

ジェットオーブン

省エネシリーズ
コンパクトシリーズ
スタンダードシリーズ
ロングシリーズ

ジェット噴射加熱なら、
連続大量調理もスピーディで効率的。



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

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担当者が、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(取扱説明書・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/>



独自のジェット噴射により、
上下からの熱風で食材を均一にムラなく、
スピーディに焼き上げます。

思い通りの焼き加減を追求するレストラン、
速く均一に大量の焼き物調理をする食品加工工場など、
用途に応じた各種モデルをラインナップしています。

省エネシリーズ **NEW**

ガス循環を高効率化し、ガス消費量を約25%削減。*当社従来モデル比

- ガス式**
- コンベア幅457mmモデル・幅812mmモデル
 - ・ 1段モデル&2段モデル (各シングル/ツインコンベア)
 - ・ スチームタイプ
 - 1段モデル&2段モデル (各シングル/ツインコンベア)
 - ピザ専用 コンベア幅457mmモデル・幅812mmモデル
 - ・ 1段モデル&2段モデル (各シングルコンベア)



コンパクトシリーズ

小規模店舗の調理を効率化するコンパクトサイズ。

- ガス式**
- コンベア幅456mmモデル
 - ・ 1段モデル (シングル/ツインコンベア)
 - ・ 低輻射タイプ (シングルコンベア)
- 電気式**
- コンベア幅456mmモデル
 - ・ 1段モデル (シングル/ツインコンベア)



スタンダードシリーズ

中規模店舗やセントラルキッチンに幅広く活躍。

- ガス式**
- コンベア幅457mmモデル・幅812mmモデル
 - ・ 1段モデル&2段モデル (各シングル/ツインコンベア)
 - ・ スチームタイプ
 - 1段モデル&2段モデル (各シングル/ツインコンベア)
- 電気式**
- コンベア幅457mmモデル
 - ・ 1段モデル (シングル/ツインコンベア)



ピザ専用

ピザ焼成に最適なジェット噴射の位置や吹出量に設計。

- ガス式**
- コンベア幅457mmモデル・幅812mmモデル
 - ・ 1段モデル&2段モデル (各シングルコンベア)



ロングシリーズ

食品加工工場や給食施設など大規模施設に最適なモジュール構成。

- ガス式**
- ネットコンベア幅700mmモデル
 - ・ 1モジュール&2モジュール&3モジュール (各シングルコンベア)
 - パーコンベア幅690mmモデル
 - ・ 1モジュール&2モジュール&3モジュール (各シングルコンベア)



最適な焼き加減



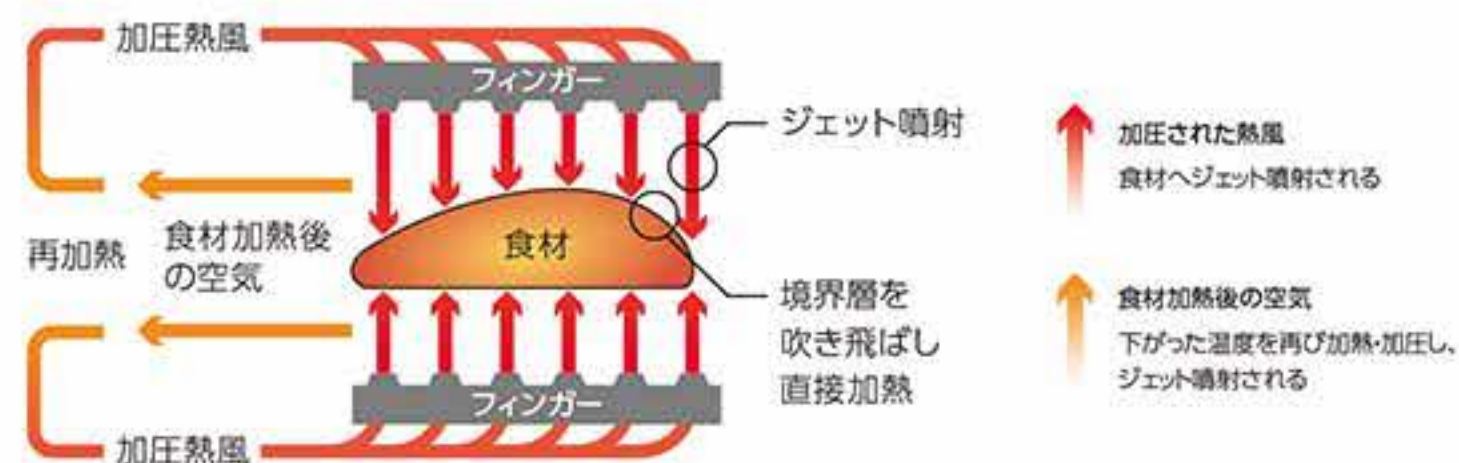
ジェット噴射加熱が、素早く理想の焼き上がりを実現

独自のジェット噴射加熱は、熱風を上下から噴射。

食材を包み込むように焼き上げるので、食材の風味やおいしさを損なわず焼き物調理ができます。

1℃単位の温度と調理時間、風量の設定で理想の焼き加減を実現します。

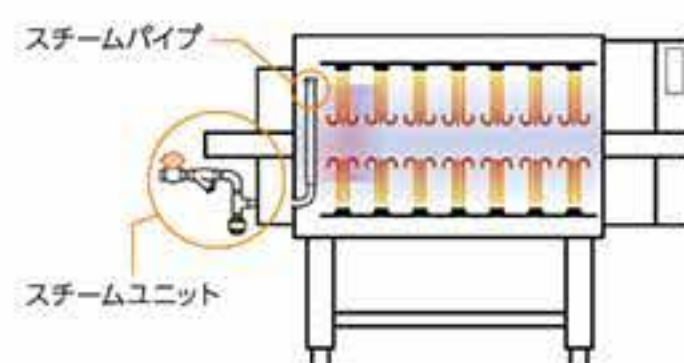
また、食材加熱後の空気を再加熱して利用するため、高い熱効率で省エネ化が可能です。



スチーム機能搭載モデルもラインナップ

スチームタイプ(モデル名末尾S)は、スチーム供給ノズルがセットされており、外部のボイラーと接続することによりスチームを含んだ熱風で調理が行えます。スチーム量は3段階の切り替えが可能なので、それぞれのメニューにあった加湿量でふっくら、しっとりと仕上げることができます。

(本体には蒸気発生機能は持っていません。別途、ボイラーが必要になります)



効率よく連続調理



コンベア方式により焼き工程を自動化、効率的に連続大量調理が可能

コンベア方式では、食材が移動しながら焼き上がっていくため、ムラなく均一に仕上げることができます。1秒単位でコンベア速度を調整でき、食材を載せれば自動で焼き工程が進行します。

大量調理を行う給食施設や食品加工工場などでも安定した焼き上がりでの連続調理が可能となります。コンベア幅は457mmと812mm*をラインナップ。食材のサイズ・調理量に応じてお選びいただけます。

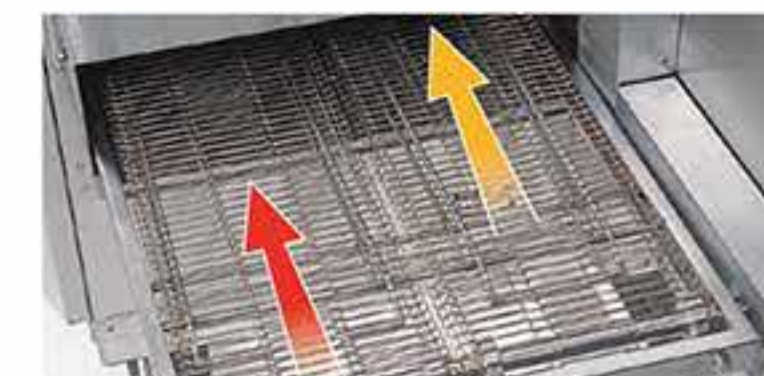
*機種によりコンベア幅は異なりますのでご確認ください。



コンベアを2つに分割使用できるツインコンベア

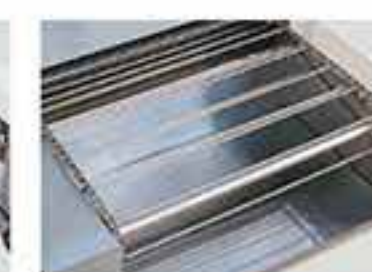
1台分のスペースでさらに幅広い調理メニューに対応するツインコンベアモデル。コンベアを2分割し、それぞれ異なる調理時間の設定ができるので、同一調理温度なら、2種類のメニューを同時調理できます。

また、各コンベアの進行方向を逆にして左右両側から食材を投入することもできます。(ピザ専用モデル・ロングシリーズを除く)



ロングシリーズでは2タイプのコンベアを用意

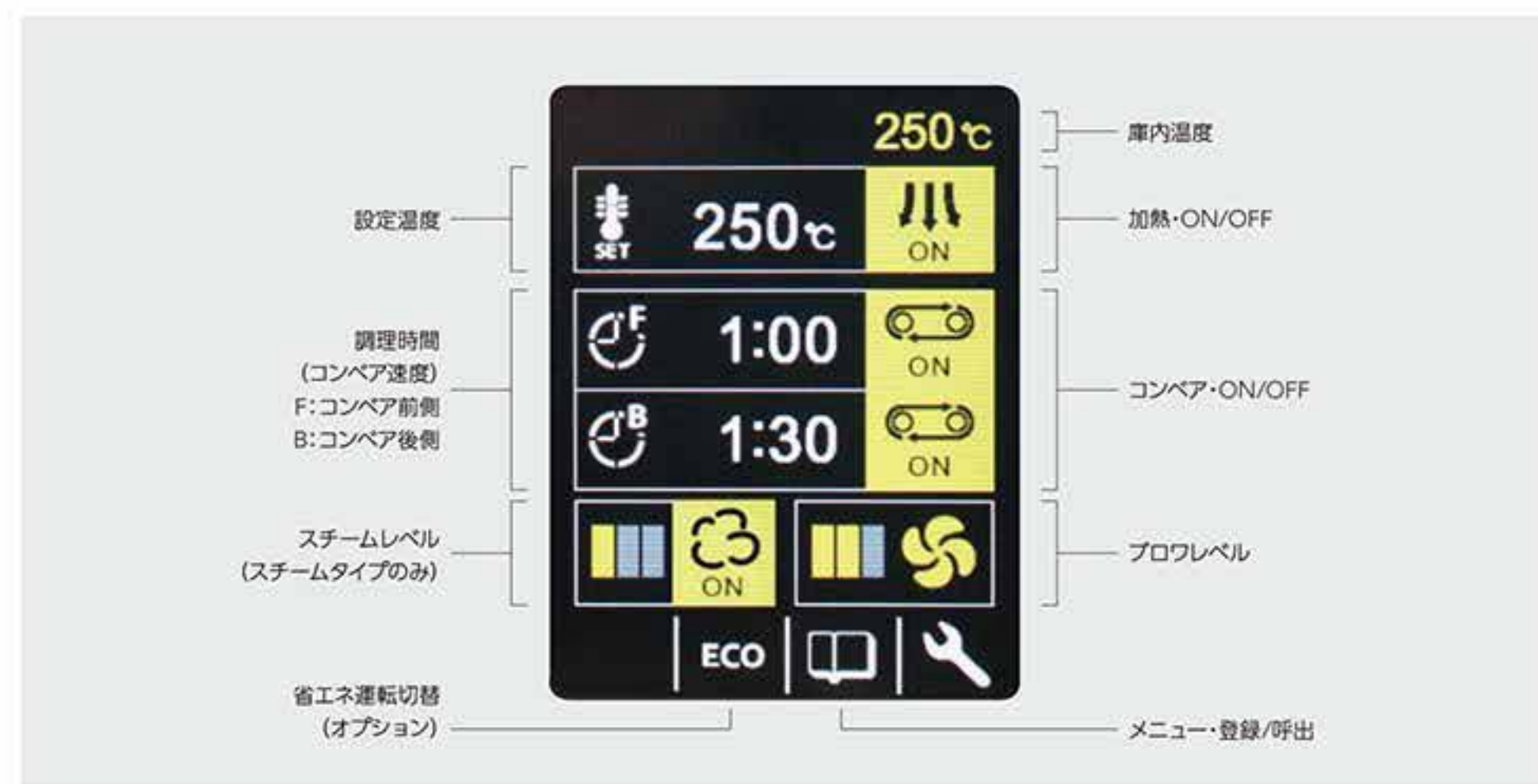
大量調理が可能なロングシリーズでは、食材をそのまま直置きできるネットタイプと焼き皿、焼き網を載せるのに最適なパーティタイプをラインナップ。目的に応じてお選びいただけます。



ネットタイプ

パーティタイプ

操作はカンタン



使いやすいタッチパネルでカンタン操作

点火から調理まで、操作はコントロールパネルのセットだけ。
設定はシンプルなタッチパネルの画面を見ながら簡単に行えます。

温度・調理時間を細かくコントロール

オープン庫内の温度は最高350℃まで1℃単位で設定可能、精度は±1℃以内でマイコンにより制御されます。調理時間も1秒単位での設定が可能です。オプション機能で外部のパソコンとの通信も可能です。

食材に合わせた風速の切り替え

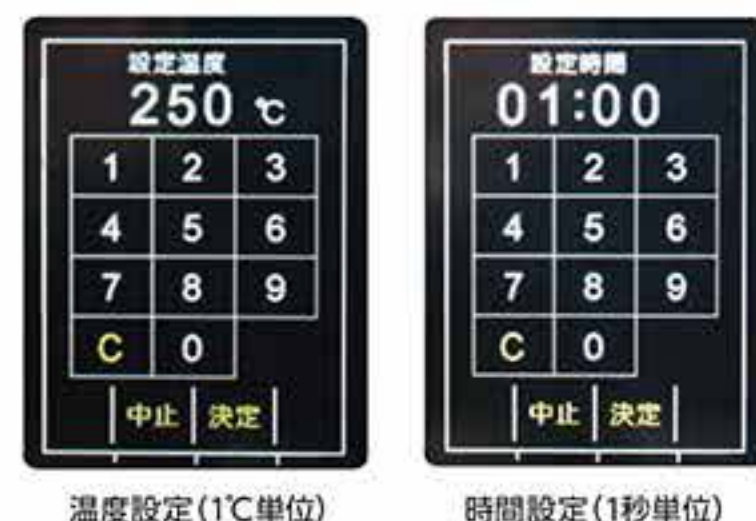
ジェット噴射の吹き出し風速は3段階に切り替えができるので、食材に最適な風量でジェット噴射加熱を行うことができます。

作業効率を高める調理メモリー

最大20アイテムまで調理条件をあらかじめ登録できる調理メモリー機能を搭載。メニュー番号を呼び出すことで、誰にでも安定した調理が行えます。設定の手間を省き、作業の効率化を図ることができます。

「ECO」キーによる省エネ運転 (オプション)

アイドリング時や調理の中断が生じた際、プロワレベル・庫内温度を低下させ、コンベアを停止してムダなエネルギー消費を抑える、省エネ運転がオプションにより設定できます。



熱循環で高効率



スピード焼成とエネルギーコスト削減を両立

ジェットオープンとは、従来の赤外線式コンベア焼物機に比べ、加熱スピードが2～4倍と素早く焼成ができます。さらに、庫内で熱気を循環させ再利用しているため、熱効率が高くエネルギー消費量を抑えランニングコストも削減します。

素早い加熱スピード

ジェットオープンとは、食材表面の冷たい空気層(境界層)をジェット噴射で吹き飛ばし熱を素早く伝えます。食材を包み込むように均一に安定した加熱を行うので、焼成の失敗や食材ロスを抑え、歩留まりを改善します。

エネルギーコストの削減

ジェットオープンとは、熱風の循環性・密閉性を向上させ熱効率を高めエネルギーの消費を抑えます。赤外線式コンベア焼物機と比べて、年間で50万円以上のガス料金のコストダウンを実現しています。

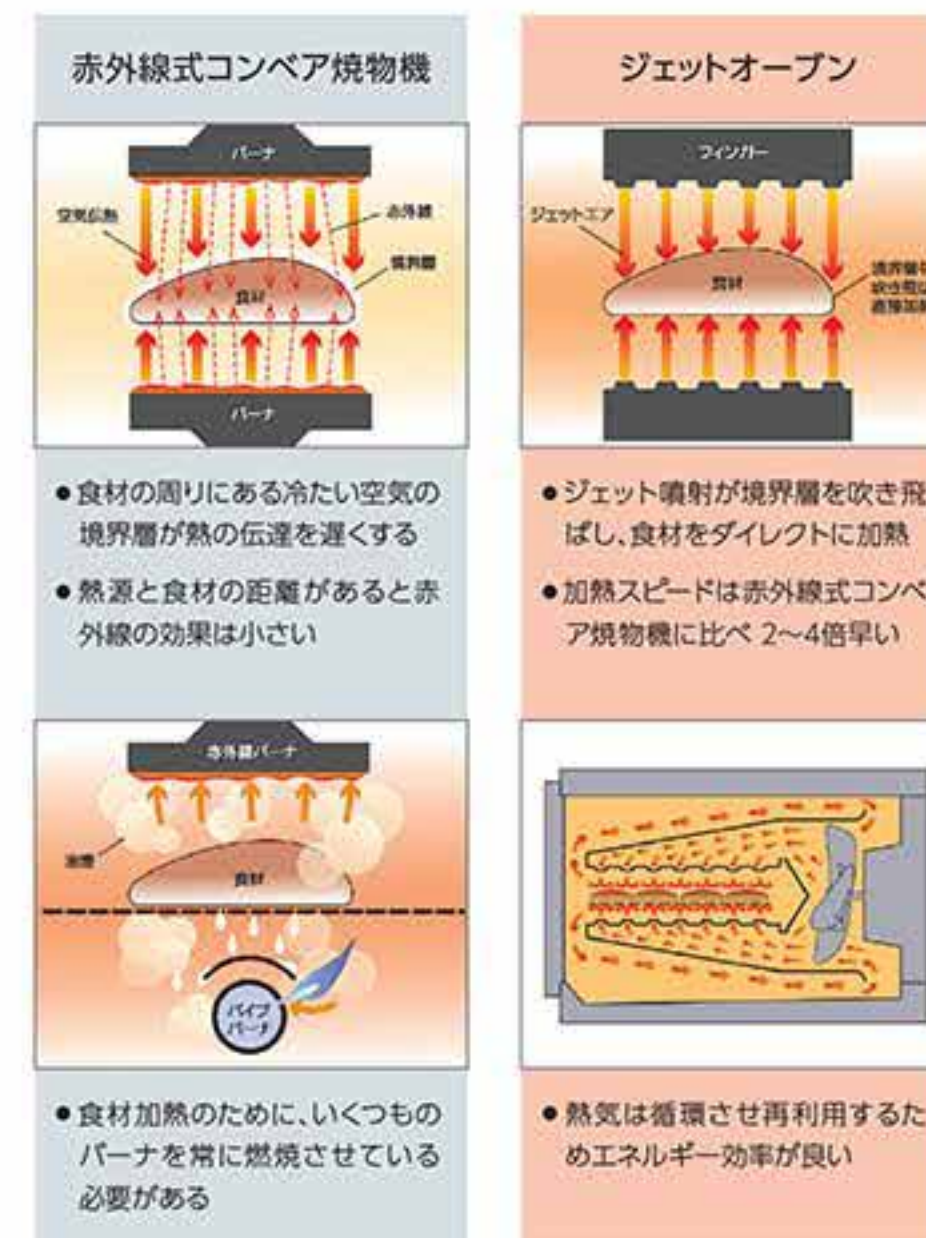
年間ガス料金 50万円以上コストダウン

● 赤外線式コンベア焼物機との比較※1 [水産加工工場にてソフトほたての焼成]

	赤外線式焼物機	ジェットオープン※2
加熱時間	25分	4分20秒
1日の運転時間	6時間	2時間
1日のガス消費量	25.2kg	8.34kg
月あたりのガス料金※3	6万480円	2万16円
年間ガス料金	73万1千円	22万円

※1:当社試算、求める焼き上がりにより時間は変わります
※2:FGJJA30使用 ※3:ガス料金は120円/kgで計算

● ジェットオープンと赤外線式コンベア焼物機との比較



省エネシリーズ **NEW**

ガス式



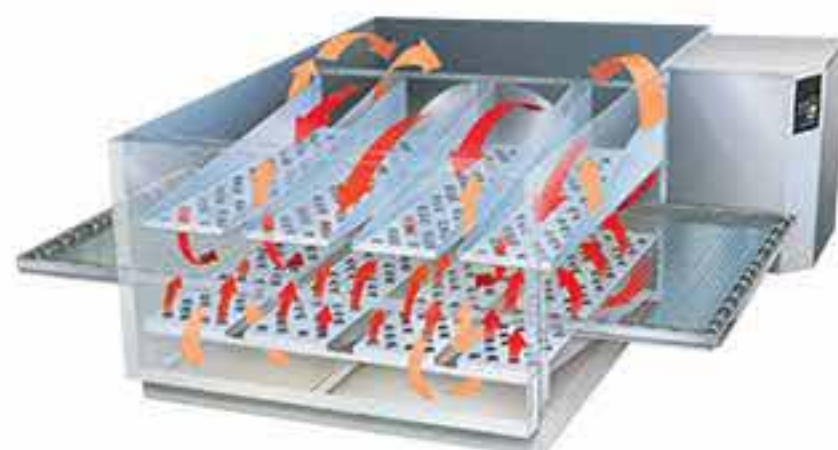
コンベア幅812mm
1段モデル
FGJOB5WZ

コンベア幅812mm
2段モデル
FGJOB5WDZ

ガス消費量を約25%*削減と、ムラのない上質な焼き上がりを両立した省エネシリーズ

庫内の熱風の循環性を向上。
さらに密閉性を高めることで、
ガス消費量を約25%*削減しました。
優れた熱効率でムラのない
上質な焼き上がりを
可能にしています。

*当社従来モデル比 ※無負荷運転中



加圧された熱風
食材へジェット
噴射される

食材加熱後の空気
下がった温度を再び
加熱・加圧し、
ジェット噴射される

スチーム機能で調理品質向上

スチーム量を3段階に切り替えられ、メニューに合わせて調節が
でき、食材をふっくら、しっとり仕上げるができます。

コンベア幅は457mm・812mmの2タイプをラインナップ

食材・調理量に応じて、コンベア幅を457mm・812mmの2タイプ
から選べます。さらに、コンベアを2分割して調理時間を調整でき
るツインコンベアタイプも用意しています。

庫内を丸ごと水洗い

本体背面に清掃用のドアを装備しています。フィンガーなどは工具
なしで取り外すことができます。庫内の焼成部に耐食性に優れた
材質を採用し、分離防水構造としているため水洗いが可能です。

厨房作業の安全性に配慮した設計

正面扉は表面温度軽減対策を施し、本体が熱くなりやすく、厨房内
が暑くならないなど、作業環境の改善に繋がります。また、コンベア
の先端にカバーを取り
付けることで、巻き込み
防止になり作業が安全
に行えます。



熱くなりやすい正面扉

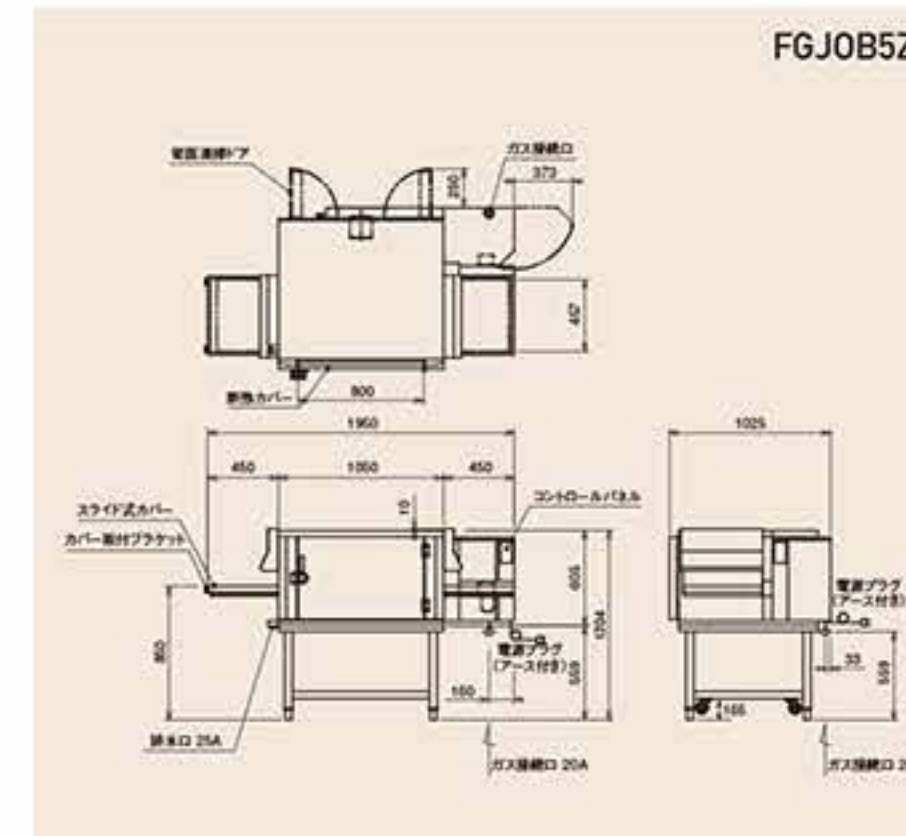
安全対策を考えた
保護カバー

取り出し窓の設置 (オプション)

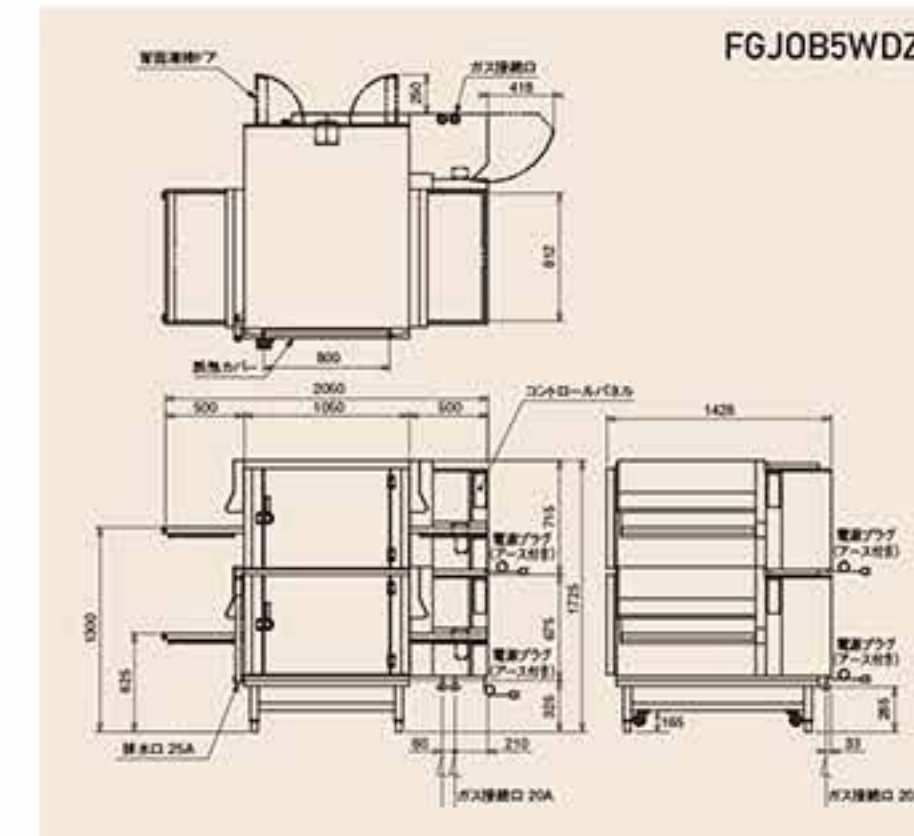
正面パネルには、焼成中の食材の取り出しや差し込みができる“窓”
を設置することができ、焼き加減の確認が可能です。

省エネシリーズ [コンベア幅457mm・812mm]

■1段モデル



■2段モデル



【ガス式】コンベア幅457mm

モデル	外形寸法(mm)			コンベア(mm)		総合消費電力(kW)	定常時最大線電流(A)	総合ガス消費量				ガス接続	排水接続	製品質量(kg)		本体価格(税抜)
	間口	奥行	高さ	幅	加熱長			都市ガス		LPガス						
								kW	kcal/h	kW	kg/h					
1段モデル																
FGJOB5Z	1,950	1,025	1,204	457	920	0.250	3.5	20.9	18,000	20.9	1.50	20A	25A	280	●	3,533,000円
FGJOB5TZ	1,950	1,025	1,204	221×2	920	0.250	3.5	20.9	18,000	20.9	1.50	20A	25A	280	●	3,930,000円
2段モデル																
FGJOB5DZ	1,950	1,025	1,599	457	920	0.500	7.0	41.8	36,000	41.8	3.00	20A×2	25A×2	550	●	6,887,000円
FGJOB5DTZ	1,950	1,025	1,599	221×4	920	0.500	7.0	41.8	36,000	41.8	3.00	20A×2	25A×2	550	●	7,682,000円

※電源:1P100V コンベア開口高さ:90mm(標準) コンベア速度調節範囲:2~30分 温度調節範囲:140~350℃

【ガス式 スチームタイプ】コンベア幅457mm

モデル	外形寸法(mm)			コンベア(mm)		総合消費電力(kW)	定常時最大線電流(A)	総合ガス消費量				ガス接続	蒸気接続	蒸気最大消費量(kg/h)	排水接続	製品質量(kg)		本体価格(税別)
	間口	奥行	高さ	幅	加熱長			都市ガス		LPガス								
								kW	kcal/h	kW	kg/h							
1段モデル																		
FGJOB5ZS	1,950	1,025	1,204	457	920	0.250	3.5	20.9	18,000	20.9	1.50	20A	15A	40	25A	290	●	3,828,000円
FGJOB5TZS	1,950	1,025	1,204	221×2	920	0.250	3.5	20.9	18,000	20.9	1.50	20A	15A	40	25A	290	●	4,223,000円
2段モデル																		
FGJOB5DZS	1,950	1,025	1,599	457	920	0.500	7.0	41.8	36,000	41.8	3.00	20A×2	15A×2	40×2	25A×2	570	●	7,475,000円
FGJOB5DTZS	1,950	1,025	1,599	221×4	920	0.500	7.0	41.8	36,000	41.8	3.00	20A×2	15A×2	40×2	25A×2	570	●	8,270,000円

※電源:1P100V(モデル名Dタイプは1P100V×2) コンベア開口高さ:90mm(標準) コンベア速度調節範囲:2~30分 温度調節範囲:140~350℃

【ガス式】コンベア幅812mm

モデル	外形寸法 (mm)			コンベア (mm)		総合消費電力 (kW)	定常時最大線電流 (A)	総合ガス消費量				ガス接続	排水接続	製品質量 (kg)		本体価格 (税抜)
	間口	奥行	高さ	幅	加熱長			都市ガス		LPガス						
								kW	kcal/h	kW	kg/h					
1段モデル																
FGJOB5WZ	2,050	1,428	1,265	812	920	0.300	4.2	34.9	30,000	34.9	2.50	20A	25A	325	●	4,468,000円
FGJOB5WTZ	2,050	1,428	1,265	398×2	920	0.300	4.2	34.9	30,000	34.9	2.50	20A	25A	325	●	5,023,000円
2段モデル																
FGJOB5WDZ	2,050	1,428	1,715	812	920	0.600	8.4	69.8	60,000	69.8	5.00	20A×2	25A×2	635	●	8,667,000円
FGJOB5WDTZ	2,050	1,428	1,715	398×4	920	0.600	8.4	69.8	60,000	69.8	5.00	20A×2	25A×2	635	●	9,608,000円

※電源:1P100V コンベア開口高さ:80mm(標準) コンベア速度調節範囲:2~30分 温度調節範囲:140~350℃

【ガス式 スチームタイプ】コンベア幅812mm

モデル	外形寸法(mm)			コンベア(mm)		総合消費電力(kW)	定常時最大線電流(A)	総合ガス消費量				ガス接続	蒸気接続	蒸気最大消費量(kg/h)	排水接続	製品質量(kg)		本体価格(税別)
	間口	奥行	高さ	幅	加熱長			都市ガス		LPガス								
								kW	kcal/h	kW	kg/h							
1段モデル																		
FGJOB5WZS	2,050	1,428	1,265	812	920	0.300	4.2	34.9	30,000	34.9	2.50	20A	15A	60	25A	335	●	4,709,000円
FGJOB5WTZS	2,050	1,428	1,265	398×2	920	0.300	4.2	34.9	30,000	34.9	2.50	20A	15A	60	25A	335	●	5,181,000円
2段モデル																		
FGJOB5WDZS	2,050	1,428	1,715	812	920	0.600	8.4	69.8	60,000	69.8	5.00	20A×2	15A×2	60×2	25A×2	655	●	9,256,000円
FGJOB5WDTZS	2,050	1,428	1,715	398×4	920	0.600	8.4	69.8	60,000	69.8	5.00	20A×2	15A×2	60×2	25A×2	655	●	10,197,000円

※電源:1P100V(モデル名Dタイプは1P100V×2) コンベア開口高さ:80mm(標準) コンベア速度調節範囲:2~30分 温度調節範囲:140~350℃

モデル名:W=コンベア幅812mm D=2段積み T=ツインコンベア S=スチームタイプ ※スチームタイプ本体には蒸気発生機能は持っておりません。別途ボイラーが必要になります。

省エネシリーズ ピザ専用 NEW

ガス式



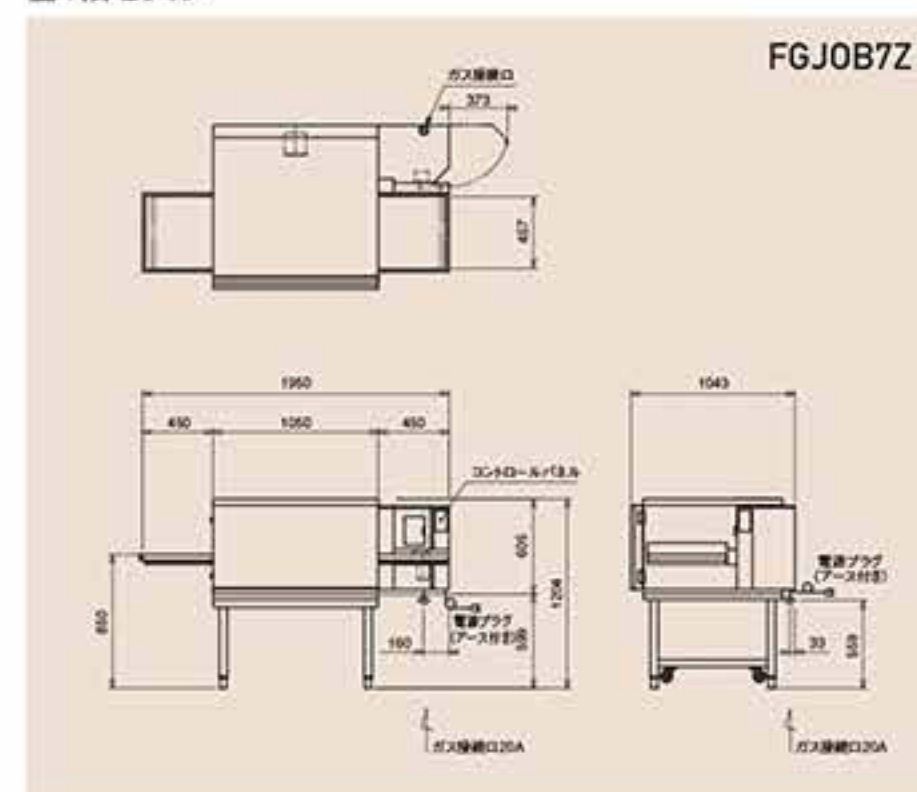
コンベア幅457mm
1段モデル
FGJOB7Z

ガス消費量を約25%*削減

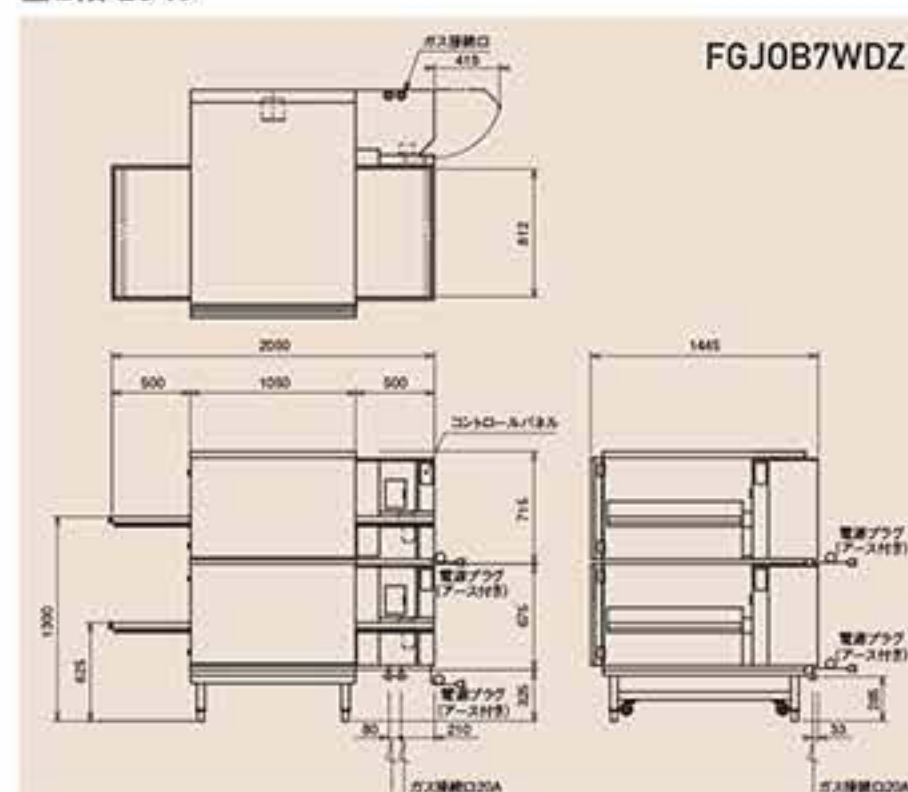
機能をピザ焼成用としてシンプルに構成したモデルです。30cmサイズのピザを1列で焼成するコンベア幅457mmと2列で焼成するコンベア幅812mmのタイプで、それぞれ1段モデルと2段モデルをラインナップしています。

*当社従来モデル比 ※無負荷運転中

■1段モデル



■2段モデル



〔ガス式〕ピザ専用 コンベア幅457mm

モデル	外形寸法(mm)			コンベア(mm)		総合消費電力(kW)	定常時最大線電流(A)	総合ガス消費量				ガス接続	製品質量(kg)		本体価格(税抜)
	間口	奥行	高さ	幅	加熱長			都市ガス		LPガス					
								kW	kcal/h	kW	kg/h				
1段モデル															
FGJOB7Z	1,950	1,043	1,204	457	920	0.250	3.5	20.9	18,000	20.9	1.50	20A	270	●	2,874,000円
2段モデル															
FGJOB7DZ	1,950	1,043	1,599	457	920	0.500	7.0	41.8	36,000	41.8	3.00	20A×2	550	●	5,446,000円

※電源:1P100V コンベア開口高さ:70mm コンベア速度調節範囲:2~30分 温度調節範囲:140~350℃

〔ガス式〕ピザ専用 コンベア幅812mm

モデル	外形寸法(mm)			コンベア(mm)		総合消費電力(kW)	定常時最大線電流(A)	総合ガス消費量				ガス接続	製品質量(kg)		本体価格(税抜)
	間口	奥行	高さ	幅	加熱長			都市ガス		LPガス					
								kW	kcal/h	kW	kg/h				
1段モデル															
FGJOB7WZ	2,050	1,445	1,265	812	920	0.300	4.2	34.9	30,000	34.9	2.50	20A	315	●	3,933,000円
2段モデル															
FGJOB7WDZ	2,050	1,445	1,715	812	920	0.600	8.4	69.8	60,000	69.8	5.00	20A×2	615	●	7,358,000円

※電源:1P100V コンベア開口高さ:70mm コンベア速度調節範囲:2~30分 温度調節範囲:140~350℃

モデル名:W=コンベア幅812mm D=2段構造

コンパクトシリーズ

ガス式

電気式



コンベア幅456mm
FGJOA9
※架台はオプションです

スペースの限られた厨房に最適なコンパクトモデル

調理機器のスペースがとれないレストランや居酒屋チェーンなどでもご利用いただけるモデルです。追加オーダーにもスピーディに対応し、お客様をお待たせしません。焼き調理はコンベアに載せるだけなので、厨房作業の効率化も図れます。

奥行き868mmの省スペース設計

厨房スペースに余裕のない小規模店舗でも設置可能なコンパクト設計で、コールドベースや作業台の上に載せることができます。オプションで専用架台も用意しています。



コンパクトでもコンベア幅456mm

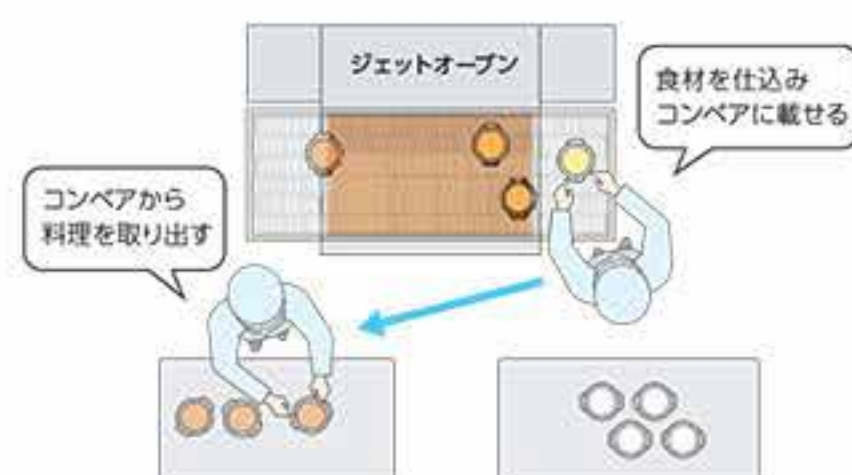
コンパクトサイズながらコンベア幅は456mmと広く設計されています。コンベアを2分割し、それぞれ異なる調理時間の設定できるツインコンベアモデルもラインナップ。同一調理温度なら、同時に2種類のメニューを調理できます。



最大20アイテムまでの調理メモリーで アラカルト調理にも素早く対応

最大20アイテムまでの調理条件を登録できる調理メモリー機能を搭載しています。調理の設定をあらかじめ登録することで、お客様のオーダーにスピーディに対応できます。
焼き調理はジェットオープンが自動で行うので、誰にでも、少人数でも調理作業が可能になり効率化が図れます。

● 焼き調理のワンマンオペレーションイメージ



優れた清掃性

正面パネルやコンベア、フィンガーが工具なしで取り外しできる構造になっています。庫内への開口部が広く奥まで手が入るので、日常の清掃作業が楽に行えます。



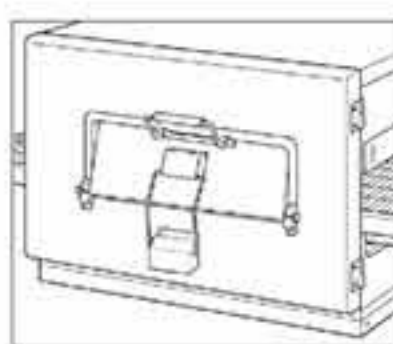
フィンガーを
取り外し
コンベアを
手前に引き出す
庫内の奥まで
清掃がしやすい



工具なしで、コンベアやフィンガーの取り外しが簡単

取り出し窓の設置(オプション)

正面パネルには、焼成中の食材の取り出しや差し込みができる“窓”を設置することができ、焼き加減の確認をする事が可能です。

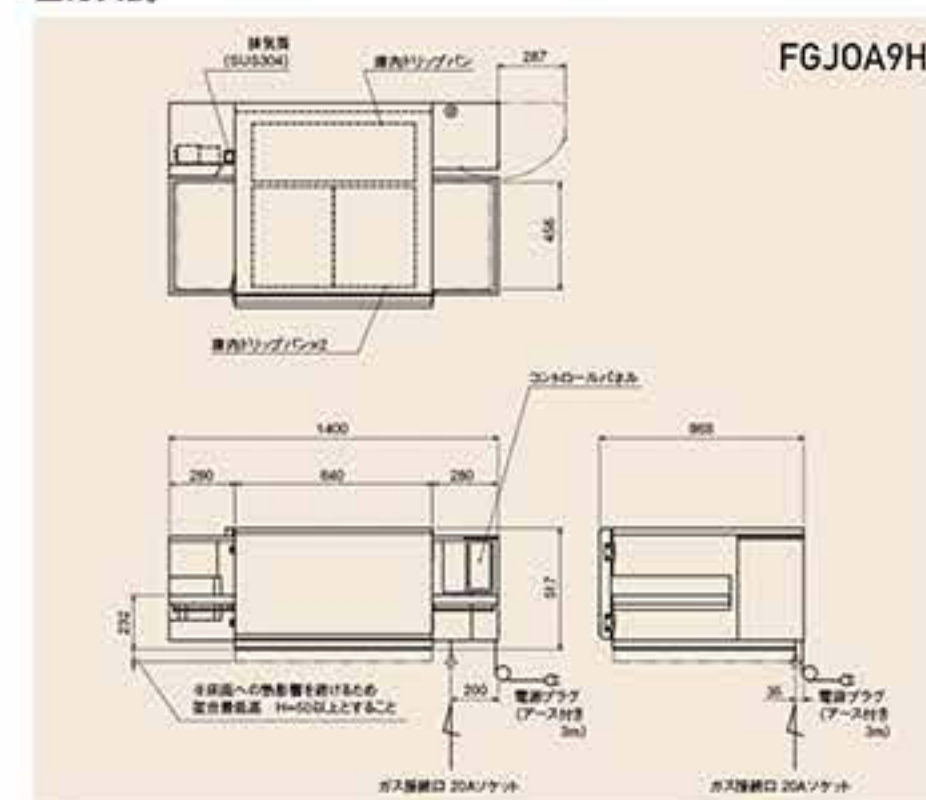


食材の焼き加減を窓から確認

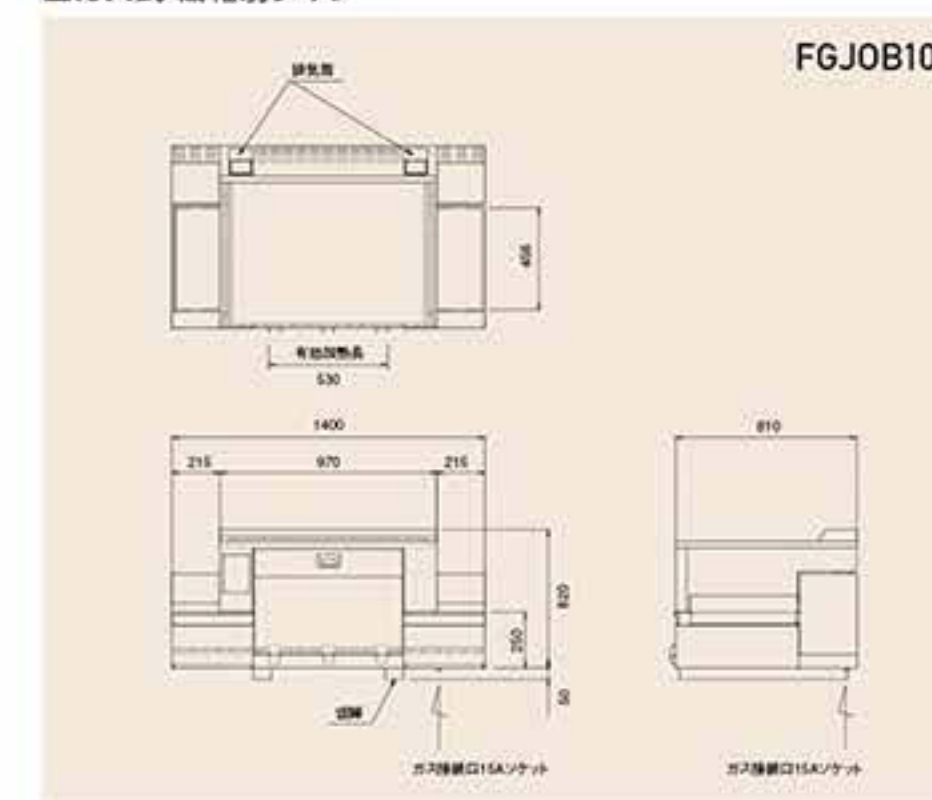
コンパクトシリーズ



■ガス式



■ガス式 低輻射タイプ



【ガス式】コンベア幅456mm

モデル	外形寸法(mm)			コンベア(mm)		総合消費電力(kW)	定常時最大線電流(A)	総合ガス消費量				ガス接続	製品質量(kg)	本体価格(税抜)
	開口	奥行	高さ	幅	加熱長			都市ガス		LPガス				
								kW	kcal/h	kW	kg/h			
FGJOA9H	1,400	868	517	456	840	0.190	2.6	17.5	15,000	17.5	1.25	20A	180	2,136,000円
FGJOA9L	1,360	868	517	456	660	0.190	2.6	11.6	10,000	11.6	0.84	15A	180	2,136,000円
FGJOA9HT	1,400	868	517	221×2	840	0.210	2.8	17.5	15,000	17.5	1.25	20A	180	2,448,000円
FGJOA9LT	1,360	868	517	221×2	660	0.210	2.8	11.6	10,000	11.6	0.84	15A	180	2,448,000円

モデル名:T=ツインコンベア ※電源:1P100V コンベア開口高さ:75mm コンベア速度調節範囲:1~15分 温度調節範囲:140~350℃(FGJOA9L, FGJOA9LTは140~300℃)

【電気式】コンベア幅456mm

モデル	外形寸法(mm)			コンベア(mm)		総合消費電力(kW)	定常時最大線電流(A)	製品質量(kg)	本体価格(税抜)
	開口	奥行	高さ	幅	加熱長				
FEJOA9	1,400	868	517	456	840	12.8	37.0	180	2,198,000円
FEJOA9T	1,400	868	517	221×2	840	12.8	37.0	180	2,511,000円

モデル名:T=ツインコンベア ※電源:3P200V コンベア開口高さ:75mm コンベア速度調節範囲:1~15分 温度調節範囲:140~350℃

【ガス式】低輻射タイプ コンベア幅456mm

モデル	外形寸法(mm)			コンベア(mm)		総合消費電力(kW)	定常時最大線電流(A)	総合ガス消費量				ガス接続	製品質量(kg)	本体価格(税抜)
	開口	奥行	高さ	幅	加熱長			都市ガス		LPガス				
								kW	kcal/h	kW	kg/h			
FGJOB10	1,400	810	620	456	530	0.190	2.6	11.6	10,000	11.6	0.830	15A	200	—

※電源:1P100V コンベア開口高さ:75mm コンベア速度調節範囲:1~15分 温度調節範囲:140~350℃

※価格につきましては、最寄りの営業所までお問い合わせ下さい。

スタンダードシリーズ

ガス式

電気式



コンベア幅457mm
1段モデル
FGJOA5

コンベア幅812mm
2段モデル
FGJOA5WD

熱源も、コンベアタイプも、スチーム機能も 豊富なラインナップから選択できます。

レストランやビュッフェスタイルのホテル、多彩な惣菜を作るセントラルキッチンなどでは、あらゆるメニューに応じた焼き加減で均一に仕上げ、スピーディに提供することが求められます。最適な仕様のジェットオープン、スタンダードシリーズの豊富なラインナップからお選びいただけます。

たとえば、ホテルクラスの調理量に コンベア幅457mmタイプ

ガス式

ガス式スチームタイプ

電気式

コンベア幅457mmの1段タイプなら、1時間で生ハンバーグを約680個焼き上げる能力があります。想定外のオーダーでも余裕を持って対応できます。電気式もラインナップしています。



たとえば、セントラルキッチンクラスの 調理量にコンベア幅812mmタイプ

ガス式

ガス式スチームタイプ

コンベア幅812mmの1段タイプなら、1時間で60gの塩焼切り身を約1,000切焼き上げる能力があります。ツインコンベアタイプもラインナップして多品種の惣菜の大量連続調理に活躍します。



庫内の熱もれを減少させる コンベア開口高さ調節機能

コンベア入口、出口にはシャッターがついており、調理する食材に応じて高さを調節することにより、庫内の熱気が外にもれるのを防ぐことができます。また、加熱された空気を吹き出すフィンガー部を専用フィンガー(オプション)に取り替えることにより、コンベア開口高さを高くすることができるので、より厚みのある食材の焼成も可能になります。

(標準フィンガー:開口80mm 専用フィンガー:開口120mm)



仕上がりの確認が容易な確認窓

本体正面にある確認窓からは、食材の焼け具合を調理途中で確認することが可能です。また、確認窓から食材の出し入れもできるので、焼き上がり時間を調節することができます。



スチーム機能なら、 蒸し焼き調理も可能にします

スチームタイプ(モデル名末尾S)は、スチーム供給ノズルがセットされており、外部のボイラーと接続することによりスチームを含んだ熱風で調理が行えます。スチーム量は3段階の切り替えが可能なので、それぞれのメニューにあった加湿量でふくら、しっとりと仕上げるすることができます。

(本体には蒸気発生機能は持っておりません。別途、ボイラーが必要になります。)



庫内を丸ごと水洗い

本体背面に清掃用のドアを装備しています。フィンガーなどは工具なしで取り外すことができます。庫内の焼成部に耐食性に優れた材質を採用し、分離防水構造としているため水洗いができ、日常の清掃作業が効率的に行えます。



水洗いでの
庫内清掃



本体背面の清掃用ドア



工具なしで取り外せる
フィンガー

スタンダードシリーズ [コンベア幅457mm]



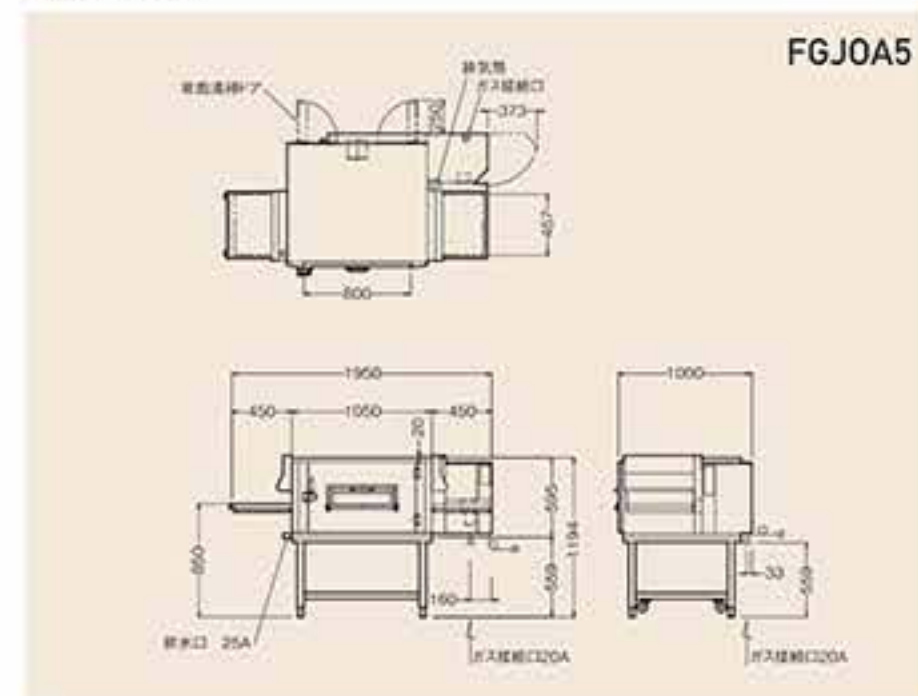
コンベア幅457mm
1段モデル
FGJOA5

■1段モデル

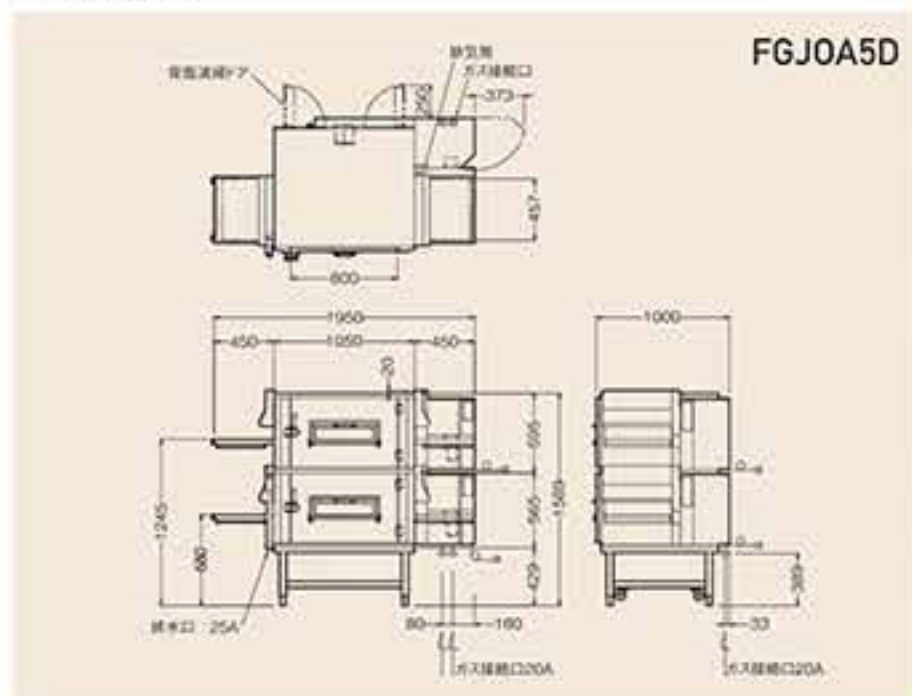


コンベア幅457mm
2段モデル
FGJOA5D

■2段モデル



FGJOA5



FGJOA5D

[ガス式] コンベア幅457mm

モデル	外形寸法(mm)			コンベア(mm)		総合消費電力(kW)	定常時最大線電流(A)	総合ガス消費量				ガス接続	排水接続	製品質量(kg)		本体価格(税抜)
	間口	奥行	高さ	幅	加熱長			都市ガス		LPガス						
								kW	kcal/h	kW	kg/h					
1段モデル																
FGJOA5	1,950	1,000	1,194	457	920	0.250	3.5	20.9	18,000	20.9	1.50	20A	25A	280	●	3,296,000円
FGJOA5T	1,950	1,000	1,194	221×2	920	0.250	3.5	20.9	18,000	20.9	1.50	20A	25A	280	●	3,666,000円
2段モデル																
FGJOA5D	1,950	1,000	1,589	457	920	0.500	7.0	41.8	36,000	41.8	3.00	20A×2	25A×2	550	●	6,424,000円
FGJOA5DT	1,950	1,000	1,589	221×4	920	0.500	7.0	41.8	36,000	41.8	3.00	20A×2	25A×2	550	●	7,166,000円

※電源:1P100V(モデル名Dタイプは1P100V×2) コンベア速度調節範囲:2~30分 温度調節範囲:140~350℃

[ガス式 スチームタイプ] コンベア幅457mm

モデル	外形寸法(mm)			コンベア(mm)		総合消費電力(kW)	定常時最大線電流(A)	総合ガス消費量				ガス接続	蒸気接続	蒸気最大消費量(kg/h)	排水接続	製品質量(kg)		本体価格(税抜)
	間口	奥行	高さ	幅	加熱長			都市ガス		LPガス								
								kW	kcal/h	kW	kg/h							
1段モデル																		
FGJOA5S	1,950	1,000	1,194	457	920	0.250	3.5	20.9	18,000	20.9	1.50	20A	15A	40	25A	290	●	3,571,000円
FGJOA5TS	1,950	1,000	1,194	221×2	920	0.250	3.5	20.9	18,000	20.9	1.50	20A	15A	40	25A	290	●	3,940,000円
2段モデル																		
FGJOA5DS	1,950	1,000	1,589	457	920	0.500	7.0	41.8	36,000	41.8	3.00	20A×2	15A×2	40×2	25A×2	570	●	6,973,000円
FGJOA5DTS	1,950	1,000	1,589	221×4	920	0.500	7.0	41.8	36,000	41.8	3.00	20A×2	15A×2	40×2	25A×2	570	●	7,714,000円

※電源:1P100V(モデル名Dタイプは1P100V×2) コンベア速度調節範囲:2~30分 温度調節範囲:140~350℃

[電気式] コンベア幅457mm

モデル	外形寸法(mm)			コンベア(mm)		総合消費電力(kW)	定常時最大線電流(A)	排水接続	製品質量(kg)	本体価格(税抜)
	間口	奥行	高さ	幅	加熱長					
FEJOA5	1,950	1,000	1,194	457	920	18.9	57.0	25A	280	3,296,000円
FEJOA5T	1,950	1,000	1,194	221×2	920	18.9	57.0	25A	280	3,666,000円

※電源:3P200V コンベア速度調節範囲:2~30分 温度調節範囲:140~350℃

[電気式 スチームタイプ] コンベア幅457mm

モデル	外形寸法(mm)			コンベア(mm)		総合消費電力(kW)	定常時最大線電流(A)	蒸気接続	蒸気最大消費量(kg/h)	排水接続	製品質量(kg)	本体価格(税抜)
	間口	奥行	高さ	幅	加熱長							
FEJOA5S	1,950	1,000	1,194	457	920	18.9	57.0	15A	40	25A	290	3,571,000円
FEJOA5TS	1,950	1,000	1,194	221×2	920	18.9	57.0	15A	40	25A	290	3,940,000円

※電源:3P200V コンベア速度調節範囲:2~30分 温度調節範囲:140~350℃

モデル名:W=コンベア幅812mm D=2段積み T=ツインコンベア S=スチームタイプ ※スチームタイプ本体には蒸気発生機能は持っておりません。別途ボイラーが必要になります。

スタンダードシリーズ [コンベア幅812mm]



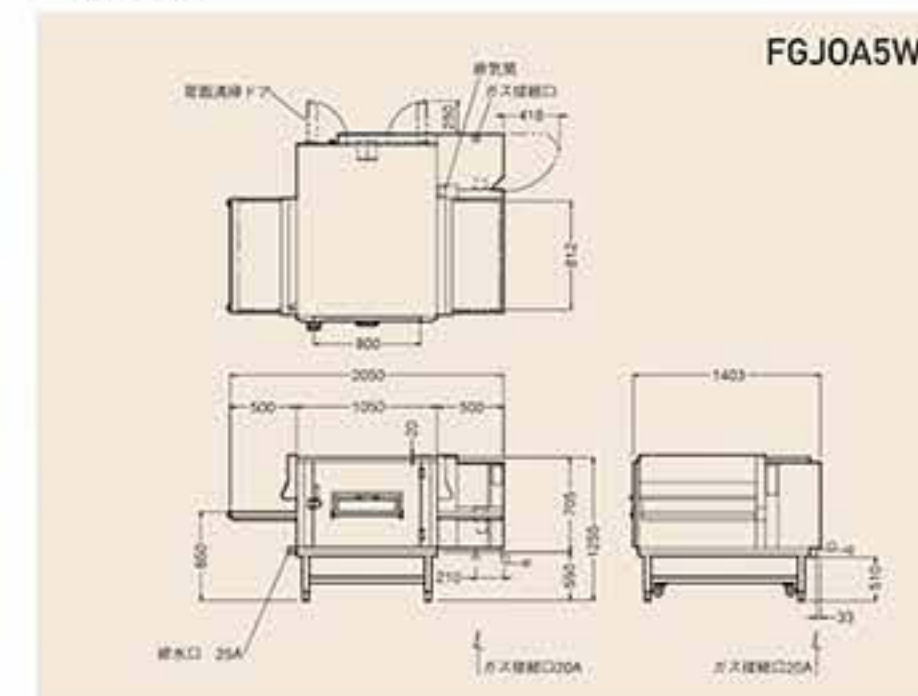
コンベア幅812mm
1段モデル
FGJOA5W

■1段モデル

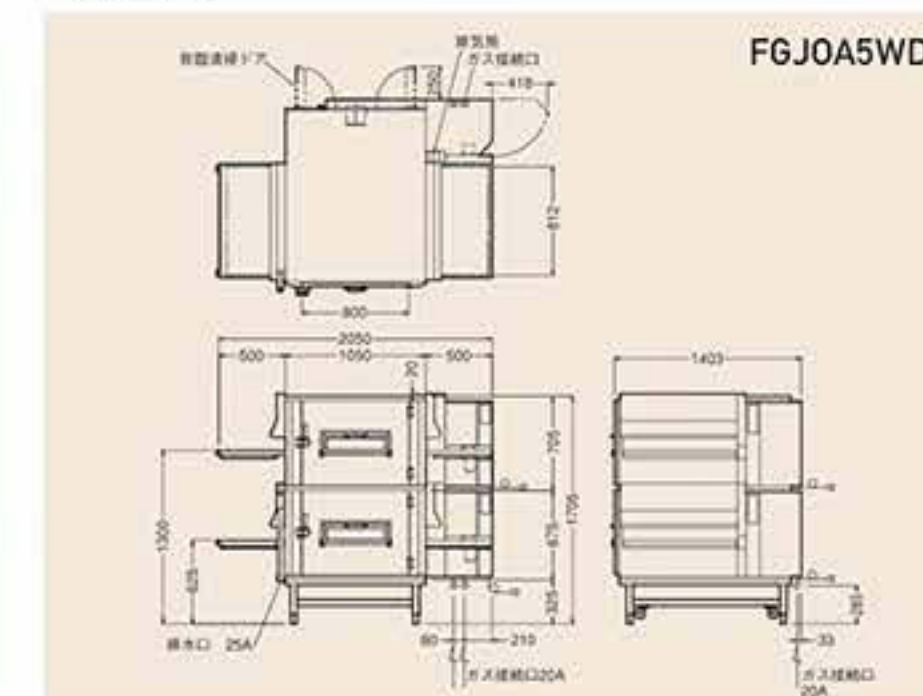


コンベア幅812mm
2段モデル
FGJOA5WD

■2段モデル



FGJOA5W



FGJOA5WD

[ガス式] コンベア幅812mm

モデル	外形寸法(mm)			コンベア(mm)		総合消費電力(kW)	定常時最大線電流(A)	総合ガス消費量				ガス接続	排水接続	製品質量(kg)		本体価格(税抜)
	間口	奥行	高さ	幅	加熱長			都市ガス		LPガス						
								kW	kcal/h	kW	kg/h					
1段モデル																
FGJOASW	2,050	1,403	1,255	812	920	0.300	4.2	34.9	30,000	34.9	2.50	20A	25A	315	●	4,120,000円
FGJOASWT	2,050	1,403	1,255	398×2	920	0.300	4.2	34.9	30,000	34.9	2.50	20A	25A	315	●	4,686,000円
2段モデル																
FGJOASWD	2,050	1,403	1,705	812	920	0.600	8.4	69.8	60,000	69.8	5.00	20A×2	25A×2	620	●	8,085,000円
FGJOASWDT	2,050	1,403	1,705	398×4	920	0.600	8.8	69.8	60,000	69.8	5.00	20A×2	25A×2	620	●	8,963,000円

※電源:1P100V(モデル名Dタイプは1P100V×2) コンベア速度調節範囲:2~30分 温度調節範囲:140~350℃

[ガス式 スチームタイプ] コンベア幅812mm

モデル	外形寸法(mm)			コンベア(mm)		総合消費電力(kW)	定常時最大線電流(A)	総合ガス消費量				ガス接続	蒸気接続	蒸気最大消費量(kg/h)	排水接続	製品質量(kg)		本体価格(税抜)
	間口	奥行	高さ	幅	加熱長			都市ガス		LPガス								
								kW	kcal/h	kW	kg/h							
1段モデル																		
FGJOA5WS	2,050	1,403	1,255	812	920	0.300	4.2	34.9	30,000	34.9	2.50	20A	15A	60	25A	325	●	4,393,000円
FGJOA5WTS	2,050	1,403	1,255	398×2	920	0.300	4.2	34.9	30,000	34.9	2.50	20A	15A	60	25A	325	●	4,833,000円
2段モデル																		
FGJOA5WDS	2,050	1,403	1,705	812	920	0.600	8.4	69.8	60,000	69.8	5.00	20A×2	15A×2	60×2	25A×2	640	●	8,634,000円
FGJOA5WDT	2,050	1,403	1,705	398×4	920	0.600	8.4	69.8	60,000	69.8	5.00	20A×2	15A×2	60×2	25A×2	640	●	9,512,000円

※電源:1P100V(モデル名Dタイプは1P100V×2) コンベア速度調節範囲:2~30分 温度調節範囲:140~350℃

モデル名:W=コンベア幅812mm D=2段積み T=ツインコンベア S=スチームタイプ ※スチームタイプ本体には蒸気発生機能は持っておりません。別途ボイラーが必要になります。

ピザ専用

ガス式

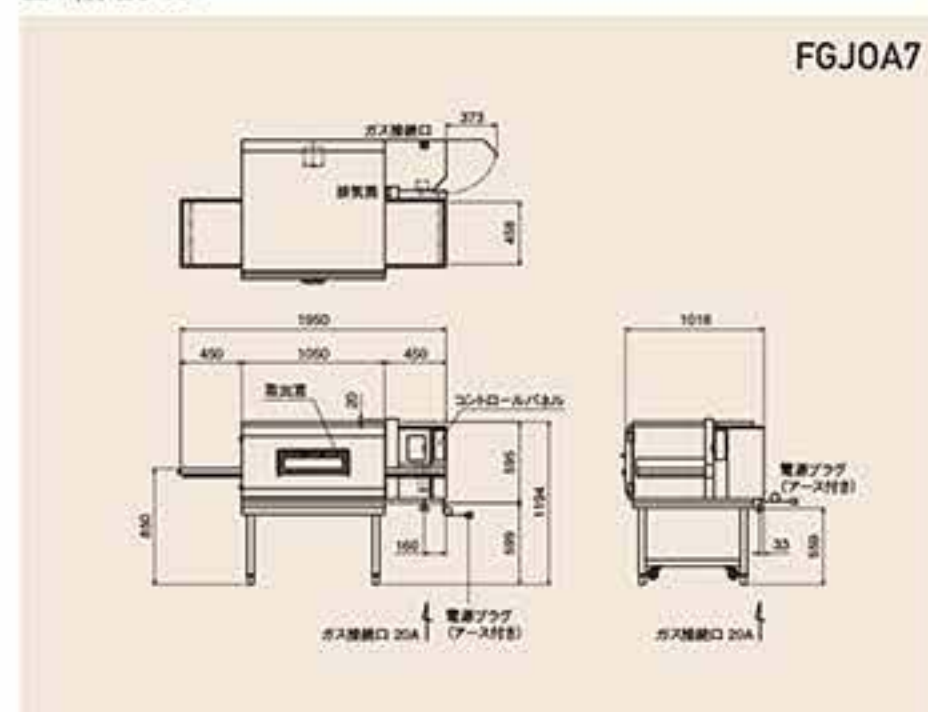


コンベア幅458mm
FGJOA7

ジェット噴射のフィンガー位置、吹出量など、ピザの焼成に最適な設計です。

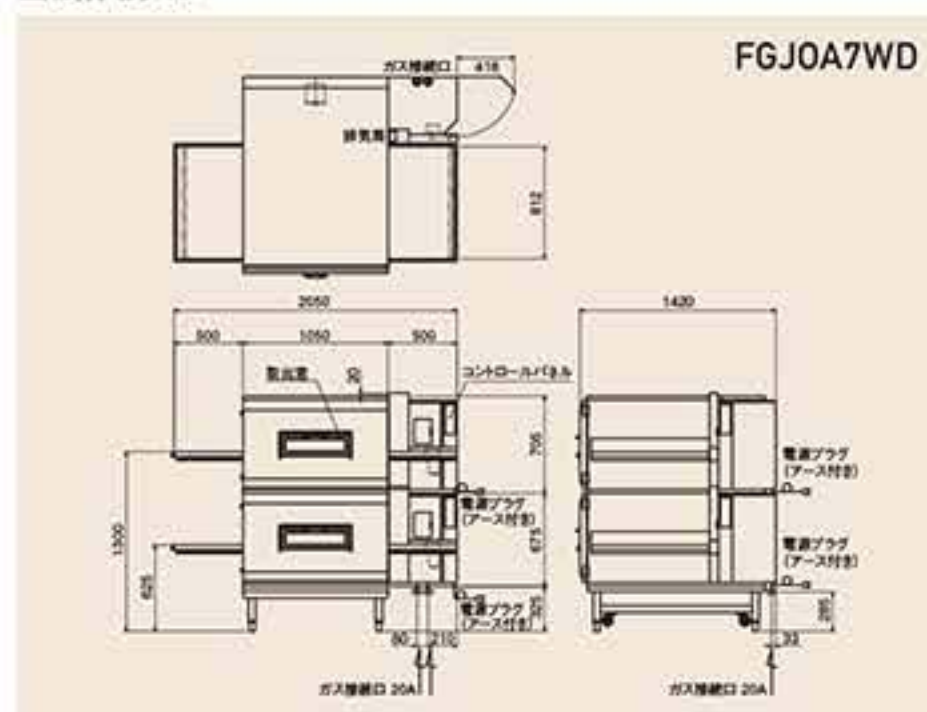
コンベア方式により、ピザの連続投入が可能。サービスタイムの短縮を求める宅配サービスでも安定した焼き上がりで効率良く焼成ができます。

■1段モデル



FGJOA7

■2段モデル



FGJOA7WD

【ガス式】コンベア幅457mm

モデル	外形寸法(mm)			コンベア(mm)		総合消費電力(kW)	定常時最大線電流(A)	総合ガス消費量				ガス接続	製品質量(kg)		本体価格(税抜)
	間口	奥行	高さ	幅	加熱長			都市ガス	LPガス						
1段モデル															
FGJOA7	1,950	1,018	1,194	458	920	0.250	3.5	20.9	18,000	20.9	1.50	20A	280	●	2,681,000円
2段モデル															
FGJOA7D	1,950	1,018	1,589	458	920	0.500	7.0	41.8	36,000	41.8	3.00	20A×2	530	●	5,080,000円

【ガス式】コンベア幅812mm

モデル	外形寸法(mm)			コンベア(mm)		総合消費電力(kW)	定常時最大線電流(A)	総合ガス消費量				ガス接続	製品質量(kg)		本体価格(税抜)
	間口	奥行	高さ	幅	加熱長			都市ガス	LPガス						
1段モデル															
FGJOA7W	2,050	1,420	1,255	812	920	0.300	4.2	34.9	30,000	34.9	2.50	20A	315	●	3,669,000円
2段モデル															
FGJOA7WD	2,050	1,420	1,705	812	920	0.600	8.4	69.8	60,000	69.8	5.00	20A×2	610	●	6,864,000円

モデル名: W=コンベア幅812mm D=2段積み

※電源: 1P100V コンベア開口高さ: 70mm コンベア速度調節範囲: 2~30分 温度調節範囲: 140~350℃

ロングシリーズ

ガス式



3モジュールタイプ
FGJOA70NR

1モジュールタイプ
FGJOA30NR

給食・食品加工工場など大量調理の施設に、高い調理能力で上質な焼き上がりを実現します。

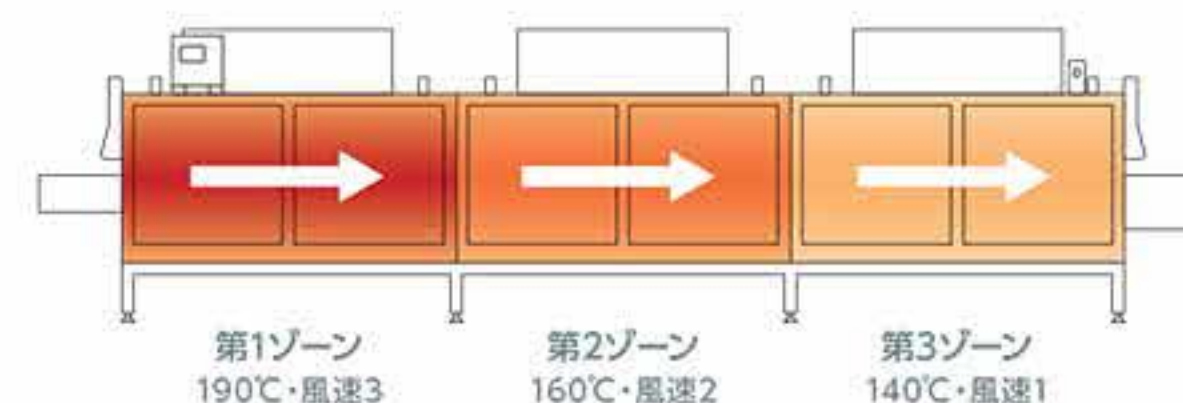
オーブンの加熱距離を長くすることで、時間あたりの調理能力を高めています。学校・産業給食や、食肉・総菜、製菓・製パン、水産加工工場など、幅広い業種で活躍しています。スチーム機能やトレイローダー、リターンコンベアなどの組み合わせで、高効率な調理ラインも創れます。

モジュールごとの温度管理が可能

各モジュールごとに独立した調理条件の設定が可能ですので、FGJOA50タイプでは2ゾーン、FGJOA70タイプでは3ゾーンで調理条件の設定が行え、食材を理想の状態で仕上げるができます。

たとえば.....

第1ゾーンで高い温度で表面をしっかりと焼き、第2、第3ゾーンは低めの温度でじっくり焼く。というオペレーションが可能です。



第1ゾーン
190℃・風速3

第2ゾーン
160℃・風速2

第3ゾーン
140℃・風速1

おいしく仕上げるスチーム機能

スチームタイプ(モデル名末尾S)は外部のボイラーと接続してスチームを含んだ熱風での調理が行えます。スチーム量を3段階で切り替えが可能ですので、メニューにあった蒸気量を調節できます。

コンベア開口高さ調節機能

コンベア入口、出口にはシャッターがついており、調理する食材に応じて高さを調節することで、庫内の熱気が外にもれるのを防ぐことができます。

また、加熱された空気が吹き出すフィンガー部とコンベア開口部を部品交換なしで高くすることができますので、より厚みのある食材も調理することができます。

(標準:開口85mm、可変時:開口125mm)



目的に応じた2タイプのコンベアを用意

ロングシリーズでは、食材をそのまま直置きできるネットタイプのコンベアと焼き皿、焼き網を載せるのに最適なバータイプのコンベアをラインナップしています。



ネットタイプ



バータイプ

水洗い可能な庫内の優れた清掃性

背面部に清掃用ドアを装備した、清掃しやすい設計です。フィンガーなどは工具なしで取り外すことができます。庫内の焼成部に耐食性にすぐれた材質を採用し、分離防水構造としているため水洗いが行えます。



モデル	外形寸法(mm)			コンベア(mm)		総合消費電力(kW)	定常時最大線電流(A)	総合ガス消費量				蒸気接続	蒸気最大消費量(kg/h)	製品質量(kg)	
	開口	奥行	高さ	幅	加熱長			都市ガス		LPガス					
								kW	kcal/h	kW	kg/h				
ネットコンベア															
FGJOA30NL(R)	3,000	1,470	1,740	700	1,800	0.650	3.4	58.2	50,000	58.2	4.17	—	—	880	●
FGJOA50NL(R)	5,000	1,470	1,740	700	3,800	1.20	6.5	116	100,000	116	8.33	—	—	1,695	—
FGJOA70NL(R)	7,000	1,470	1,740	700	5,800	1.75	9.3	175	150,000	175	12.5	—	—	2,510	—
FGJOA30NL(R)S	3,000	1,470	1,740	700	1,800	0.650	3.4	58.2	50,000	58.2	4.17	20A	100	900	●
FGJOA50NL(R)S	5,000	1,470	1,740	700	3,800	1.20	6.5	116	100,000	116	8.33	20A×2	100×2	1,735	—
FGJOA70NL(R)S	7,000	1,470	1,740	700	5,800	1.75	9.3	175	150,000	175	12.5	20A×3	100×3	2,570	—
バーコンベア															
FGJOA30BL(R)	3,000	1,470	1,740	690	1,800	0.650	3.4	58.2	50,000	58.2	4.17	—	—	880	●
FGJOA50BL(R)	5,000	1,470	1,740	690	3,800	1.20	6.5	116	100,000	116	8.33	—	—	1,695	—
FGJOA70BL(R)	7,000	1,470	1,740	690	5,800	1.75	9.3	175	150,000	175	12.5	—	—	2,510	—
FGJOA30BL(R)S	3,000	1,470	1,740	690	1,800	0.650	3.4	58.2	50,000	58.2	4.17	20A	100	900	●
FGJOA50BL(R)S	5,000	1,470	1,740	690	3,800	1.20	6.5	116	100,000	116	8.33	20A×2	100×2	1,735	—
FGJOA70BL(R)S	7,000	1,470	1,740	690	5,800	1.75	9.3	175	150,000	175	12.5	20A×3	100×3	2,570	—

モデル名:S=スチームタイプ

※電源:3P 200V ※温度調節範囲:170~350℃ ※コンベア速度調節範囲:2~30分
※型式内の「L・R」は、コンベア流れ方向を示します。正面向かって出口が左の場合はL、右の場合はRとなります。
※価格につきましては、最寄りの営業所までお問い合わせ下さい。

1モジュールタイプ FGJOA30NR

1時間あたりの調理能力
ハンバーグ1,666個(60g/個・冷凍)



2モジュールタイプ FGJOA50NR

1時間あたりの調理能力
ハンバーグ3,333個(60g/個・冷凍)

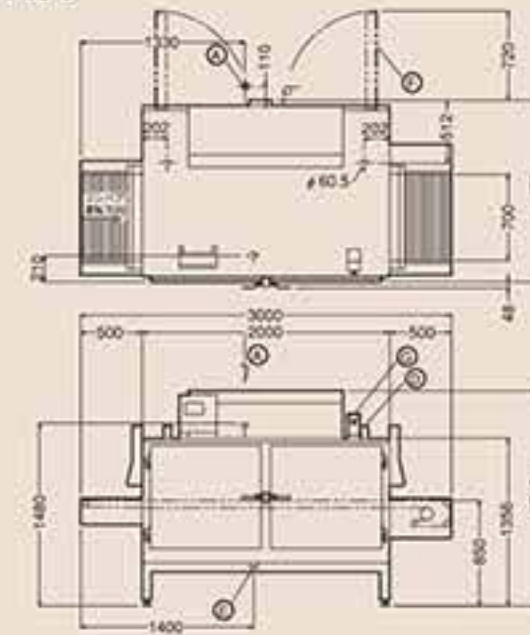


3モジュールタイプ FGJOA70NR

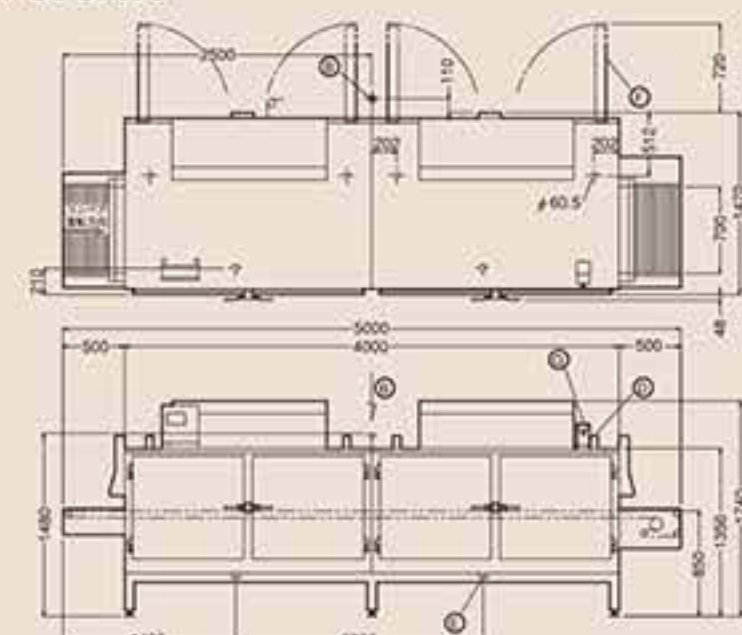
1時間あたりの調理能力
ハンバーグ5,000個(60g/個・冷凍)



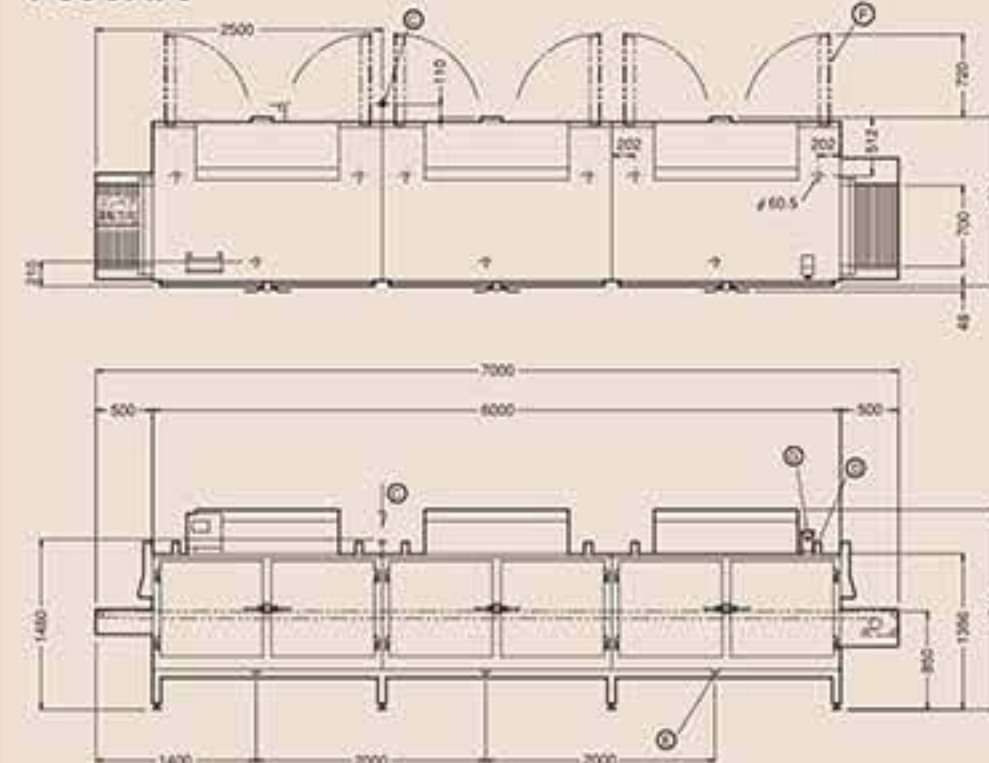
FGJOA30



FGJOA50



FGJOA70



図面の記号表示

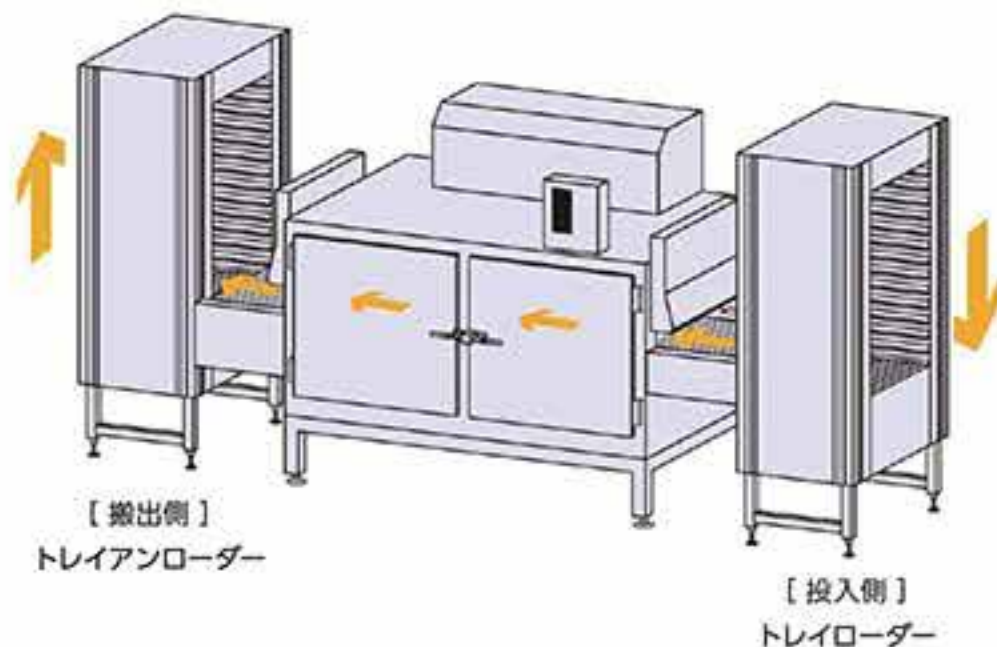
①	ガス接続口(FGJOA30シリーズ)	都市ガス:32A LP・天然ガス:25A
②	ガス接続口(FGJOA50シリーズ)	都市ガス:40A LP・天然ガス:32A
③	ガス接続口(FGJOA70シリーズ)	都市ガス:50A LP・天然ガス:40A
④	排気筒	FGJOA30シリーズ:2ヶ所 FGJOA50シリーズ:4ヶ所 FGJOA70シリーズ:6ヶ所
⑤	排水接続口	FGJOA30シリーズ:50A×1 FGJOA50シリーズ:50A×2 FGJOA70シリーズ:50A×3
⑥	背面清掃ドア	
⑦	コンベア非常停止スイッチ	

ジェットオーブンは、オプションや特注仕様によるさまざまなシステムのご提案が可能です。

トレイローダーシステム

焼き皿・焼き網の投入・取り出しを自動で行い、作業を省力化

食材を並べた焼き皿・焼き網をトレイローダーにセットするだけで、順次焼き皿・焼き網はコンベア上に自動的に投入されます。投入間隔は、コンベアのスPEEDにに合わせて自動的に調節されるので、タイムロスがなく、生産性がアップします。調理が終了した焼き皿・焼き網は自動的に出口側のトレイアンローダーにセットされます。取り忘れによる落下などのトラブルがなく、余裕をもって作業が行えます。

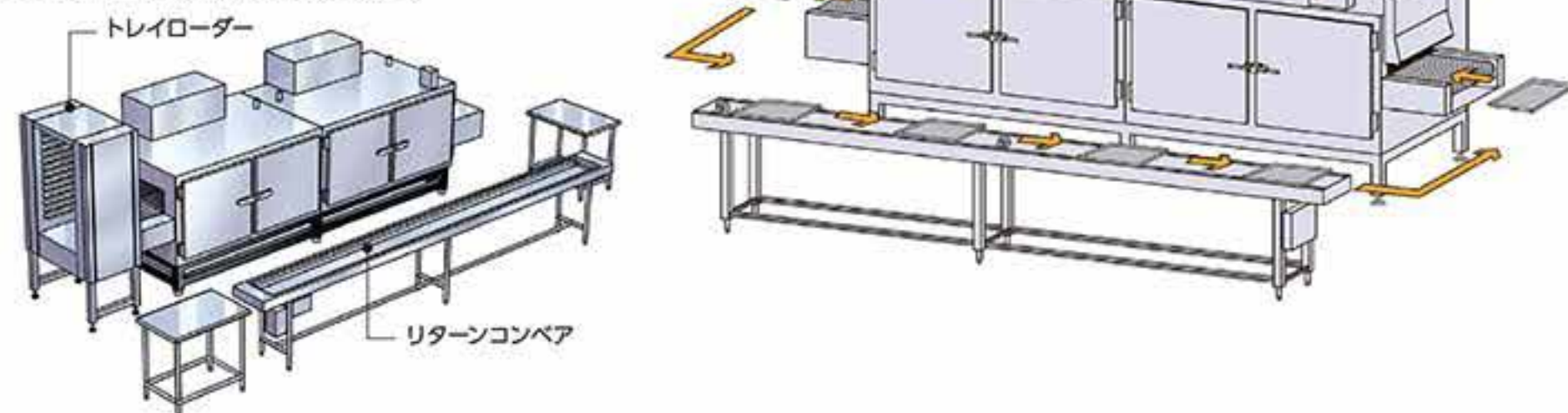


リターンコンベア

使用済みの焼き皿・焼き網を投入側に返却するコンベア

焼き上がり、食材取り出しが終わると同時に出口側から焼き皿、焼き網を投入側へ搬送できるので、効率の良い調理作業が行えます。トレイローダーとの組み合わせやトレイ洗浄機を組み込むことも可能です。

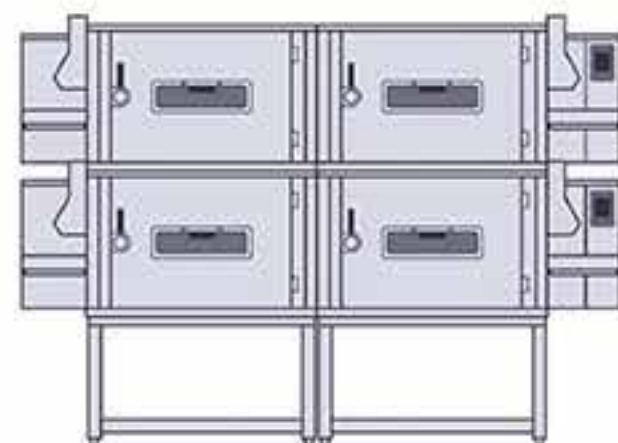
●トレイローダーとの組み合わせイメージ



連結モデル

省スペースで、大量の焼き物調理が可能

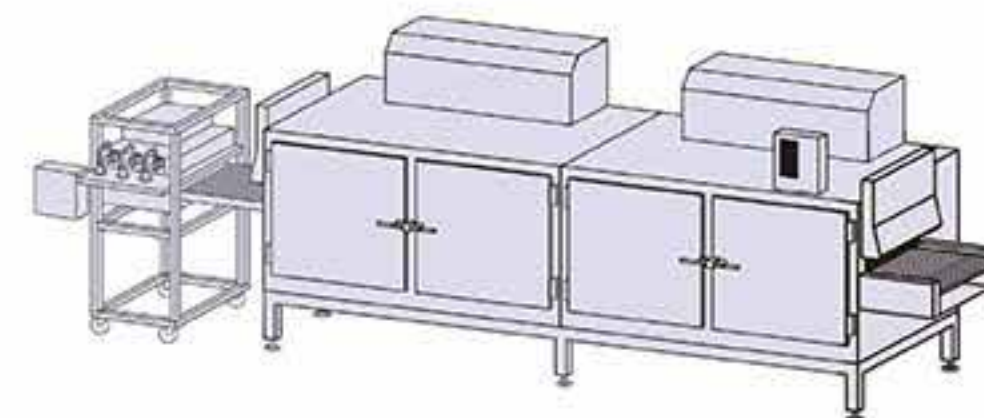
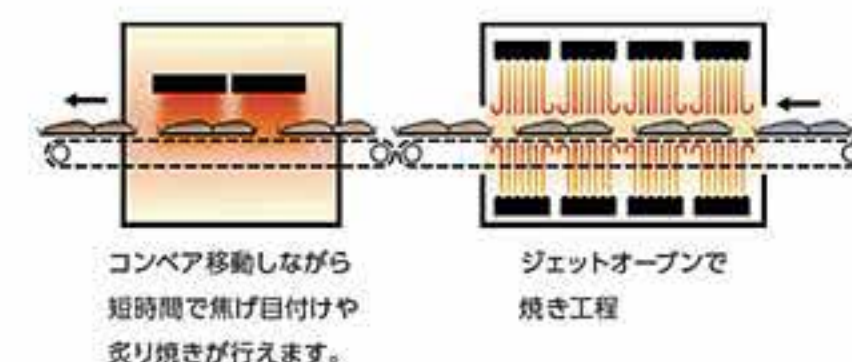
ジェットオーブンを連結することで、限られた厨房スペースに設置できます。短時間で高効率な調理能力を発揮します。上下のコンベアを使い分け、調理時間の異なる食材を効率的に焼成することが可能。コンベアを2分割したツインコンベアを採用すれば、さらに多彩な調理ができます。



焦げ目付け機・炙り焼き機

キレイな焦げ目や表面のみの炙り仕上げを自動化

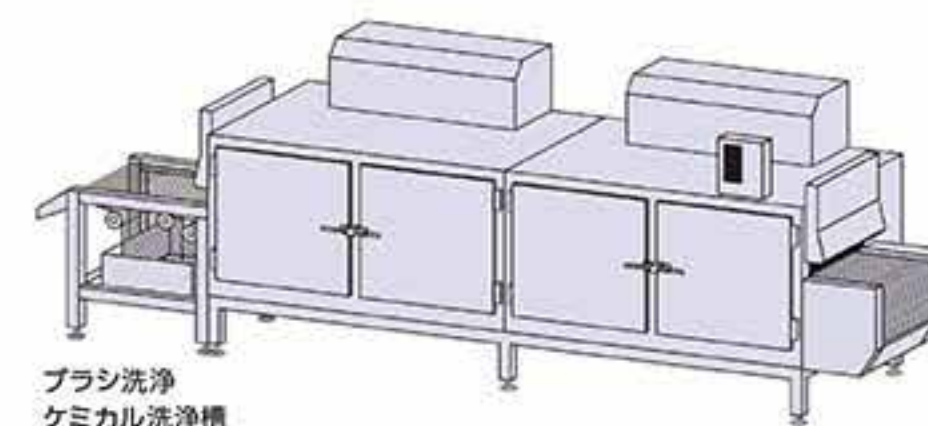
肉や魚料理などでの表面の焼き色付けや炙り焼きは、焦げ目付け機・炙り焼き機が自動で行います。コンベアで食材を移動させながら短時間で食材をムラなく上質に仕上げていきます。焦げ目付け機は、遠赤外線バーナによる輻射加熱でこんがりと香ばしく、炙り焼き機は直火バーナで直接炙り、素早く均一に仕上げるすることができます。



コンベアネット自動洗浄装置

調理しながらコンベアネットを洗浄

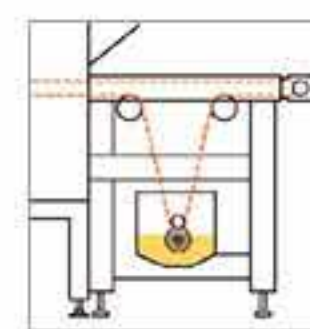
焼き物調理を連続で行う場合、食材から出た油などでコンベアネットが汚れ、次に投入する食材に付着し、焼き上がりの品質が低下してしまうため、連続調理ではコンベアネットの洗浄作業が必要になります。その洗浄を自動で行うことで作業の効率化を実現します。



油塗布ローラー

油を塗布して食材の付着を防止

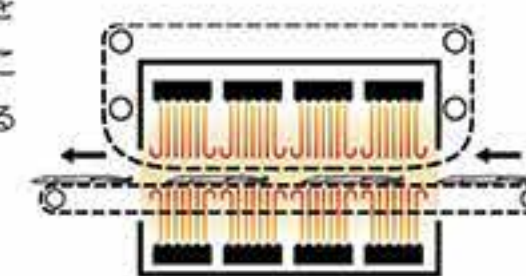
コンベアネットに油を塗布することで、食材のこびりつきを防止します。油の表面張力を利用し、無駄な油がつかず、最小限の油量で抑えます。



押さえネット

熱を加えることで反りやすいイカのような変形しやすい食材を、押さえネットで上下から挟み込んで焼成します。

短時間で一気に熱を通して、変形することなく上質に仕上げるすることができます。



省エネシリーズ・スタンダードシリーズ用



焼き皿 (シングルコンベア用)
■ 457(W)×328(D)×25(H)mm
スミフロン加工 16,400円
■ 657(W)×456(D)×25(H)mm
5Wモデル用
スミフロン加工 33,000円



焼き皿 (ツインコンベア用)
■ 210(W)×150(D)×30(H)mm
スミフロン加工 17,670円



波型パン
■ 657(W)×456(D)×25(H)mm
5Wモデル用
スミフロン加工 34,000円



波型パン
■ 457(W)×328(D)×25(H)mm
シングルコンベア用
スミフロン加工 19,500円
■ 210(W)×150(D)×30(H)mm
ツインコンベア用
スミフロン加工 18,000円



姿焼き網
■ 300型
400(W)×400(D)×40(H)mm 11,940円
■ 500型
400(W)×400(D)×60(H)mm 11,670円



焼き網 (シングルコンベア用)
■ 429(W)×290(D)×30(H)mm 25,400円
■ 490(W)×359(D)×30(H)mm 9,260円
■ 615(W)×405(D)×30(H)mm 5Wモデル用 18,870円
■ 670(W)×450(D)×30(H)mm 5Wモデル用 15,990円

コンパクトシリーズ用



焼き皿
■ 457(W)×328(D)×25(H)mm
シングルコンベア用
スミフロン加工 16,400円
■ 210(W)×150(D)×30(H)mm
ツインコンベア用
スミフロン加工 17,670円



波型パン
■ 457(W)×328(D)×25(H)mm
シングルコンベア用
スミフロン加工 19,500円
■ 210(W)×150(D)×30(H)mm
ツインコンベア用
スミフロン加工 18,000円



焼き網 (シングルコンベア用)
■ 429(W)×290(D)×30(H)mm
25,400円



姿焼き網 (シングルコンベア用)
■ 300型
400(W)×400(D)×40(H)mm
11,940円
■ 500型
400(W)×400(D)×60(H)mm
11,670円

ロングシリーズ用



焼き皿
■ 657(W)×456(D)×25(H)mm
スミフロン加工 33,000円



波型パン
■ 657(W)×456(D)×25(H)mm
スミフロン加工 34,000円



焼き網
■ 670(W)×450(D)×30(H)mm 15,990円
■ 615(W)×405(D)×30(H)mm 18,870円

※記載されている価格は税抜価格です。

肉料理



メニュー名	食材形状 横×縦×厚さ(mm) 重量	調理温度 調理時間	1時間あたりの調理量						
			スタンダードシリーズ・省エネシリーズ		コンパクトシリーズ		ロングシリーズ		
			FGJOA5/B5	FGJOA5W/B5W	FGJOA9H	FGJOA9L	FGJOA30	FGJOA50	FGJOA70
生ハンバーグ (手作り)	105×75×10 100g	300℃ 4分30秒	682個	1,003個	573個	447個	1,871個	3,742個	5,614個
鶏肉のつけ焼き (もも切り身)	100×70×13 70g	230℃ 5分30秒	628枚	1,080枚	528枚	411枚	1,722枚	3,444枚	5,167枚
鶏肉のつけ焼き (もも骨付き)	200×60 150g	200℃ 11分	209本	345本	176本	137本	574本	1,148本	1,722本
やきとり	100×30 40g	320℃ 4分	2,016本	3,268本	1,693本	1,321本	5,526本	11,052本	16,578本
ビーフステーキ	150×110×15 200g	350℃ 2分	576枚	1,069枚	484枚	377枚	1,842枚	3,684枚	5,526枚
豚肉のしょうが焼き	140×50×13 60g	250℃ 3分	1,152枚	1,822枚	968枚	755枚	3,157枚	6,315枚	9,473枚
ミートローフ	290×100×40 1kg	180℃ 30分	19本	31本	16本	12本	52本	105本	157本
焼肉	100×30×5 15g	200℃ 2分	57.6kg	95.0kg	48.4kg	37.7kg	157.8kg	315.7kg	473.6kg

スチーム使用メニュー

メニュー名	調理条件	調理温度 調理時間	1時間あたりの調理量				
			スタンダードシリーズ・省エネシリーズ		ロングシリーズ		
			FGJOA5S・B5S	FGJOA5WS・B5WS	FGJOA30	FGJOA50	FGJOA70
鶏肉のつけ焼き (もも切り身)	スチームレベル:2 ブローレベル :2	240℃ 5分	691枚	1,188枚	1,894枚	3,789枚	5,684枚
鶏肉のつけ焼き (もも骨付き)	スチームレベル:2 ブローレベル :1	200℃ 10分	230本	380本	631本	1,263本	1,894本
豚肉のしょうが焼き	スチームレベル:1 ブローレベル :2	280℃ 2分30秒	1,382枚	2,187枚	3,789枚	7,578枚	11,368枚
焼肉	スチームレベル:1 ブローレベル :2	200℃ 1分40秒	69.0kg	113.8kg	189.0kg	378.1kg	—

※2段モデル(ロモデル)は1段モデルの2倍になります。
※投入方法及び食材の形状により、多少の誤差が生じます。

魚料理



メニュー名	食材形状 横×縦×厚さ(mm) 重量		調理温度 調理時間	1時間あたりの調理量						
				スタンダードシリーズ・省エネシリーズ		コンパクトシリーズ		ロングシリーズ		
				FGJOA5/B5	FGJOA5W/B5W	FGJOA9H	FGJOA9L	FGJOA30	FGJOA50	FGJOA70
さばの塩焼き	85×70×20		300℃	590切	1,060切	496切	387切	1,700切	3,400切	5,101切
		70g	6分30秒							
塩鮭	140×40×15		300℃	768切	1,210切	654切	503切	2,153切	4,306切	6,459切
		60g	5分30秒							
さわらの西京焼き	140×50×20		225℃	576切	911切	484切	377切	1,578切	3,157切	4,736切
		60g	6分							
さばつけ焼き	90×75×30		200℃	288切	455切	242切	189切	789切	1,578切	2,368切
		120g	12分							
ぶりの照焼き	130×50×15		240℃	576切	990切	484切	377切	1,666切	3,333切	5,000切
		60g	3分×2							
鯛の姿焼き	280×95×35		200℃	63尾	126尾	53尾	41尾	120尾	240尾	360尾
		350g	20分							
あじの開き	160×85×15		270℃	480尾	713尾	403尾	314尾	1,315尾	2,631尾	3,947尾
		70g	4分							

スチーム使用メニュー

メニュー名	調理条件	調理温度 調理時間	1時間あたりの調理量				
			スタンダードシリーズ・省エネシリーズ		ロングシリーズ		
			FGJOA5S・B5S	FGJOA5WS・B5WS	FGJOA30	FGJOA50	FGJOA70
塩鮭	スチームレベル:2 ブロワレベル :2	300℃	845切	1,331切	2,368切	4,736切	7,105切
		5分					
さわらの西京焼き	スチームレベル:3 ブロワレベル :2	225℃	628切	994切	1,722切	3,444切	5,167切
		5分30秒					
さばのつけ焼き	スチームレベル:2 ブロワレベル :2	190℃	329切	520切	902切	1,804切	2,706切
		10分30秒					
ぶりの照焼き	スチームレベル:2 ブロワレベル :1	270℃	691切	1,188切	2,000切	4,000切	6,000切
		2分30秒×2					

※2段モデル(Dモデル)は1段モデルの2倍になります。
※投入方法及び食材の形状により、多少の誤差が生じます。

卵料理



メニュー名	食材形状 重量		調理温度	1時間あたりの調理量						
				スタンダードシリーズ・省エネシリーズ		コンパクトシリーズ		ロングシリーズ		
			調理時間	FGJOA5/B5	FGJOA5W/B5W	FGJOA9H	FGJOA9L	FGJOA30	FGJOA50	FGJOA70
千草焼き	1人分		230℃	768人分	1,331人分	645人分	503人分	2,105人分	4,210人分	6,315人分
		90g	5分							
カツ丼	1人分		220℃	384人分	653人分	323人分	252人分	1,052人分	2,105人分	3,157人分
		300g	4分							

スチーム使用メニュー

メニュー名	調理条件	調理温度	1時間あたりの調理量						
		調理時間	スタンダードシリーズ・省エネシリーズ		コンパクトシリーズ		ロングシリーズ		
			FGJOA5S・B5S	FGJOA5WS・B5WS	FGJOA9H	FGJOA9L	FGJOA30	FGJOA50	FGJOA70
目玉焼き	スチームレベル:3 ブロワレベル :1	170℃	198個	396個	166個	130個	527個	1,054個	1,582個
		7分							

その他



メニュー名	食材形状 横×縦×厚さ (mm) 重量		調理温度 調理時間	1時間あたりの調理量							
				スタンダードシリーズ・省エネシリーズ		コンパクトシリーズ		ロングシリーズ			
				FGJOA5/B5	FGJOA5W/B5W	FGJOA9H	FGJOA9L	FGJOA30	FGJOA50	FGJOA70	
マカロニグラタン	210×100×27		210g	250℃ 5分	230皿	332皿	193皿	151皿	631皿	1,263皿	1,894皿
ピザ(生クラスト)	10インチ		470g	250℃ 5分30秒	54枚	127枚	45枚	35枚	214枚	429枚	643枚
トースト	115×115×21		60g	225℃ 2分	1,095枚	1,917枚	920枚	717枚	3,130枚	6,260枚	9,391枚
スポンジケーキ	厚さ20mm			170℃ 15分	15.36kg	26.15kg	12.90kg	10.06kg	42.98kg	85.96kg	128.94kg
焼きおにぎり	70×30		80g	300℃ 4分	1,344個	2,377個	1,129個	811個	3,552個	7,105個	10,657個

※2段モデル(Dモデル)は1段モデルの2倍になります。
※投入方法及び食材の形状により、多少の誤差が生じます。