

フジマック コンビオープン・バリオクッキングセンター クッキングライブ申し込み用紙

フジマックでは、コンビオープン・バリオクッキングセンターについて新規導入、買い替え、現在製品を使用中で
研修を目的としたお客様にさまざまな調理方法や、機器の活用方法などを実演を行い、ご説明をしております。

参加をご希望される方は、下記項目をご記入の上、FAXまたは最寄りの営業所担当者までご連絡ください。

■場所：九州電力(株)宮崎営業センター2階eキッチン ■時間：11時～14時 ■参加費：無料
〒880-8544 宮崎市橋通西4丁目2番23号 TEL0985-26-9095

※車でお越しの方は専用駐車場が、ございませんのでお手数ですが周辺の有料駐車場を御利用のほど宜しくお願い致します。

ご希望の参加日にチェックをご記入ください。

コンビオープン バリオクッキングセンター

- 6月6日(水) 6月7日(木)

現在、ご使用している機器についてご記入ください。

- スチームコンベクションオープンを使用中 (メーカー：) モデル：)
 回転釜、プレーシングパンを使用中 (メーカー：) モデル：)
 どちらも使用していない

会社名/団体名

所属部署	お役職	
参加者(代表者)氏名	参加人数	名様
住所	E-mail(任意)	
TEL	FAX	ご連絡可能時間

※実演メニュー、使用したい機器などライブへのご要望がございましたらご記入ください。

※恐れ入りますが、整理の都合上開催日の3日前までにFAXまたは最寄りの営業所担当者までお電話でお申し込みください。

※定員になり次第締め切りとさせていただきますので、ご希望日に添えない場合がございます。ご了承ください。

※キャンセルのご連絡は、早急にお願致します。遅くても開催日前日の午前中までにお電話でご連絡ください。

※実演、機器などのご要望については、時間や進行の都合で、ご説明のみとなる場合もございますので、ご了承ください。



株式会社フジマック 宮崎営業所

宮崎県宮崎市神宮東2丁目3番13号

TEL 0985-22-4175 FAX 0985-28-8601

フジマック記入欄

担当部署	受付日
担当者 日高 成充	
備考	



「茹でる」「炒める」「焼く」「煮る」「揚げる」
そして「圧力調理」も、この1台で。
アラカルト料理から大量調理までこなす、
画期的な新加熱調理機。

バリオクッキングセンター VarioCooking Center MULTIFICIENCY FVCC series



高速加熱で素早い立ち上がり

新技術のヒートシステムと機能的構造の鋼板により、直接的な高速加熱が可能。短い予熱・素早い除熱で調理時間が大幅に短縮され、ムダのない高効率調理で省エネ化を実現します。



均一加熱コントロールで、高品質調理

効果的に配置された複数の温度センサにより、パン底面の温度を自動調整。食材投入などで低下した部分も素早くヒーティング。ムラのない均一な温度分布で、焦げ付きを軽減し、食材のロスを防ぎます。



高い柔軟性で多目的な調理に対応

「茹でる」「炒める」「焼く」「煮る」「揚げる」を、これ1台で調理。さらに早く、柔らかく、効率よく仕上げる「圧力調理」も可能です（P,PB モデルのみ）。従来必要だった工程毎の調理機器を削減でき、厨房の省スペース化を実現します。



理想の仕上がりを実現する「バリオクッキングコントロール」

料理に合わせて7種類のアイコンを操作、設定するだけでセミオートマティックな調理が可能です。アイコンにタッチする直感的な操作性で、おいしさを実現します。



クリーン&セーフティ

ムラのない均一な温度分布でパン底は焦げ付きにくく、清掃が容易です。洗浄が容易なハンドシャワーを装備。パン内部には排水口を装備、電動ティルティングにより作業が、安全に衛生的に行えます。



製品に関する詳細、資料請求は最寄りのフジマックまたは、ホームページまでお気軽にお問合わせください。



この1台で加熱調理の80%をカバー。
4つの独創的な機能で、
理想のおいしさと最高の仕上がりを実現します。

コンビオーブンシリーズ セルフクッキングセンター SelfCooking Center 5 Senses FSCCWE series



7つのモードで自動調理は完璧「アイクッキングコントロール」

調理はすべて iCookingControl におまかせ。鳥、肉、魚、副菜、卵/デザート、ベイク、フィニッシングの 7 つの調理モードから食材と希望の仕上がりを選ぶだけで完璧です。そのプロセスは、調理人と FSCCWE とが対話するように忠実に実行され、調理工程は希望通りに行われていきます。



理想的な調理品質を実現「ハイデンシティコントロール」

投入する食材の多少にかかわらず、ムラなく、均一な仕上がりを可能にします。パワー、時間、温度、湿度などをパーフェクトに制御。全段投入の大量調理においても、少ないエネルギー消費量で効率的に、理想的な調理品質を実現します。



異なるメニューを同時調理「アイレベルコントロール」

段ごとに調理時間の異なる食材・料理を投入しても庫内の状態を自動計測、それぞれの最適なタイミングで仕上げる事が可能です。全段投入してもムラがなく、におい移りもありません。



高効率な自動クリーニングシステム「エフィシエントケアコントロール」

庫内の状態を自動識別し、最適な洗浄タイミングを的確にお知らせします。洗浄には固形洗剤を使用。スプレーを使った場合の液体洗剤の飛散がなく、安全で安心な洗浄システムです。

製品に関する詳細、資料請求は最寄りのフジマックまたは、ホームページまでお気軽にお問合わせください。