

The logo for TURBOCHEF is displayed in white, bold, uppercase letters on a teal, rounded rectangular background. The letter 'O' is replaced by a stylized circular icon consisting of two concentric, slightly offset rings, suggesting a turbine or circular motion. The background of the entire page is a close-up, slightly blurred photograph of a commercial kitchen range hood, showing the metal mesh and lighting elements.

**TURBOCHEF**

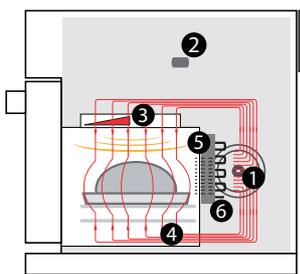
# Choose Your Ventless Technology

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。

# Eco エコ

## 省エネかつコンパクト

- TURBOCHEF製品の中で最も小さい設置面積（幅16インチ、奥行22インチ）
- ハイスピードかつ省エネ
- TURBOCHEF製品の中で最もエネルギー効率が良い
- 10言語まで選択可能
- Wifi、USB、マニュアル登録でメニューをカスタマイズ設定
- 256種のオリジナルレシピからメニューが選べる
- メタルパン使用可
- ダクトなしで使用可能



- 1 ブロワーモーター
- 2 マイクロウェーブ
- 3 ジェット熱風口&マイクロウェーブ (トップ)
- 4 ジェット熱風口 (ボトム)
- 5 排気浄化システム
- 6 ヒーター



### 調理時間例

- ・ホットサンド 1分30秒
- ・焼き野菜 2分

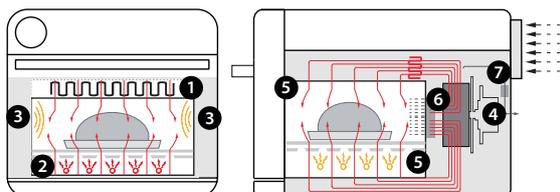


商品コード	180018 (ECO 200V/50Hz 1P) 180019 (ECO 200V/60Hz 1P)
電 源	単相 200V
消費電力	4,000W
本体重量	54kg
庫内寸法	W318×D267×H183mm
外形寸法	W409×D635×H546mm

# Bullet バレット

## 革命的オープンパフォーマンス

- より速く、おいしい料理に
- 省スペース、省エネでも大きなオープンと変わらない処理能力
- メタルパン使用可
- 誰が作ってもシェフの仕上がりに
- 256種のオリジナルレシピからメニューが選べる
- 重ね置き可能（固定具別売）
- ダクトなしで使用可能



- 1 トップヒーター
- 2 ボトムヒーター
- 3 マイクロウェーブ
- 4 ブロワーモーター
- 5 ジェット熱風口
- 6 排気浄化システム
- 7 ベントフィルター



### 調理時間例

- ・トーストサンド 50秒
- ・焼き鳥 40秒



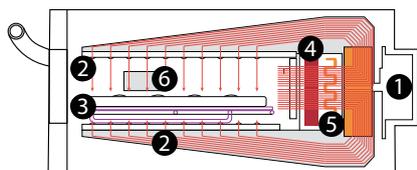
商品コード	180014 (50Hz) 180015 (60Hz)
電 源	三相 200V
消費電力	6,700W
本体重量	84kg
庫内寸法	W394×D368×H152mm
外形寸法	W538×D760×H584mm

※脚取外し時高さ 483mm

# Single Batch シングルバッチ

## ベーキングにおすすめ

- 高さのある庫内
- 16インチのピザなら最速1時間で20枚調理可能
- 特許取得のインピンジエアー（空気の衝突）システムと振動ラックでムラのない仕上がり
- Wifi、USB、マニュアル登録でメニューをカスタマイズ設定
- 最大400種のレシピが登録可能
- ダクトなしで使用可能



- 1 ブLOWERモーター
- 2 インピンジエアー
- 3 振動ラック
- 4 排気浄化システム
- 5 インピンジエントヒーター
- 6 照明



コンビニ



カジュアル  
ダイニング



ホテル  
リゾート施設



ファスト  
フード



スーパー  
マーケット



映画館

### 調理時間例

- ・16インチピザ(生の生地) 3分
- ・バターミルクビスケット 9分

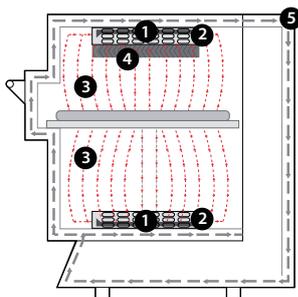
商品コード	180024 (50Hz) 180025 (60Hz)
電 源	単相 208V
最大消費電力	5,616W
本体重量	69kg
庫内寸法	W318×D434×H110mm
外形寸法	W704×D903×H446mm

※脚取外し時高さ 344mm

# Fire ファイヤー

## 職人スタイルのピザをどこでも

- 誰が作っても職人が窯で焼いたような仕上がり
- トップとボトムのコンベクションファンは450℃まで個別で操作可能
- 最大14インチサイズのピザの調理が可能
- たった18インチの小さな設置面積
- 6個までタイマー設定可能
- 店舗で映えるスタイリッシュなデザイン
- ダクトなしで使用可能



- 1 コンベクションファン
- 2 ヒーター
- 3 コンベクション エアフロー
- 4 排気浄化システム
- 5 断熱クーラー



コンビニ



カジュアル  
ダイニング



ホテル  
リゾート施設



スーパー  
マーケット



映画館

### 調理時間例

- ・14インチマルゲリータピザ(手作り) 1分30秒
- ・14インチソーセージピザ(既製品) 2分20秒

商品コード	180022 (50Hz) 180023 (60Hz)
電 源	単相 208V
消費電力	3,700W
本体重量	34kg
庫内寸法	W356×D356×H70mm
外形寸法	W483×D620×H577mm

※冷蔵ピザの場合

※脚取外し時高さ 551mm

# Ventless Technology

全てのTURBOCHEF製品がダクトなしで設置可能

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。もちろん、設置時に特別な工事の必要もないので、簡単に低コストで導入することができます。



## Time Saving

スピード調理で時間短縮=コスト削減



## Labor Cost Reduction

コックレスで作業の省略化=人件費削減

### スペック一覧

全機種  
1年間メーカー保証付



製品名	Eco	Bullet	Single Batch	Fire
商品コード	180018 (ECO 200V/50Hz 1P) 180019 (ECO 200V/60Hz 1P)	180014 (50Hz) 180015 (60Hz)	180024 (50Hz) 180025 (60Hz)	180022 (50Hz) 180023 (60Hz)
電源	単相 200V	三相 200V	単相 208V	単相 208V
消費電力	4,000W	6,700W	最大 5,616W	3,700W
本体重量	54kg	84kg	69kg	34kg
庫内寸法	W318×D267×H183mm	W394×D368×H152mm	W318×D434×H110mm	W356×D356×H70mm
外形寸法	W409×D635×H546mm	W538×D760×H584mm	W704×D903×H446mm	W483×D620×H577mm

※脚取外し時高さ 483mm

※脚取外し時高さ 344mm

※脚取外し時高さ 551mm

調理イメージ



※写真はイメージです。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。 ※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。

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.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  
東京オフィス 〒174-0043 東京都板橋区坂下 1丁目 20 - 6  
福岡オフィス 〒810-0005 福岡県福岡市中央区清川 2丁目 4 - 29  
西宮浜ロジックセンター 〒662-0934 兵庫県西宮市西宮浜 1丁目 18

〈Tel〉 (0798)35-2980 〈Fax〉 (0798)35-2990  
〈Tel〉 (03)5914-1580 〈Fax〉 (03)5914-1581  
〈Tel〉 (092)791-6917 〈Fax〉 (092)791-6916  
〈Tel〉 (0798)31-1525 〈Fax〉 (0798)31-1540

