

高知県工業技術センターだより

▶ 新規加工機器を導入しました！



【機器仕様】

モデル：fujimak コンビオープン

FSCCWE101G（ガス式）

W×D×H (mm)：847×776×1042 (mm)

棚受け間隔：68 mm

棚段数：1/1×10 段

令和元年10月に当センターに新しくスチームコンベクションオーブンを導入しました。本装置はスチーム（水蒸気）とホットエアー（熱風）を庫内ファンにより循環させることで食材の調理を行う多機能加熱調理機器です。温度と湿度を細かく調整することが可能で、焼く、煮る、炊く、炒める、茹でる、蒸す、温めるなどの加熱調理ができます。



パネル操作部

(左:マニュアルモード、右:自動調理モード)

▶ 令和2年1月16日（木）に講習会を開催します！

日時：令和2年1月16日（木）

場所：高知県工業技術センター

内容：機器概要説明と調理実演

講師：株式会社フジマック 担当者

申込連絡先：高知県工業技術センター 食品開発課 担当：阿部、岡本

お気軽にお問い合わせください。

088-846-1111

受付時間 平日 8:30 ~ 17:15

