

## マイクロウェーブコンベクションオーブン NE-SCV3 ご提案書

パナソニック HVAC & CC システムズ株式会社  
パナソニック株式会社 スマートライフ事業部

<はじめにお読みください>

- ・本資料に含まれる情報は、お客様内部でご検討・ご評価いただく目的のみに提供させて頂くものです。
- ・本資料に含まれる情報は、上記の目的に必要な範囲でのみ、使用、複製または開示くださいますようお願いいたします。
- ただし、お客様が本資料をご覧になる前から既に入手されていた情報についてはこのかぎりではありません。

# MWコンベクションオーブン(再加熱用) とは何か？

## ■ マイクロウェーブコンベクションオーブン（再加熱用）とは？



NE-SCV3

**マイクロウェーブコンベクションオーブン（再加熱用）**は、  
幅広いメニューを誰でも簡単にスピード加熱！  
オーダーに合わせてロスなくご提供出来ます。

※一度調理済みの食品を再度加熱する「**再加熱用**」です。  
生の食材の調理は出来ません。

こんな要望のあるお客様へ・・・

提供メニューの幅を広げたい！  
出来立ての美味しいメニューを提供したい！

×

簡単なオペレーションで。（＝省力化）  
廃棄ロスなく。チャンスロスなく。

もっと色々  
提供したいな・・・



# ■ マイクロウェーブコンベクションオーブン NE-SCV3 の特長

## スピード加熱。調理時間の削減と対応メニュー拡大を実現

### マイクロウェーブコンベクションオーブン (再加熱用)



品番	NE-SCV3
品名	MWコンベクションオーブン (再加熱用)
外形寸法 (mm)	W474×D565×H412 (奥行寸法：ハンドルを含まず)
庫内有効寸法 (mm)	W270×D330×H110
電源	単相 200V (20A 250V) (50/60Hz共用)
定格消費電力	3750W
電子レンジ	1200W (9段階切換え)
グリル	1800W (2段階切換え)
コンベクション	1150W 温度調節範囲 180~280℃
予熱調節範囲	150℃ (待機予熱)・180℃・280℃
質量	約39.0kg
付属品	調理プレート (黒色) 1枚

※本製品は、定期交換が必要な部品があります。  
交換時期をお知らせするガイダンスを表示します。

## 1 スピード加熱でオーダーに合わせて提供可能

- 最大レンジ出力(1200W)での加熱可能時間が最大2ステップ合計10分、冷凍品からでもスピード加熱が可能です。
- 調理時の庫内設定温度は最大280℃まで選択可能となり、高温で一気に焼き上げます。



## 2 液晶タッチ式インターフェイス搭載で簡単操作が可能

- 操作部に液晶タッチ式ユーザーインターフェイスを採用する事で慣れない従業員様でも簡単操作が可能です。
- メニューを登録しておけば押すだけで加熱がスタートしますので、どなたでも同じ仕上がりになります。



## 3 プリセットメニューの搭載とクックアシスト機能でメニュー開発を支援

- 本体に31の調理プログラムをプリセットしています。
- 仕上がりの微調整が可能なクックアシスト機能搭載でメニュー開発負荷を低減します。
- 外部USBメモリ(別売)を用いたメニュー保存や、PCと専用ソフトでメニュー編集が可能です。



# ■ NE-SCV3 加熱パターン詳細

## 6つの加熱パターン

## コンベクション/グリル/マイクロウェーブ機能の組み合わせ

- ① **コンベクション**  
 コンベクションヒーター(循環ファンヒーター)で庫内全体に熱風を循環させ、設定温度を制御しながら食品全体をふっくら焼き上げます。  
 (例：お菓子、パンなど)
- ② **グリル**  
 グリルヒーターで加熱し、さらに循環ファンがまわってヒーターの熱を庫内全体に行きわたらせます。食品の表面全体をこんがり焼き上げます。  
 (例：トースト、ピザ、グラタンなどの上面を焼くとき)
- ③ **コンベクション+グリル**  
 コンベクションヒーター(循環ファンヒーター)とグリルヒーター、2種類のヒーターで、設定温度を制御しながら庫内に熱風を循環させます。表面に焦げ目を付けながら食品全体を焼き上げます。(例グラタンなどのお惣菜)
- ④ **レンジ**  
 電波が食品にあたることにより、食品の分子が激しくぶつかり合って摩擦熱を起します。その結果、食品の表面と内部がほぼ同時に加熱されます。
- ⑤ **コンベクション+レンジ**  
 コンベクションヒーター(循環ファンヒーター)とレンジ(電波)の同時調理です。レンジで食品を加熱しながら、コンベクションヒーターで庫内全体に熱風を循環させ、設定温度を制御しながら食品全体を焼き上げます。調理時間も短縮されます。  
 (例：パン、パイ類の再加熱など)
- ⑥ **グリル+レンジ**  
 グリルヒーターとレンジ(電波)の同時調理です。レンジで食品を加熱しながらグリルヒーターで加熱し、さらに循環ファンがまわって、表面全体がパリッと仕上がります。調理時間も短縮されます。

※イラスト内の矢印

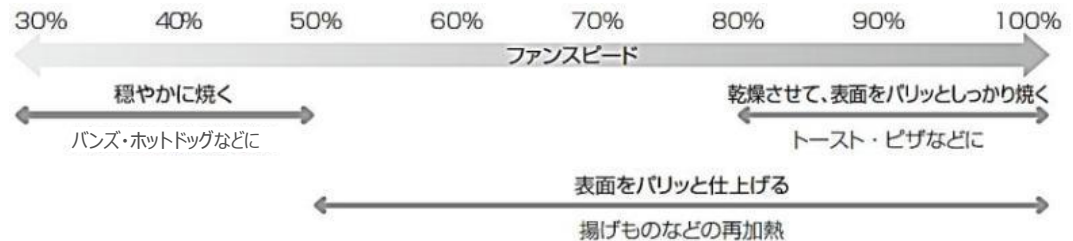


## ファンスピード

## ファンをまわしてヒーターの熱を庫内全体に行きわたらせ、食品に焼き目を付けたり、表面をパリッと仕上げる。

### ■ 食品とファンスピードの目安

レンジ以外の調理で30～100%の設定ができます。  
 ファンスピードの変更により焼き具合の調整が可能になります。  
 ※ファンスピードは独立して設定が可能です。



## ステップ調理

## 6種類の加熱方法×ファンスピードを組み合わせることでステップを設定。最大3ステップまで設定し調理が可能。

例：冷凍惣菜パン



ステップ  
1

コンベクションで180℃、ファンスピード30%、レンジ600Wで50秒



ステップ  
2

レンジ600Wで20秒



ステップ  
3

グリル強、ファンスピード80%  
 レンジ200Wで30秒

# ■ NE-SCV3 メニューイメージ

## ◆6つの加熱パターン + ファンスピード + 3ステップでメニュー-拡大

\*調理プログラム、調理時間は目安です

表面をパリッと  
短時間に焦げ目付け

サクツとした食感  
中アツアツ チーズもとろり

### 朝食メニュー



①グリル弱/ファン80%/レンジ750W 1分20秒

表面こんがり中アツアツ

### お食事・おつまみ系



①グリル弱/ファン50%/レンジ900W 1分25秒  
②CV 230℃/ファン60%/レンジ600W 40秒

表面サクツ中ふわふわ

### シンプルパン・焼き菓子(冷凍・常温)



メロンパン (常温:コンベクション・レンジ 40秒)

① CV 250℃/ファン60%/レンジ300W 12秒  
② CV 250℃/ファン80%/レンジ - 28秒



クリームパン (冷凍:グリル・レンジ 45秒)

①グリル弱/ファン90%/レンジ900W 15秒  
②グリル弱/ファン - /レンジ600W 30秒

表面サクツ 中ふわふわ

### デニッシュ系



シナモンロール (チルド:コンベクション・グリル・レンジ 35秒)

①CV 180℃/ファン30%/レンジ500W 30秒  
②グリル強/ファン40%/レンジ - 5秒

中までしっかりあたたか

### デザート(冷凍)



フォンダンショコラ (グリル・レンジ 28秒)

グリル弱/ファン100%/レンジ1200W 28秒

チーズタルト (グリル・レンジ 40秒)

①グリル弱/ファン80%/レンジ900W 28秒  
②グリル弱/ファン80%/レンジ300W 12秒

サクツとした食感 フィリングはふんわりあたたか

### フィリング系



キツシュ(チルド) (コンベクション・グリル・レンジ 40秒)

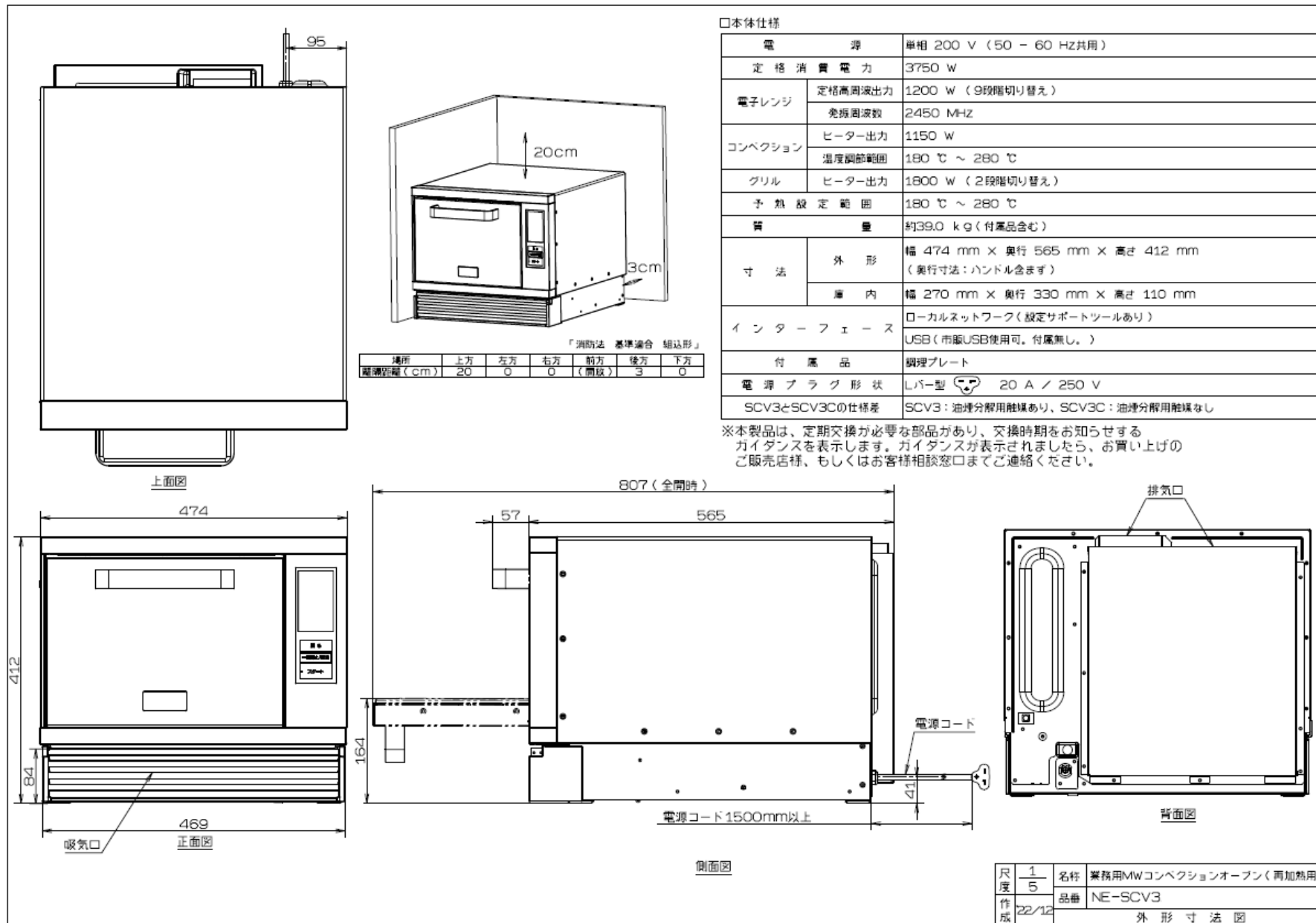
①グリル弱/ファン100%/レンジ1200W 35秒  
②CV280℃/グリル強/ファン100%/ 5秒

フリトリー・トルティーヤ (チルド:グリル・レンジ 40秒)

グリル強/ファン100%/レンジ500W 40秒

内部温度をすばやくUP  
焦げ目付けを加速

# ■ NE-SCV3 仕様図



(単位: mm)

パナソニック株式会社 キッチン空間事業部