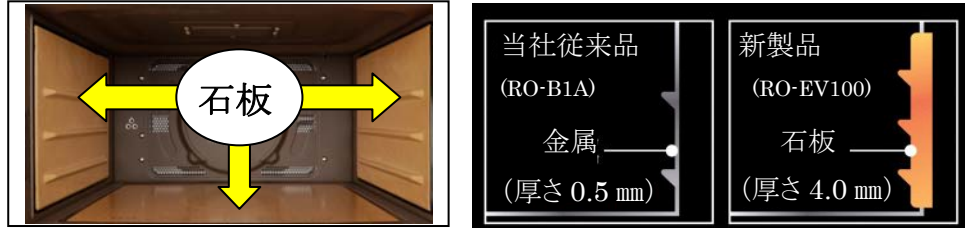


特長の詳細

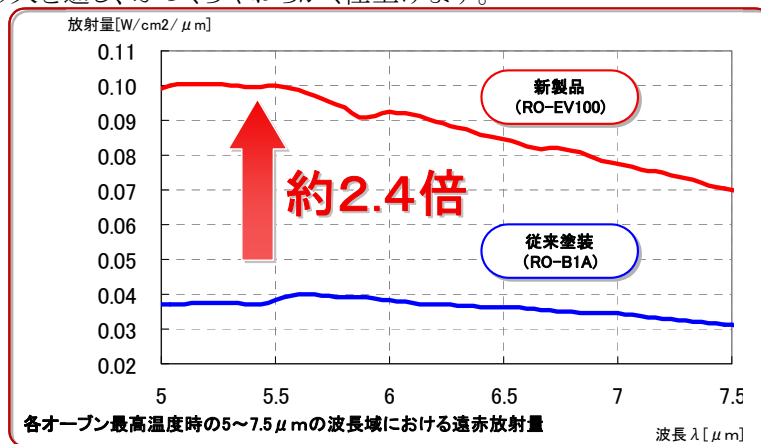
1. 業界初、石板による豊富な遠赤外線効果と安定した蓄熱効果で本格オープン調理が可能

業界で初めて、庫内に石板を搭載することにより、従来対比約 2.4 倍の豊富な遠赤外線量で中までしっかり火を通しふっくらやわらかく仕上げます。さらに、石板がもつ蓄熱効果で、高火力を安定的に維持することにより、外側をしっかりと焼き上げます。石板の採用により本格的なオープン調理をご家庭で楽しめます。



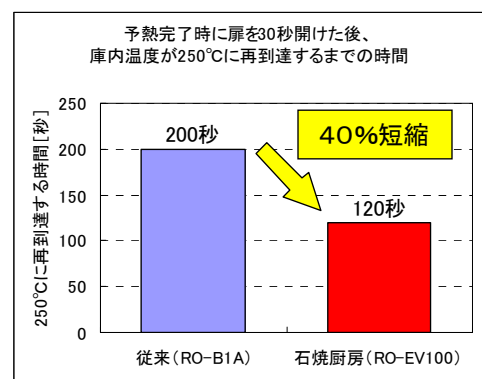
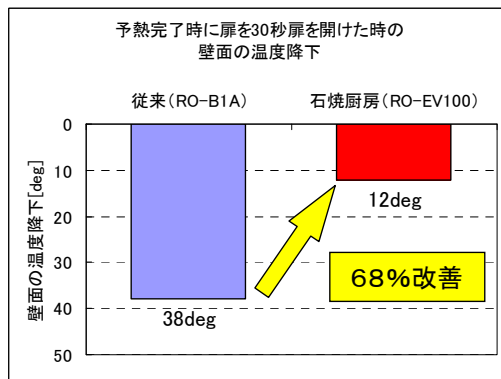
[豊富な遠赤外線]

食品の遠赤外線吸収率が高い波長(5~7.5 マイクロメートル)での遠赤外線放射量が多く、食材の芯までしっかり火を通し、ふっくらやわらかく仕上げます。



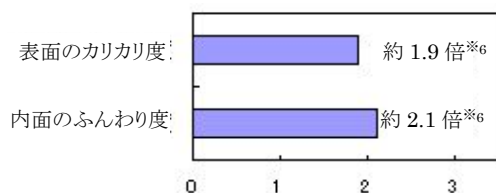
[安定的な蓄熱効果]

石板ならではの蓄熱効果で庫内の温度をしっかりと保ちます。さらに、熱を外に逃がさない高断熱構造で調理開始の立ち上がりも早くなりました。

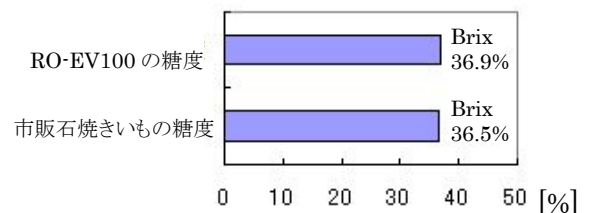


[食材への効果]

「フランスパン」・・・外はカリッと中はふんわり



「石焼きいも」・・・市販の石焼きいもの糖度を実現

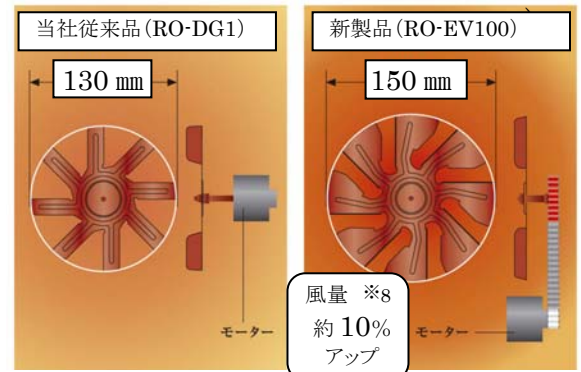


*6:カリカリ度・・・表面破断力(g)比較 RO-B1A:1631g RO-EV100:3060g

ふんわり度・・・表面破断後の圧縮エネルギー(g・sec)比較 RO-B1A:9030 g・sec RO-EV100:3390 g・sec

[遠赤・蓄熱効果を最大限に引き出す「パワーユニット」]
庫内温度 340℃^{※7}を実現する「高火力ヒーター」と、その高火力をしっかりと伝える「ハイスピード省スペースファンユニット」で石板の遠赤外線・蓄熱効果を最大限に引き出します。

※7:RO-EV100(RO-EV10は320℃)
※8:風量(m³/h)比較 RO-DG1:19.1m³/h
RO-EV100:21.2m³/h



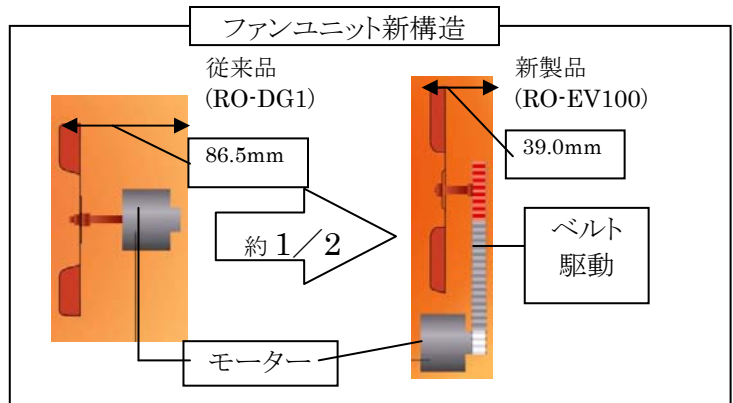
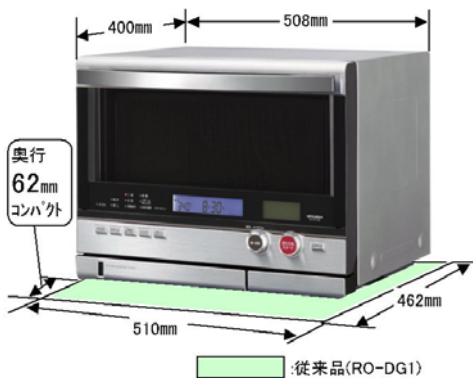
2. 脱油率と減塩率が選べる「スチーム焼き」

370℃スチームの過熱水蒸気で調理する「スチーム焼き」機能に、給水タンクを新たに搭載して使いやすくしました。過熱水蒸気量を制御し、脱油率は最大で 28% (鶏から揚げ調理時)、減塩率は最大で 19% (塩鮭調理時) になり、お好みや健康状態に合わせて調整できます。



3. 庫内 30L クラスで業界最小の奥行 40cm を実現

「本格的な 2 段オープン大容量タイプが欲しいが奥行きがあって置きにくい」、「コンパクトでヘルシーなスチーム焼き調理 (過熱水蒸気) ができるレンジが欲しい」というニーズに応じて、背面ファンユニットの構造を工夫し、庫内 30L のビッグ庫内タイプで、奥行きを業界最小の 40cm に抑えました。奥行 45cm の一般的なレンジ台の上にも容易に設置できます。さらに、側面が高断熱構造なので、両側面は壁にピッタリつけられ、背面も 2cm のスペースを開けるだけで設置できるなど省スペース化を図りました。




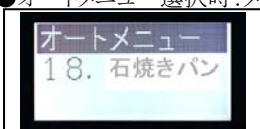
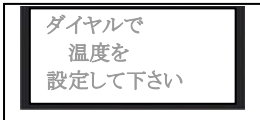
4. 業界初の「ソフトアダンプ」¹⁾と「カラーLCD&サブドット液晶」(RO-EV100)

(1) ドアを閉める時のスムーズさにも注意を払い、スーッと静かに閉じる「ソフトアダンプ」をつけました。(RO-EV100)



(2)業界初の「カラーLCD 液晶&サブドット液晶」を採用しました。(RO-EV100)

メイン液晶であるカラーLCD は、視野角 120 度と視認性が高く、操作中は青色、メニュー決定後は黒色になるなど、見やすい表示です。また、サブ液晶は、オートメニュー時はメニュー名を表示し、作りたいものに合わせた時間、温度を自動的に設定します。手動で温度、時間を設定したい時は、次にどのボタンで何を設定すべきか操作をナビゲートしてくれる機能を搭載しています。

<p>メイン液晶:カラーLCD</p>  <ul style="list-style-type: none">・文字色でお知らせ (一例) 青:操作中 黒:決定済み 赤:高温表示・視野角 120 度の視認性	<p>サブ液晶:白黒 LCD</p> <ul style="list-style-type: none">●オートメニュー選択時:メニュー名を表示  <ul style="list-style-type: none">●手動機能選択時:操作をナビゲート 
---	---

その他の特長

1)「マルチヒーター」(上・下・背面コンベクション 3 つのヒーター)で料理にあわせて最適な火加減。

2)オープン(アイランド)キッチンにもスッキリ置ける
「背面スッキリデザイン」



3)ピザを焼く時、さらに遠赤外線効果をアップさせ、
おいしく焼き上げる「ピザプレート」つき(RO-EV100)



4)石焼きならではのピザやハード系パン、特別なおもてなし料理を、料理研究家の小田真規子さん^{※9}と共同開発。さらに日頃のお弁当作りにも最適な「365メニューブック」つき。



※9:雑誌、テレビなどで活躍中の料理研究家。ヘルシー料理に定評がある。
著書多数

主な仕様

形 名		RO-EV100形	RO-EV10形
庫内容積		30L	
電 源	電圧	AC100V	
	周波数	50/60Hz共用	
電子レンジ	消費電力	1,435W	
	高周波出力	1000 600 500 200 100W相当切り替え	
	発振周波数	2,450MHz	
オーブン	2段調理	熱風コンベクション式2段調理	
	消費電力	1,410W	
	ヒーター出力	1,300W	
	温度調節	発酵(30/35/40/45)・100~340℃	発酵(30/35/40/45)・100~320℃
スチーム	ヘルシー調理	○過熱水蒸気調理370℃	
	蒸し調理	○	
	スチームあたたため	○	
	タンク式	○	
液晶表示		カラーLCD&サブドット液晶	ホワイト液晶
ソフトドアダンパー		○	—
寸 法	外形寸法	幅×奥行×高さ 508×400×414mm	
	庫内寸法	幅(最大幅)×奥行×高さ 400(420)×308×235mm	
質 量		23.5kg	
本体色		シルバー/プレミアムウッド	シルバー/ピュアホワイト
付 属 品		ホーロー角皿×2、 ピザプレート×1、 パーラー(ピザ用ヘラ)、 角網、ミトン、アース線、 取り扱い説明書、 「365メニューブック」	ホーロー角皿×2、 角網、ミトン、アース線、 取り扱い説明書、 「365メニューブック」

制作担当工場

三菱電機ホーム機器株式会社
〒369-1295 埼玉県深谷市小前田 1728-1
TEL 048-584-7059

お客様からのお問い合わせ先/資料請求先

三菱電機お客さま相談センター
TEL 0120-139-365