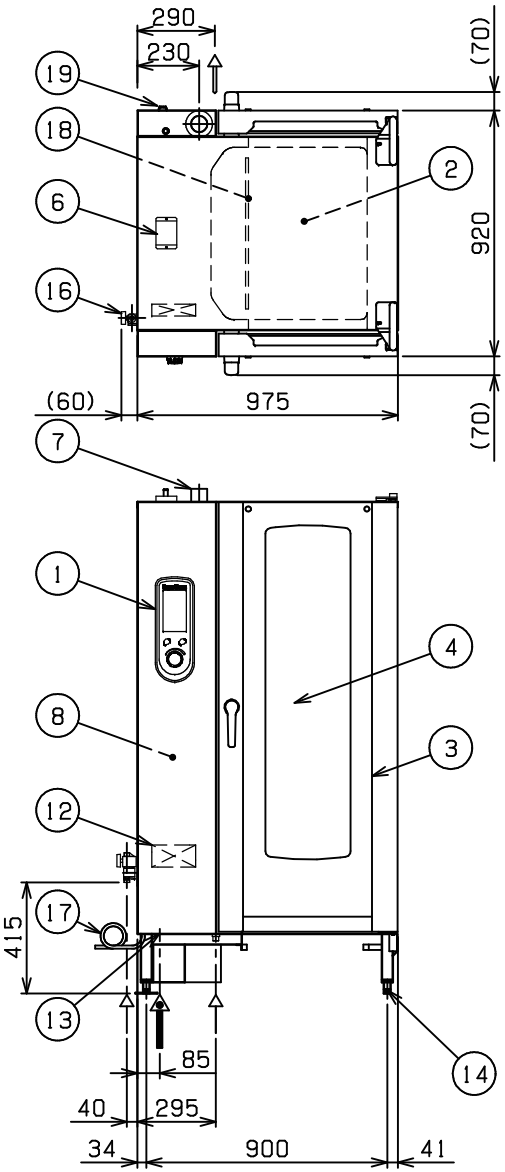
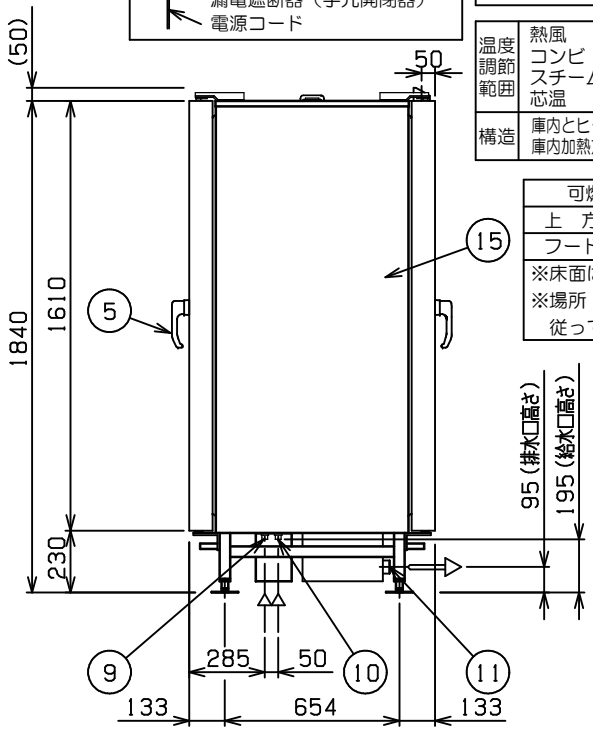
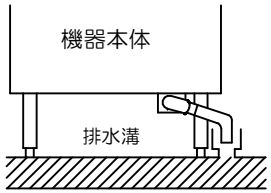
No.	品　名 NAME	型　式 MODEL	寸　法 DIMENSION	台数 QUANTITY
	電気スーパースチーム	SSCX−P20D	975×920×1840	





排水要領図



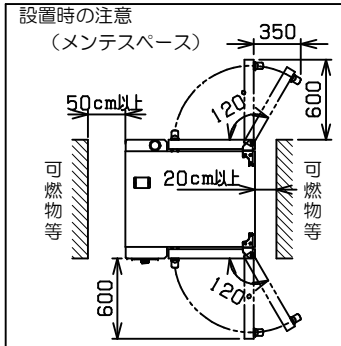
※間接配管にすることで機器の故障を防ぐことができます

電源コード接続（推奨）

漏電遮断器（手元開閉器）に接続してください。
アースを確実に取り付けてください。

漏電遮断器（手元開閉器）
電源コード

設置時の注意
（メンテスペース）



※扉が120°開いた時に壁に当たらないこと
※壁面が可燃物以外の場合でも、メンテスペースを必ず設けること

温度調節範囲	熱風　：30℃〜300℃ コンビ　：50℃〜300℃ スチーム：30℃〜100℃ 芯温　：20℃〜99℃
構造	庫内とヒーターは吸込フィルターにて仕切り 庫内加熱方法：ヒーターによる循環加熱方式

種　類	エクセレントシリーズ　軟水装置付 パススルータイプ
オーブン庫内有効寸法	445（W）×645（D）×1477（H）
庫内棚段数	20段　ピッチ63mm
ホテルパン収納枚数	1／1GN（深さ20mm）　×20
定格電源	三相　200V　50／60Hz　34．4kVA （軟水装置用として　単相　100V　が別に必要）
定格消費電力	34．4kW
必要手元開閉器容量	125A
推奨電源コード	60mm²−3芯，アース　14．0SQ
電源端子台適合圧着端子	60−8，14−8
安全装置	空焚き防止装置（液膨張方式） 庫内異常過熱防止装置（液膨張方式）
製品重量	398kg（ラックカート・オーブンラックを除く）
付属品	1／1焼網（10），耐熱手袋（1セット），洗剤（2L）， 洗剤スプレーガン（1），タブレット洗剤（20個）， ハンドシャワー（1），減圧逆止弁（1）， 排水用シリコンエルボ　φ48用（1）， 32Aステンソケット（1），軟水装置（1）：全自動式， スケール除去剤供給セット（1），スケール除去剤（2L）， メニューブック（1），オート調理メニューCD（1） ラックカートSSCX−RCP20D（1）， オーブンラックSSCX−R20D（1）

可燃物などからの離隔距離（cm）			
上　方	側　方	後　方	前　方
フード	20以上		

※床面は不燃構造とすること。
※場所・電源等は取扱説明書の（工事編）に従って正しく行ってください。

部番	品　名	材　質	備　考
1	操作パネル	SUS304	No．4仕上
2	オーブン庫内	SUS304	
3	扉	SUS304	W=670　LED付
4	耐熱ガラス	強化ガラス	2重ガラス
5	扉取手	樹　脂	ハーフロック（蒸気抜き）付
6	ダンパー		φ50
7	排気口	SUS304	φ60．5
8	蒸気発生装置	SUS304	
9	給水口（軟水用）		15A（G1／2）
10	給水口（原水用）		15A（G1／2）
11	排水口		32A（G1　1／4）（ステンソケット使用時）
12	電源端子台		
13	電源取入口		
14	アジャスト	SUS304	左前、左後はフランジ仕様 調整幅：−20〜+10mm
15	本　体	SUS304	No．4仕上
16	ハンドシャワー給水口		15A（G1／2）原水用：バルブ付
17	スケール除去用ホース		
18	吸込フィルター	SUS304	
19	裏側操作パネル		運転ランプ・停止スイッチ

※　給水口・バルブは、15Aフレキシブルホース接続としてください。
※　設置上の注意　熱機器の設置については安全の為、消防法の設置基準に従って設置してください。
※　改善の為、仕様及び外観を予告なしに変更することがあります。

※　本体、カートを設置する床の勾配は水平としてください。

業務用総合厨房機器メーカー
株式会社マルゼン
MARUZEN CO. LTD.

変更事項 ALTERATION	尺度 SCALE	日付 DATE	図番 DRAWING No.	工事名称 TITLE	納品日 DATE OF DELIVERY
	A3：1/20		10237		
	検図 CHECK	設計 DESIGN	製図 DRAW	営業担当 CHARGE	図面名称 DRAWING CORD 電気スーパースチーム
					No．

2025．6