



アナログ操作タイプ

- ✓ コンベクションモードは、50℃～270℃、
スチームモードは、50℃～100℃、
コンビモードは、50℃～270℃
- ✓ ステンレス310製完全予混合ガスバーナーと熱交換機器は内蔵タイプで、熱ロスを防止し調理の効率やスピードの向上に大きな効果が得られます。
- ✓ 特殊電子制御機器は常にガスエア混合比を1：1にし、ガス消費量は電子制御器がないと比べて約20%節約することができ、排気ガスも大幅に減ります。

特長

- アナログ操作パネル仕様で、
0~99%スチーム加湿調整と
50℃～270℃温度調整が可能、
120分タイマー付き
- ホテルパンサイズGN 1/1以外にサイズ1/3, 1/2, 2/3の収納も可能
- 標準装備グリッドGN 1/1、DGV/711-Pは1枚、DGV/1111-Pは2枚
- コンパクト構造による取られる厨房スペースは少なく
- ダイレクト霧化スチーム発生方式
- 完全予混合ガスバーナーは内蔵加熱式で熱ロスを防止し、加熱効率が向上
- ステンレス316製ターピンはオートリバース機能付き
- 取り外し可能なドアヒンジはお手入れが楽
- 庫内ステンレス304製溶接構造、角丸めとコーナー丸め、油脂フィルター取り付けは簡単
- ビルドインドレン受け（ドアに）は排水機構と直接繋ぎ
- 庫内照明はハロゲンランプ使用
- ダブルガラス断熱性ドアは内ガラスにヒンジを設け、お手入れ簡単
- スチームドレン排水機構は標準装備
- 庫内煙、蒸気などを排出するリリーフ弁が付き
- ステンレス304製本体
- ヨーロッパCE基準製品

仕様

ブランド	ダイヤモンド	
モデル	DGV-711/P	DGV-1111/P
外形寸法W×D×H	mm 797×788×h818	797×788×h1098
収納数	7段 (GN 1/1)	11段 (GN 1/1)
トレイ間のピッチ	mm 67	67
ガス消費量	kW (kcal/h) 11.6 (9,976)	16.0 (13,760)
ガス接続口径	1/2" (15A)	1/2" (15A)
電源	AC100V 50/60 Hz (アップトランス使用)	
消費電力	kW 0.4	0.4
給水接続口径	3/4" (20A)	3/4" (20A)
排水接続口径	mm Φ40	Φ40
製品質量	kg 125	155
付属品	日本語取扱説明書	
オプション品	アップトランスセット (無償)	

*本仕様改良のためお知らせずに変更することがありますので、ご了承ください。



備品

	SCF-DGV 775×580×h850 mm, 29 kg ステンレス製架台		GFX-711 550×350×h50, 0.4 kg 油脂フィルター
	GS-DGV 600×500×h80 mm, 8 kg トレイスライド付きラック		FDE 200×300×h100 mm, 0.5 kg シャワーヘッド
	OPC-711 右勝手ドア（ヒンジ右側）、DGV-711/P用		CGX/11 325×530 mm, 2 kg ステンレス製棚網 GN 1/1
	OPC-1111 右勝手ドア（ヒンジ右側）、DGV-1111/P用		