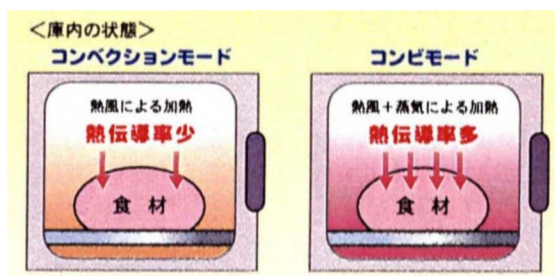


図解 15 : ガススチームコンベクションオープン

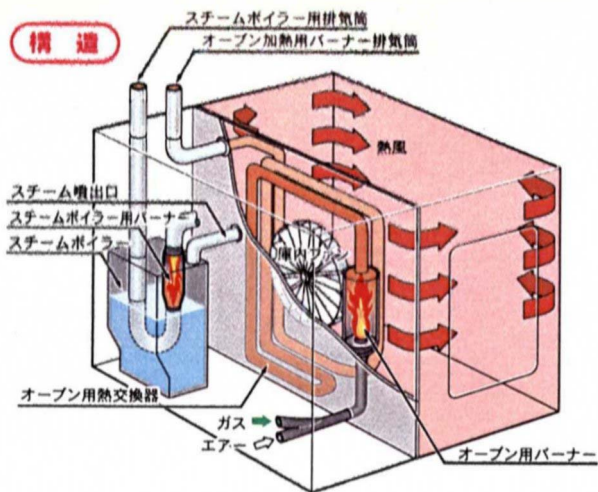
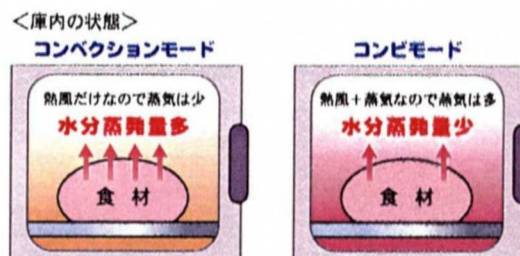
ガススチームコンベクションオープンは、スチーム調理機能と熱風加熱のコンベクション機能がドッキング。「焼く」「蒸す」「煮る」「炊く」「茹る」が出来る、新しいタイプのマルチ調理機です。

コンベクションモードとコンビモードの違い

違い 1 : コンベクションモードは熱風のみですが、コンビモードは熱風に蒸気を加えることにより食材への熱の伝わりが速くなります。

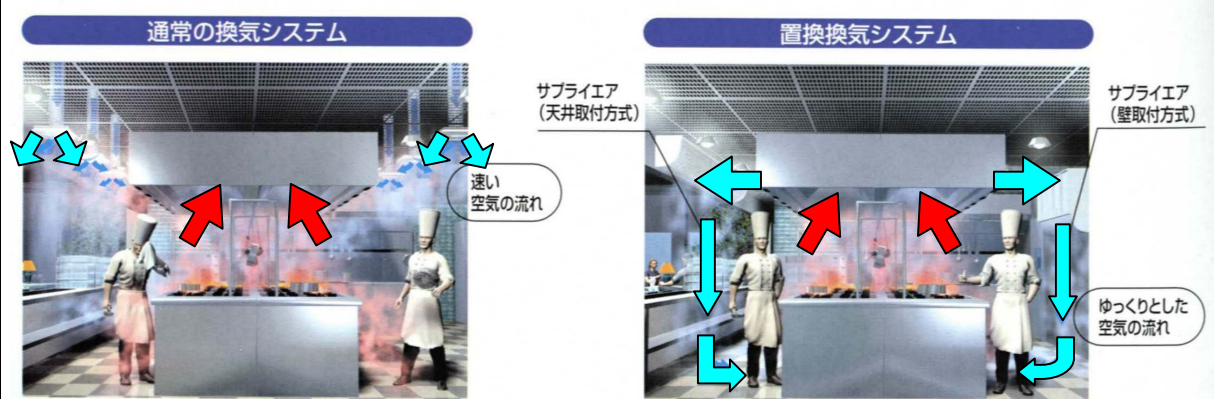


違い 2 : コンベクションモードとコンビモードでは、庫内の状態の違いから食材表面の焼き色に違いが生じます。食材にもよりますが調理時間が長くなるものは、その違いがはっきりします。



出典：夢厨房（東京ガス株式会社
カタログ）

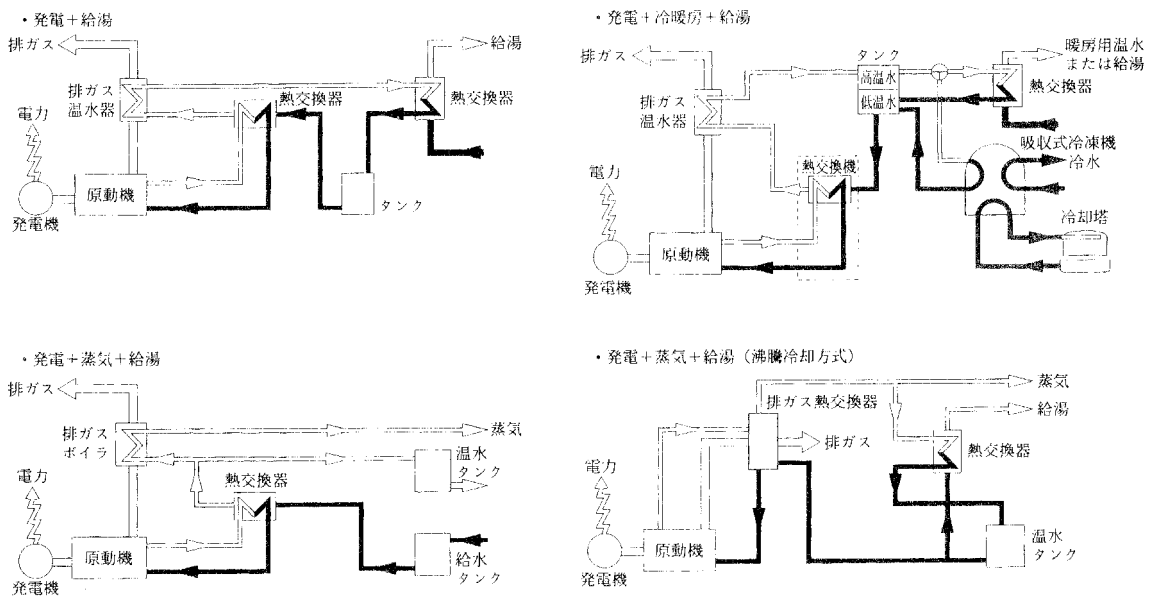
図解 1 6 : 局所換気方式設備



「置換換気システム」は「局所換気方式」の一手法。
 出典：Halton (業務用厨房換気システム) (三洋東京産機システム株式会社 カタログ)

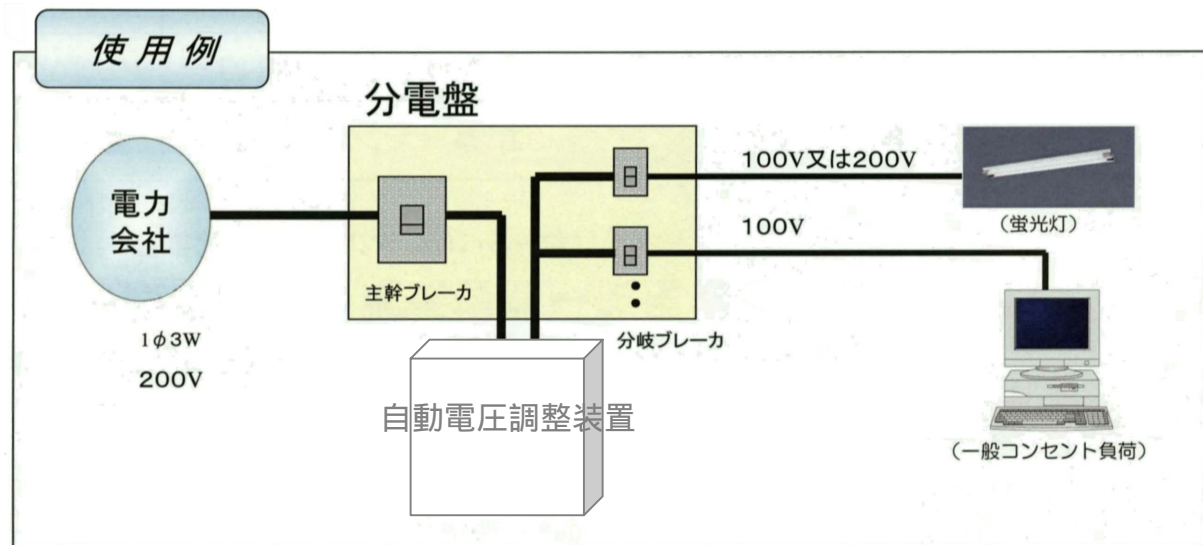
図解 1 7 : ガスコージェネレーション

排熱の回収と利用方法



出典：新版コージェネレーション総合マニュアル
 (2003年3月、日本コージェネレーションセンター)

図解 1 8 : 自動電圧調整装置



出典：株式会社 NTT データ資料より作成