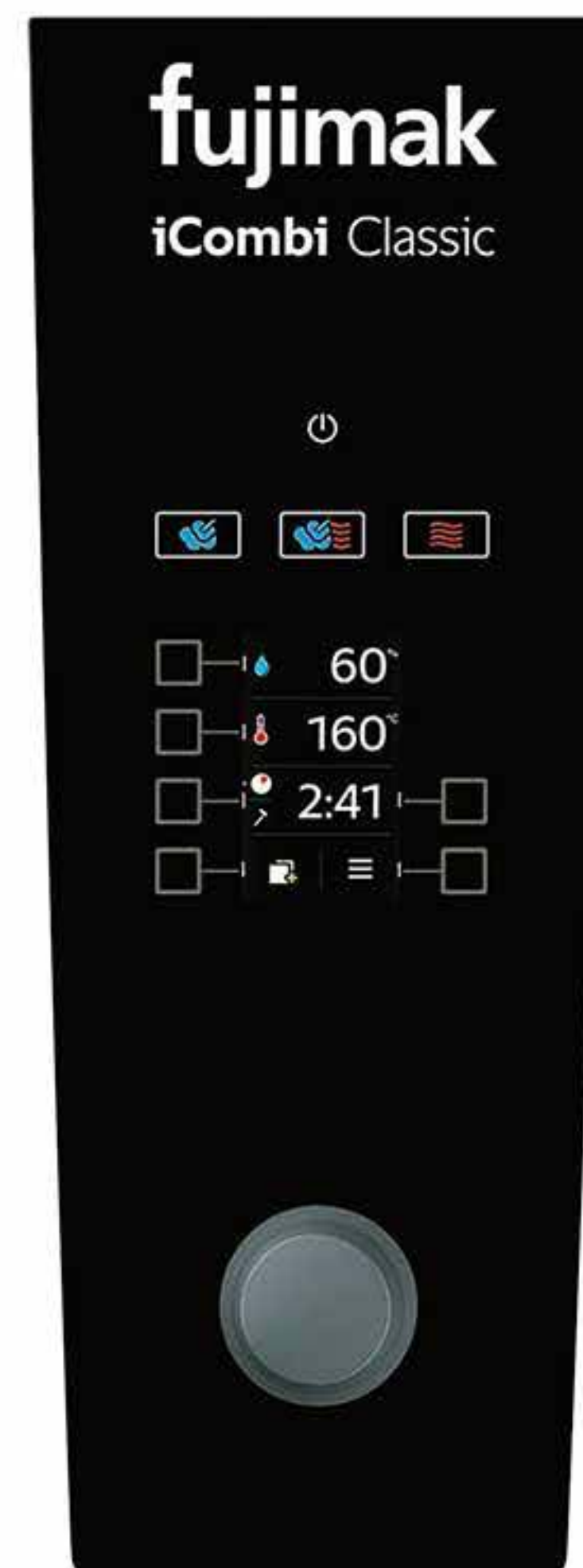
芯温センサ

より最適な調理を実行するため、芯温センサを標準装備。食材の温度を正確に把握します。



ハンドシャワー

日常の簡単な清掃作業は、本体に設置されたハンドシャワーで行えます。シャワーとストレートの切替が可能です。



スチーム:30~130℃

高性能スチームタンクが、常に新鮮な蒸気を瞬時に生成。安定した庫内温度と、濃密なスチームが、ムラなくソフトな仕上がりを実現。蒸す、煮る、蒸し煮、などに最適なモードです。



コンビスチーム:30~300℃

スチームとホットエアーのコンビネーションモード。スチームならではのジューシーな仕上がりと、ホットエアーでの風味の良さを同時に実現。食材を裏返す手間もなく、短時間で、歩留りを向上させることができます。



ホットエアー:30~300℃

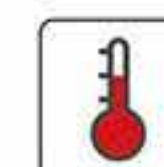
高速で循環するホットエアーが食材を均等に包み込み、旨みを閉じ込めて上質な仕上がりを実現。全段投入時にもパワーを発揮。ロースト、グリル、バイクなどに最適なモードです。



庫内の湿度

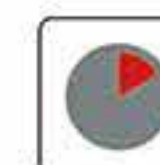
庫内の湿度をジョグダイヤルで設定

※スチームモードでは湿度100%で変更不可



庫内の温度

調理温度をジョグダイヤルで設定



調理時間

調理時間を設定

※調理時間と芯温の同時使用はできません



芯温

芯温を設定

※芯温と調理時間の同時使用はできません



追加機能

予熱やクールダウン機能、風量調整、デルタT調理などの設定



メニュー

プログラミングモードや自動洗浄機能などの呼び出し



予熱

庫内を何度か昇温するか設定



クールダウン機能

庫内の温度をすぐに下げる



風量

ファンホイールの回転速度を設定



デルタT調理

庫内温度と芯温を一定の差に保つ

プログラミング

独自の調理プログラムを作成、保存、呼び出しができます。

調理プロセスも最大12ステップ、100プログラムまで設定可能です。

■ プログラムの登録



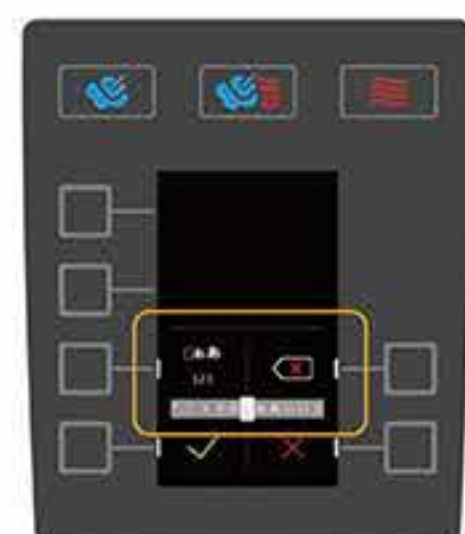
初期画面から「メニュー」を選択



「プログラミング」を選択



＋を選択し、プログラム名入力へ



ジョグダイヤルを用いて
プログラム名を入力



点滅したモードボタンから
希望の設定を行いプログラム完了

■ プログラムの呼び出し



初期画面から「メニュー」を選択



「プログラミング」を選択



ジョグダイヤルを回して
希望するプログラムを選択

自動洗浄機能

汚れの度合いにより4段階の洗浄プログラムから選択。

表示されている洗剤とケア剤を投入し、扉を閉めると洗浄を開始します。



「メニュー」から「自動洗浄」を選択



ジョグダイヤルで4段階の洗浄プログラムから
汚れに応じてコースを選択、実行

環境にも優しい洗浄剤

リン酸塩を含まない洗剤を使用。
洗剤使用量、消費電力を削減し、
経済的で、環境に優しい洗浄が
できます。



固形洗剤 (庫内洗浄用)



固形ケア剤 (スチームタンク水垢防止用)

iCombi Classic series 仕様



電気式	モデル
	外形寸法 W×D×H(mm)
	棚受け間隔
	棚段数
	ヒータ
	ファンモータ
	電源
	総合消費電力
	定常時最大線電流
	手元開閉器
	給水接続
	排水接続
	製品質量
	本体価格(税抜)

FICC61E

850×842×808
68mm
1/1×6段
9.47kW
8.32kW
0.25kW
3P200V
10.1kW
28.9A
30A
20A
φ50mm
93kg
1,912,000円

FICC62E

1072×1042×808
68mm
2/1×6段
19.97kW
19.97kW
0.45kW
3P200V
20.8kW
60.0A
75A
20A
φ50mm
131kg
2,922,000円

FICC101E

850×842×1068
68mm
1/1×10段
16.64kW
16.64kW
0.25kW×2
3P200V
17.5kW
50.5A
60A
20A
φ50mm
121kg
2,689,000円

FICC102E

1072×1042×1068
68mm
2/1×10段
33.28kW
33.28kW
0.45kW×2
3P200V
34.6kW
99.9A
125A
20A
φ50mm
160kg
3,885,000円

FICC201E

877×913×1872
65mm
1/1×20段
33.28kW
33.28kW
0.25kW×3
3P200V
34.5kW
99.6A
125A
20A
φ50mm
231kg
5,112,700円

FICC202E

1082×1118×1872
65mm
2/1×20段
61.08kW
49.94kW
0.45kW×3
3P200V
63.0kW
181.9A
200A
20A
φ50mm
304kg
7,313,600円

外形寸法は煙突、ハンドルを含む

ガス式	モデル
	外形寸法 W×D×H(mm)
	棚受け間隔
	棚段数
	総合ガス消費量
	13A/LPG
	ファンモータ
	電源
	総合消費電力
	定常時最大線電流
	手元開閉器
	給水接続
	排水接続
	ガス接続
	製品質量
	本体価格(税抜)

FICC61G

850×842×808
68mm
1/1×6段
13.7kW/15.1kW
12.6kW/13.9kW
0.25kW
1P100V
0.61kW
6.1A
15A
20A
φ50mm
20A
101kg
2,280,000円

FICC62G

1072×1042×808
68mm
2/1×6段
29.4kW/32.5kW
22.1kW/24.4kW
0.45kW
1P200V
0.90kW
4.5A
15A
20A
φ50mm
20A
128kg
3,390,000円

FICC101G

850×842×1068
68mm
1/1×10段
23.1kW/25.5kW
21.0kW/23.2kW
0.25kW×2
1P100V
0.90kW
9.1A
15A
20A
φ50mm
20A
139kg
3,119,000円

FICC102G

1072×1042×1068
68mm
2/1×10段
42.0kW/46.5kW
42.0kW/46.5kW
0.45kW×2
1P200V
1.46kW
7.3A
15A
20A
φ50mm
20A
184kg
4,505,000円

FICC201G

877×913×1872
65mm
1/1×20段
44.1kW/48.8kW
39.9kW/44.1kW
0.25kW×3
1P100V
1.30kW
13A
15A
20A
φ50mm
20A
276kg
5,785,500円

FICC202G

1082×1118×1872
65mm
2/1×20段
84.0kW/92.9kW
53.6kW/59.2kW
0.45kW×3
1P200V
2.15kW
10.8A
15A
20A
φ50mm
20A
371kg
8,254,500円

外形寸法は煙突、ハンドルを含む

共通仕様 ●外装：SUS304相当 ●内装：SUS304相当 ●断熱材：グラスウール ●温度調節範囲：スチーム：30～130℃ ホット：30～300℃ コンビ：30～300℃ 芯温：30～99℃ ●クライマプラス：庫内の湿度を10%単位で設定可 ●過熱防止/空焚き防止：電気制御式サーモスタット

オプション品：▲	ラック用レール
	棚受け
	モーターオープンラック
	ラックローラー
	ロールインカート
	専用架台
	プレート収納ラック
	耐熱手袋
	排水管 90°エルボ
	ストレート管105mm
	ストレート管250mm
	排水ホース

▲
●
▲
▲
—
▲
▲
●
●
●
●
▲

▲
●
▲
▲
—
▲
▲
●
●
●
●
▲

▲
●
▲
▲
—
▲
▲
●
●
●
●
▲

▲
●
▲
▲
—
▲
▲
●
●
●
●
▲

—
—
—
—
—
●
—
▲
●
●
●
▲

—
—
—
—
—
●
—
▲
●
●
●
▲

●ガス式は全て、日本ガス機器検査協会(JIA)検査合格品

新機能搭載モデル 自動洗浄システム AutoDose

洗剤・ケア剤をカートリッジ式とすることで、自動注入が可能に。
自動洗浄がより効率的に行えます。

iCareSystem⁺
AutoDose



※AutoDose=自動注入

簡単、安心、安全な洗浄

洗剤・ケア剤はカートリッジとして本体下部に安全にセットされます。
カートリッジに充填されている洗剤は固形なので、交換作業は安全に行えます。簡単に手間なく、常に庫内を清潔に保つことができます。



カートリッジは自動認識されるので挿入する位置はどこでも自由

時間とコストの削減

ボタンを押すマニアル洗浄のほか、あらかじめ登録した洗浄スケジュールで自動洗浄を行うことで、時間を節約できます。
洗浄は、センサーで洗剤の必要量を認識し、必要な量のみ使用するので、ムダがなく、コスト削減につながります。



洗剤の残量や、洗浄の予定を通知

環境対策にも貢献

従来の固形洗剤タブレットに比べ、カートリッジを使用しているため、プラスチック廃棄物を最大50%削減することができます。
また、カートリッジとその蓋は、100%リサイクル可能なポリプロピレンを使用しています。



洗剤

ケア剤

AutoDose 対応モデル	電気式	ガス式	
		● FICP61E-AD	● FICP61G-AD
	● FICP62E-AD	● FICP62G-AD	● FICP101E-AD
	● FICP101E-AD	● FICP101G-AD	● FICP102E-AD
	● FICP102E-AD	● FICP102G-AD	

AutoDose 専用固形洗剤
● 固形洗剤(クリーナーカートリッジ) 6本入/箱 (56-01-917)42,300円
● 固形ケア剤(ケアカートリッジ) 6本入/箱 (56-01-915)41,400円

※ AutoDoseは、iCombi Pro 6段・10段の最新モデルにのみ搭載された機能です。(後付けはできません)

【その他の特殊仕様】 ※ 納品まで4~5ヶ月程度お時間をいただきます。

- MarineLineオプション 転倒や傾斜の防止など、荒波で揺れる船内でも中断することなく調理が可能な、特別船舶仕様。
- SecurityLineオプション ロック機能や防護扉など、設置する施設に応じた安全上のニーズに合わせ、個別に調整可能な安全仕様。
- HeavyDutyLineオプション 大規模厨房における長時間の稼働や大きな負荷に対応するため、機器の耐久性を強化した仕様。
- 一体型油脂排出システムオプション 調理中に出る油脂を回収・排出する専用のシステムを設置。脂肪分の特に多い食材の調理に最適。

記載されている価格は本体価格(税抜)です。

※ マークの付いている商品の一部は受注生産品のため納品まで4~5ヶ月程度お時間をいただきます。

周辺機器 (オプション)



スタンドタイプ

キャビネットタイプ

専用架台

ラクトローリーの使用を考慮した高さに設定された、専用架台です。

適応機種	モデル	外形寸法(mm)			タイプ	棚受数	本体価格(税抜)
		開口	奥行	高さ			
XS	BS-XS	630	425	850	スタンドタイプ	7	128,000円
XS	BC-XSD	655	485	850	キャビネットタイプ	7	172,800円
61/101	BS-1PC	850	624	700	スタンドタイプ	12	135,500円
61/101	BC-1DPC	850	624	700	キャビネットタイプ	12	413,700円
* 62/102	BS-2PC	1,072	824	700	スタンドタイプ	12	218,600円
* 62/102	BC-2DPC	1,072	824	700	キャビネットタイプ	12	551,200円

コンビオープンDUO

厨房の規模にあわせて、更に効率よく大量調理が行えます。
DUOタイプには、組み合わせに別途キットが必要です。

※製品写真は組み合わせの一例です。他にも組み合わせは可能です。
詳しくは、最寄りの営業所までお問い合わせ下さい。



FICPX5x2台
(DUOキット+DUO専用架台)

FICP61E+FICP61E

FICP61E+FICP101E

コンビDUOキット(二段積みキット)

- 上段XS/下段XS(正扉)用(60-73-768)123,100円
- * ● 上段XS/下段XS(逆扉)用(60-74-276)123,100円
- 上段61E/下段61E用(60-73-991)151,700円
- 上段61E/下段101E用(60-73-991)151,700円
- * ● 上段62E/下段62E用(60-74-725)197,400円
- * ● 上段62E/下段102E用(60-74-725)197,400円
- 上段XS・61E・61G/下段61G(正扉)用(60-75-751)212,300円
- * ● 上段XS・61E・61G・62E・62G/下段62G(正扉)用(60-75-752) 275,800円

DUOキット専用架台

- 上段XS/下段XS用(60-31-020)97,400円
- 上段61E/下段61E用(60-31-200)97,400円
- * ● 上段62E/下段62E用(60-31-203)111,700円

脚部付き基台

- 上段61E/下段101E用(60-31-668)82,800円
- * ● 上段62E/下段102E用(60-31-671)90,600円

- 101E、102Eを上段に積むことはできません。
- 101G、102Gは二段積みにはできません。
- 101Eを下段にする場合、最上段ラックの高さを考慮し、上段に積む61モデルの棚段数は5段となります。
- * ● 庫内棚左右組 DUO用5+1段(60-61-678)61,100円
- アイコンビシリーズと前シリーズとの組み合わせも可能です(2004年製SCCまで)。
- 種類が多岐に及ぶため、受注生産で納品まで4~5ヶ月程度お時間をいただきます。



モービルオープンラック

ラクトローリー

モービルオープンラック

ラクトローリーと組み合わせて使用することで、簡単に、効率よく投入・取り出しが行えるオープンラックです。使用する場合はラック用レールが必要です。

適応機種	モデル	外形寸法(mm)			棚受数	棚間隔(mm)	本体価格(税抜)
		開口	奥行	高さ			
61	60-61-420	382	579	458	6	64	122,000円
* 62	60-62-150	587	743	458	6	64	195,800円
101	60-11-600	382	579	718	10	64	162,900円
* 102	60-12-150	587	743	706	10	63	246,100円

ラクトローリー

モービルオープンラックやプレート収納ラックを使用する際に必要な専用移動台です。移動中のラックのずれを防ぐストッパー付です。
高さ調節が可能なアジャスタブルラクトローリーも用意しています。

適応機種	モデル	外形寸法(mm)			本体価格(税抜)
		開口	奥行	高さ	
61/101	60-74-000	911	548	990	172,300円
* 62/102	60-73-999	996	735	990	226,300円

固定式 ベーキングラック

庫内に固定するベーキングトレイ専用ラックです。

適応機種	モデル	棚受数	本体価格(税抜)
61	60-61-576	5	62,300円
101	60-11-541	8	75,600円

※ベーキングラックを使用する場合は、専用のエアパッフル板のご購入を推奨します。

パッフル板ベーカリー

適応機種	モデル	本体価格(税抜)
61E	22-01-022P	68,400円
61G	22-01-026P	74,400円
101E	22-01-030P	81,800円
101G	22-01-033P	81,800円

ラック用レール

- モービルオープンラック・ベーキング用ラック・プレート収納ラックに使用します。
- 61/101 型用(60-75-115)33,800円
- * ● 62/102 型用(60-74-650)39,200円

記載されている価格は本体価格(税抜)です。

※ マークの付いている商品は受注生産品のため納品まで4~5ヶ月程度お時間をいただきます。

周辺機器 (オプション)



ロールインカート

ロールインカート

大量調理に威力を発揮する、食材の投入・取り出しを一括して行えるカートです。複数台用意しておけば、大量調理時に効率よく作業が行えます。

通応機種	モデル	外形寸法 (mm)			トレイサイズ	棚受数	棚間隔 (mm)	本体価格 (税別)
		開口	奥行	高さ				
201	60-21-331	561	824	1,743	1/1	20	65	403,700円
* 201	60-21-289	561	824	1,743	1/1	17	74	403,700円
* 201	60-21-288	561	824	1,743	1/1	16	80	403,700円
* 201	60-21-287	561	824	1,743	1/1	15	84	403,700円
202	60-22-490	772	1,013	1,742	2/1	20	65	508,800円
* 202	60-22-396	772	1,013	1,742	2/1	17	74	508,800円
* 202	60-22-395	772	1,013	1,742	2/1	16	80	508,800円
* 202	60-22-394	772	1,013	1,742	2/1	15	84	508,800円

* ● 201 型用ベーキングトレイ専用カート (棚受数:16)
(60-21-292) 403,700円
※ ベーキングトレイ専用カートを使用する場合は、専用のエア・パッフル板のご購入を推奨します。

パッフル板ベーカー

通応機種	モデル	本体価格 (税別)
201E	22-01-050P	129,800円
201G	22-01-052P	133,600円



サーモカバー

サーモカバー

ラックごと保温できます。マグネット使用により開閉も素早くできます。

通応機種	モデル	本体価格 (税別)	通応機種	モデル	本体価格 (税別)
* 61	6004-1007	97,800円	* 201	6004-1011	244,900円
* 62	6004-1016	143,900円	* 202	6004-1012	335,400円
* 101	6004-1009	125,500円			
* 102	6004-1014	159,600円			

* プレート収納ラック

皿ごと収納、運搬できるラックです。
使用する場合はラック用レールが必要です。
※ 詳しくは、最寄りの営業所までお問合わせ下さい。



プレート収納ラック

記載されている価格は本体価格 (税別) です。
※ マークの付いている商品は受注生産品のため納品まで4~5ヶ月程度お時間をいただきます。



ウルトラベント

ウルトラベント (蒸気回収装置)

ドアオープン時や排気筒から排出される蒸気を、ファンで吸い上げ回収します。
● ウルトラベントXS型用: 単相200V (60-73-865) 620,600円
● ウルトラベント61・101E型用: 単相100V (60-75-138) 806,200円
● ウルトラベントプラスXS型用: 単相200V (60-74-394) 962,100円
● ウルトラベントプラス61・101E型用: 単相100V (60-75-144) 1,249,600円
※ ウルトラベントの設置については予めご相談下さい。

凝縮換気ブレーカー (延長排気パイプ)

排気パイプから蒸気などの気体をスムーズに排出します。
これによりパイプを通じて排気装置に流すことができます。

- XS 型用 (60-74-037) 31,300円
- 61/62/101/102 型用 (60-72-592) 37,300円
- 201/202 型用 (60-75-326) 40,100円



傾斜スロープ

厨房床面の傾斜を補正し、ロールインカートの出し入れをスムーズにします。

- * ● 201 型用 (60-21-262) 242,000円
- * ● 202 型用 (60-22-380) 305,000円



平準設置キット

卓上型ユニットを設置する場合の、作業面や床上のわずかな高低差を調整するキットです。

- 61/101 型用 (60-74-795) 45,000円
- * ● 62/102 型用 (60-74-597) 48,800円

配管セット (排水接続用)

- 配管セット (8720-1031) 15,600円
- 梱包内容 (口径: 40A 材質: 塩ビ)
- ・ストレート管 (長さ500mm) × 4
- ・ストレート管 (長さ105mm) × 1
- ・90° エルボ × 5
- ・45° エルボ × 3
- ・チーズ × 1
- ・ガスケット × 1



調理備品 (オプション)

ホテルパン



- 2/1サイズ H: 20mm (SH-2221E20) 8,100円
H: 40mm (SH-2221E40) 9,000円
- 1/1サイズ H: 25mm (SH-1911E25) 3,500円
H: 65mm (SH-1912SW) 4,550円
H: 100mm (SH-1914SW) 5,900円
H: 150mm (SH-1916SW) 9,600円
- 2/3サイズ H: 20mm (SH-1871E20) 2,650円
H: 40mm (SH-1871E40) 2,950円
H: 65mm (SH-1872SW) 3,450円
- 1/2サイズ H: 20mm (SH-1521E20) 2,100円
H: 40mm (SH-1521E40) 2,700円
H: 65mm (SH-1522SW) 2,850円
H: 100mm (SH-1524SW) 3,750円
- 1/3サイズ H: 65mm (SH-1632SW) 2,500円
H: 100mm (SH-1634SW) 3,100円

穴あきホテルパン

蒸し物調理に使用できるパンチング加工されたホテルパンです。



- 1/1サイズ H: 25mm (SH-1911E25P) 3,900円
H: 65mm (SH-1912SWP) 5,800円
H: 100mm (SH-1914SWP) 7,700円
H: 150mm (SH-1916SWP) 12,300円
- 2/3サイズ H: 40mm (SH-1871E40P) 4,000円
H: 65mm (SH-1872SWP) 5,000円
- 1/2サイズ H: 20mm (SH-1521E20P) 4,050円
H: 40mm (SH-1521E40P) 4,100円
H: 65mm (SH-1522SWP) 4,400円

エナメルホテルパン

エナメルコーティングされた焼物専用ホテルパンです。



- 1/1サイズ H: 20mm (SE-1920EB) 8,300円
H: 40mm (SE-1940EB) 9,000円
H: 60mm (SE-1960EB) 9,700円
- 2/3サイズ H: 20mm (SE-1820EB) 6,600円
H: 40mm (SE-1840EB) 7,400円
H: 60mm (SE-1860EB) 8,400円

グリッド (焼網)

グリル調理等に使用できる焼網です。



- 2/1サイズ [ステンレス仕上げ] 29,200円
- 1/1サイズ [ステンレス仕上げ] 21,200円
- 2/3サイズ [ステンレス仕上げ] (6010-2301) 10,600円

スペアリブグリッド

スペアリブを立てて焼くことで、一度に大量に仕上げます。



- * ● 1/1サイズ (6035-1018) 25,600円

ロースト・ベーキングパン

オムレツやお好み焼きなどを焼く、丸形パンです。
2プレートタイプと4プレートタイプがあります。 ※ パン枠は1/1サイズです。



- * ● 2プレート (φ250mm) セット (60-73-287) 50,100円



- * ● 4プレート (φ160mm) セット (60-73-286) 65,800円

サイズ詳細

2/1サイズ 650×530mm	2/3サイズ 352×325mm	1/3サイズ 325×176mm
1/1サイズ 530×325mm	1/2サイズ 325×265mm	ベーキングサイズ 600×400mm

記載されている価格は本体価格 (税別) です。

* マークの付いている商品は受注生産品のため納品まで4~5ヶ月程度お時間をいただきます。

調理備品 (オプション)

ベーキングトレイ穴あき

パンの焼成専用のトレイです。



- * ● 2/1サイズ (6015-2103)17,900円
- * ● 1/1サイズ (6015-1103)13,600円
- * ● 2/3サイズ (60-74-147)9,500円
- * ● ベーキングサイズ (6015-1000) 18,000円

ベーキングトレイ穴なし

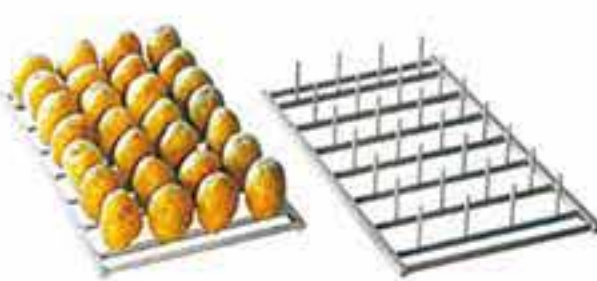
様々な焼物調理に使用可能です。



- * ● 2/1サイズ (6013-2103)18,600円
- * ● 1/1サイズ (6013-1103)13,500円
- * ● 2/3サイズ (60-73-671)9,900円
- * ● ベーキングサイズ (6013-1003) ..19,400円

ポテトベーカー

ポテトを固定することで、均一に、短時間で加熱できます。



- * ● 1/1サイズ (6035-1019)24,200円

グリル・タンドリー用金串

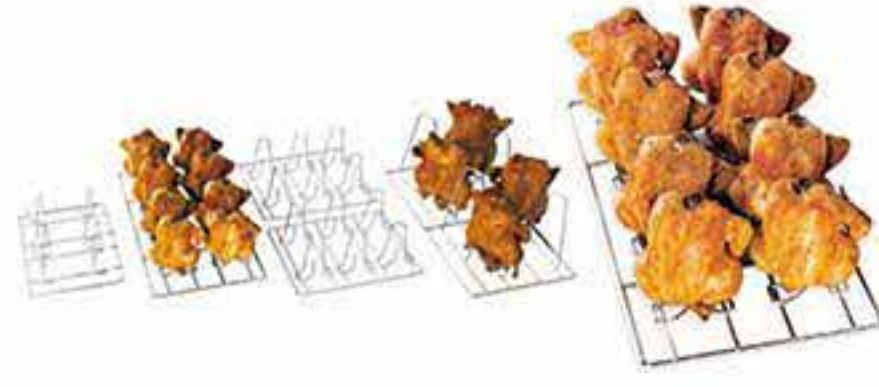
食材がホテルパンに触れないため、全面に焼き色を付けることができます。



- * ● 1/1サイズ グリル・タンドリー串枠 (60-72-224)10,200円
- * ● 金串3本入り○5mm、長さ550mm (60-72-416)7,800円
- * ● 金串3本入り○8mm、長さ550mm (60-72-417)9,100円
- * ● 金串3本入り□5mm、長さ550mm (60-72-418)7,800円
- * ● 金串3本入り□8mm、長さ550mm (60-72-419)9,100円
- * ● 魚の金串3本入り平坦10mm、長さ550mm (60-72-420) ..9,300円

グリルチキン

チキンを縛らず立ててセットできます。サイズも豊富に揃っています。



- * ● 1/1サイズ チキン8個 (6035-1006) W325×D530mm17,100円
- * ● 1/1サイズ チキン10個 (6035-1010) W325×D530mm17,000円
- * ● 1/2サイズ チキン4個 (6035-1015) W325×D265mm9,700円
- * ● 1/1サイズ ダック8羽 (6035-1009) W325×D530mm24,300円

コンビグリル

焼き目付けに適したグリルパンです。



- * ● 1/1サイズ (6035-1017)29,300円

コンビグリル差し込みトレイ

食材を乗せた差し込みトレイをコンビグリルの上に重ねて使用することで、きれいな焼き目をつけることができます。またコンビグリル自体を動かさずに簡単に食材の出し入れが行えます。



- * ● 1/1サイズ (60-73-848) 325×618mm13,100円

クロス・ストライプグリル

クロス面、ストライプ面のリバーシブル。2種類の焼き目をつけることができます。



- * ● 1/1サイズ (60-73-314)37,700円
- * ● 2/3サイズ (60-73-801)22,300円
- * ● 1/2サイズ (60-73-802)22,800円

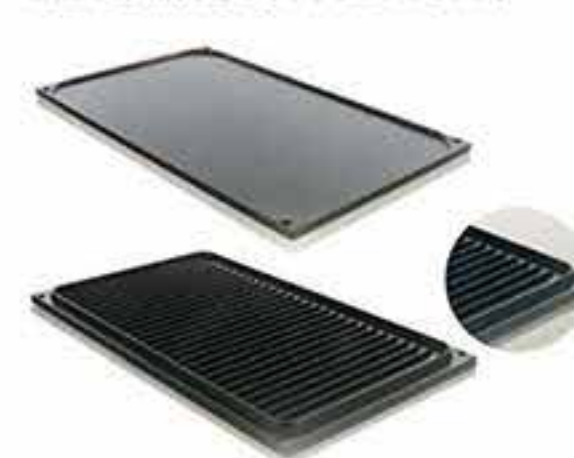
サイズ詳細	2/1サイズ.....650×530mm	2/3サイズ.....352×325mm	1/3サイズ.....325×176mm
	1/1サイズ.....530×325mm	1/2サイズ.....325×265mm	ベーキングサイズ.....600×400mm

記載されている価格は本体価格 (税別) です。

* マークの付いている商品は受注生産品のため納品まで4~5ヶ月程度お時間をいただきます。

グリルローストプレート

表が立体になった波型、裏がフラットなプレートです。波型の面で焼き目を付けることができます。



- * ● 1/1サイズ (60-71-617)35,300円

グリル&ピザトレイ

表が波型、裏がフラットなリバーシブルで使用できるトレイです。



- * ● 1/1サイズ (60-70-943)37,500円
- * ● 2/3サイズ (60-73-798)27,000円
- * ● ベーキングサイズ (60-71-237) ...49,200円

コンビフライ

網状で熱風の通りがよく、揚げ物の焼物調理に適しています。



- * ● 1/1サイズ (6019-1150)23,600円
- * ● 1/2サイズ (6019-1250)17,500円

目玉焼きトレイ

トレイ上の窪みにより美しい目玉焼きを大量調理できる専用焼皿です。1枚当たり卵1個の目玉焼きを12個焼くことができます。



- 1/1サイズ (H:30mm) 1玉用・12カ所12,000円

マルチベーカー

目玉焼きの他、いろいろな用途に使えます。



- * ● 1/1サイズ (60-71-157)22,000円
- * ● 2/3サイズ (60-73-646)16,200円

FICP / FICC用 (洗剤、ケア剤)

固形洗剤

(アクティブグリーンタブレット)
庫内洗浄の際にご使用下さい。



- 固形洗剤 150個入/箱 (56-01-538)24,600円

固形ケア剤

(ケアタブレット)
ケアコントロール専用のケア剤
(庫内リンス効果+スチームタンク水垢防止機能) です。



- 固形ケア剤 150袋入/箱 (56-00-563)21,200円

AutoDose専用洗剤 (洗剤、ケア剤)

固形洗剤

(クリーナーカートリッジ)



- 固形洗剤 6本入/箱 (56-01-917)42,300円

固形ケア剤

(ケアカートリッジ)



- 固形ケア剤 6本入/箱 (56-01-915)41,400円

記載されている価格は本体価格 (税別) です。

* マークの付いている商品は受注生産品のため納品まで4~5ヶ月程度お時間をいただきます。