



## タッチパネル操作タイプ

- ✓ コンベクションモードは、20℃～270℃、  
スチームモードは、20℃～100℃、  
コンビモードは、20℃～270℃  
保温モードは、50℃
- ✓ 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のと比べて約20%節約することができ、排気ガスも大幅に減ります。

## 特長

- タッチパネル操作仕様
- 自動洗浄機能付き
- 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-PTSは1枚、DGV/1111-PTS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
- 開閉検知機能付きドア
- 自動洗浄機能を搭載、洗浄ポンプとリンスポンプで完全自動洗浄
- ステンレス304製本体
- ヨーロッパCE基準製品









## 電装特長は、

- 高画質カラースクリーンタッチパネル
- 正面に標準装備のUSBポート
- あらかじめ登録されている150レシピに加え、全てプログラム化による6要素選択可能、新たに150レシピを追加登録することができ
- 10特殊再生プログラム
- DELTA-T芯温測定プローブ
- 保温機能は調理後庫内の温度を一定に保ち
- 自己診断機能付き装置
- オープン自動予熱機能
- プログラム化点火制御
- 倍速オートリバース

## 仕様

ブランド		ダイヤモンド	
モデル		DGV-711/PTS	DGV-1111/PTS
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	130	160
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）	

## 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		GFX-1111 550×350×h50, 0.4 kg 油脂フィルター2枚セット
	OPC-711 右勝手ドア（ヒンジ右側）、DGV-711/P用		FDE 200×300×h100 mm, 0.5 kg シャワーヘッド
	OPC-1111 右勝手ドア（ヒンジ右側）、DGV-1111/P用		OVEN-CL 210×270×h340 mm, 11 kg 専用洗剤5kg用2個セット 2 X 5KG
	CGX/11 325×530 mm, 2 kg ステンレス製棚網 GN 1/1		OVEN-RI 210×270×h340 mm, 11 kg 専用リンス剤5kg用2個セット 2 X 5KG

\*本仕様改良のためお知らせせずに変更することがありますので、ご了承ください。

