



# 価値ある投資をお望みですか？

whiteefficiency®とは、常に皆様の側に立つということ = 厨房での無駄を回避できるということです。エネルギー、水、時間、食材を節約し、ロスを削減することができます。さらに、わずかの設置スペースで、従来のあらゆる調理機器の40~50%を代替するため、スペースを削減することができます。

# 信頼できるアシスタントをお探しですか？

SelfCookingCenter®は30~数千食の調理にかかわらず、肉、魚、鶏、野菜、卵料理、ベイク、デザート、グリル、ロースト、ベイク、ボイル、炒め煮、湯がき、ポーチができます。この調理システムはレストランやホテル、ケータリング、社員食堂や給食産業、ファストフード店などでマルチなアシスタントになります。



SelfCookingCenter®  
5 Senses 61 モデル

2016年2月29日までの  
キャンペーン価格!!

電気式 2,210,000円 (定価)

**1,105,000円**

ガス式 2,350,000円 (定価)

**1,175,000円**

**50%  
OFF**

**TAIYO**  
KITCHEN EQUIPMENT

大洋厨房株式会社

滋賀県大津市木下町 18-8 ベラピスタ膳所 2F  
TEL : 077-524-2857 FAX : 077-524-2823

工事等諸経費・消費税別途



# シンプルな操作と 効果的なオペレーション

CombiMaster®Plus は操作がわかりやすく、誰でも簡単に操作することができます。シンボルマークが見やすく表示され、設定はダイヤル操作で簡単・正確に行うことができます。また、オペレーションとして、個別の調理プロセスを最大6ステップ、100プログラムまでプログラミングすることが可能です。複数の調理ステップがあっても、ボタンを押すだけで簡単に呼び出すことができます。

## 際立つ性能と品質

CombiMaster®Plus は耐久性に優れ、操作が簡単で、常に最高の調理品質を可能にするさまざまな機能を有しています。たとえば、カリッとした歯ごたえ、柔らかくてしたたるようなジューシーさ、食欲を誘う匂い、鮮やかな色彩、ビタミンやミネラルなどの栄養素とともに閉じ込める旨みなど、料理人が求める品質や仕上がりを最高のかたちで実現することができます。また、庫内環境を正確に制御でき、温度、湿度、ファンスピード、調理時間を正確に設定することができます。



CombiMaster®  
Plus 61 モデル

2016年2月29日までの  
キャンペーン価格!!

電気式 1,510,000円 (定価)

**679,500円**

ガス式 1,590,000円 (定価)

**715,500円**

**55%  
OFF**

**TAIYO** 大洋厨房株式会社  
KITCHEN EQUIPMENT

滋賀県大津市木下町 18-8 ベラピスタ膳所 2F  
TEL : 077-524-2857 FAX : 077-524-2823

工事等諸経費・消費税別途