Choose Your Ventless Technology

1991年創業以来、TURBOCHEF（ターボシェフ）のテクノロジーは常に
スピード調理の先端をリードしてきました。
特許取得の排気浄化システムを採用しており、
ダクトなしで簡単に設置が可能。
より操作性の高いデザイン・高品質な製造レベルで
さまざまな業態の調理ソリューションを提供します。

THE ECO

- オイルを抑えたヘルシー調理
- 掃除がしやすい
- 256種のレシピからメニューが選べる
- USB、Wi-Fi対応
- 1年間メーカー保証

省スペース
従来のTURBOCHEF製品の中で最も設置面積が小さく、コンパクトな造り。

素早く加熱
独自の加熱システムでスピーディーに調理。

広々庫内
クオーターシートパンが入る広々とした庫内。

優れたマイクロウェーブ
むらなく、隅々まで届くマイクロウェーブで温めムラを防ぎます。

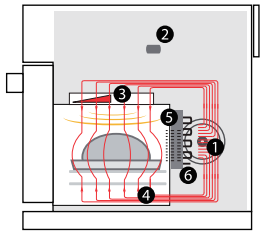
特別な設備が不要
設置の際には、ダクトなどの特別な設備は不要なので、設置スペースはもちろん、導入コストも削減できます。

ステンレススチール
耐久性が高く、表面温度も50℃以下に保たれる安心設計。

省エネ
従来のTURBOCHEF製品の中で最も省エネ。

商品コード	180018 (ECO 200V/50Hz 1P) 180019 (ECO 200V/60Hz 1P)
電　　源	単相 200V
消費電力	4,000W
本体重量	54kg
外形寸法	W409×D597×H546mm

内部構造（イメージ図）



❶ ブロワーモーター
❷ マイクロウェーブ
❸ ジェット熱風口&マイクロウェーブ（トップ）
❹ ジェット熱風口（ボトム）
❺ 排気浄化システム
❻ ヒーター

Ventless Technology

TURBOCHEF のヴェントレス（ダクトなし）技術は油分を庫内から逃がし溜まるのを防ぐ、特許取得のシステムです。
また、内部に触媒ろ過加工が採用されており、煙、油、においが外に出るのを抑えます。

調理イメージ

BULLET

商品コード	180014（50Hz） 180015（60Hz）
電　　源	三相 200V
消費電力	6,700w
本体重量	84kg
外形寸法	W538×D761×H584mm

※脚取外し時高さ 483mm

※写真はイメージです　※カタログ掲載商品の仕様は予告なしに変更される場合があります。　※印刷の都合上、写真と実物の色は多少異なる場合があります。

FOOD SERVICE EQUIPMENT & MACHINE SERVICE
株式会社ディーシーエス

お問合せ先（メール）
info@dcservice.co.jp

https://www.espressostore.net
https://www.dcservice.co.jp
ディーシーエス　検索

本社　〒662-0914 兵庫県西宮市本町 5-10　〈Tel〉(0798)35-2980　〈Fax〉(0798)35-2990
東京オフィス　〒174-0043 東京都板橋区坂下 1丁目 20 - 6　〈Tel〉(03)5914-1580　〈Fax〉(03)5914-1581
福岡オフィス　〒810-0005 福岡県福岡市中央区清川 2丁目 4 -29　〈Tel〉(092)791-6917　〈Fax〉(092)791-6916
西宮浜ロジテックセンター　〒662-0934 兵庫県西宮市西宮浜 1丁目 18　〈Tel〉(0798)31-1525　〈Fax〉(0798)31-1540