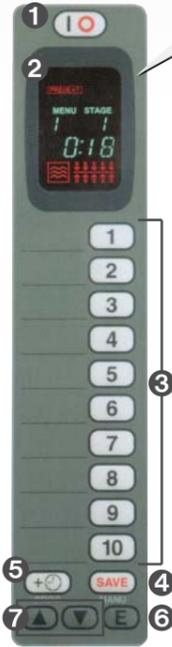


ウェーブスター操作パネル

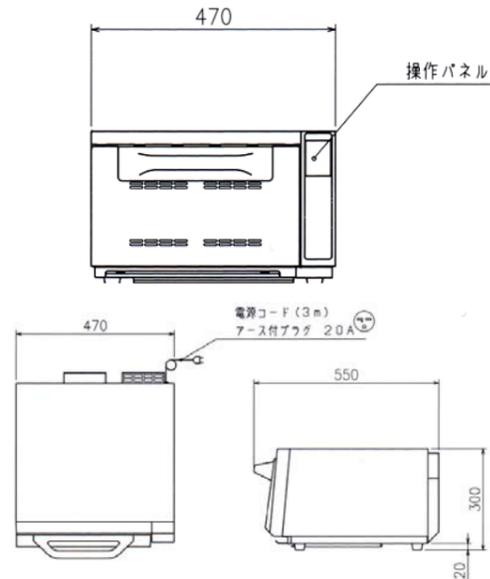
- 余熱ランプ**
調理の可・不可をお知らせいたします。
- 調理状態**
調理中のメニュー、ステージを表示します。
- 調理時間**
出来上がりまでの時間をカウントダウンで表示します。
- 調理状態**
調理中のマイクロウェーブ、ヒーターの状態を表示します。



- ① ON/OFFキー
電源のON/OFFを行います。
- ② 表示部
調理状態を表示します。
- ③ メニューキー
メニューを選択します。
- ④ 省エネ / マニュアルキー
待機中の消費電力を抑える場合、登録外調理を行う場合に使用します。
- ⑤ もうちょっとプログラムキー
焼成が足りなかった場合、メニュー登録を行う場合に使用します。
- ⑥ エンターキー
設定値を決定します。
- ⑦ アップダウンキー
設定値を変更します。



ウェーブスター 外形寸法



形 式	MEWS605/606	総合消費電力	3.3kW
外形寸法 (mm)	W470×D550×H300	定常時最大線電流	16.6A
調理室内寸法 (mm)	W270×D189×H167	調理時間設定範囲	1秒～89分57秒
調理有効寸法 (mm)	W250×D165×H75	加熱方式	ヒータ過熱+マイクロウェーブ過熱 併用式
電 源	単相 200V	ヒータレベル	上ヒーター・下ヒーター 2段階
周波数	50Hz 専用 / 60Hz 専用	メニュー登録	10メニュー
ヒータ出力	上 : 1.0kW 下 : 0.7kW	調理ステージ	Max 3ステージ (各メニュー)
マイクロウェーブ出力	600W	重 量	31kg
マイクロウェーブ制御	0 / 100%	希望小売価格	468,300円 (税別 446,000円)

ウェーブスター 専用清掃キット

ウェーブスターをいつまでも快適にお使いいただく為に、ウェーブスター購入と同時に専用清掃キットもお求めいただいております。清掃キットがあれば、日々のお手入れも非常にスムーズに行えトラブルの軽減に大きく貢献いたします。その他、メニュー調理の際に必要となり庫内の汚れ防止にも役立つ、波型トレイ・ベーキングシートもセット。

【清掃キットセット内容】 ・オープンクリーナー・専用グリッパ
・布たわし・竹ペラ・ワイヤーブラシ・スベア棚網・スクレーパー
・交換用クズ受けトレイ・波型トレイ・ベーキングシート

■記載内容は、予告なしに変更される場合がございますのでご了承ください。

株式会社マグナ

本 社 〒108-0023 東京都港区芝浦 2-13-8 TEL 03-3455-7931 FAX 03-3453-0344
 札幌営業所 〒003-0024 札幌市白石区本郷通 9-南 2-20 TEL 011-867-5005 FAX 011-867-5006
 大阪営業所 〒542-0081 大阪市中央区南船場 1-17-9 TEL 06-6264-0185 FAX 06-6264-0186
 福岡営業所 〒812-0022 福岡市博多区神屋町 7-18 TEL 092-263-0407 FAX 092-263-0408

www.magna-i.com

速い・美味しい・コンパクト

ハイパワーの上下ヒーターとマイクロウェーブの同時加熱が美味しくスピーディにメニューを調理。

magna

小型電子高速オーブン

WAVE STAR

ウェーブスター MEWS605/606



magna

ホットドッグ

35秒

トースト

60秒

ピザ

120秒

トーストサンド

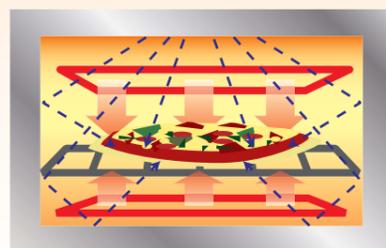
50秒

※左記調理時間は目安です。実際の調理時間は食材の状態やメニューの仕上げによって異なります。

速い

上下のヒーターとマイクロウェーブで同時過熱。表面はヒーターでパリッと香ばしく、内部はマイクロウェーブでふんわり柔らかく、冷凍食材も一気に仕上がりがお客様をお待たせしません。

調理スピード	目安	メニュー	調理時間
ピザ	オープンレンジ	約5分~8分	
	オーブントースター	約5分~7分	
		約120秒	Wave Star
ホットサンド	オープンレンジ	約3分~5分	
	オーブントースター	約3分~4分	
		約60秒	Wave Star
ホットドッグ	オープンレンジ	約3分~4分	
	オーブントースター	約2分~3分	
		約35秒	Wave Star



美味しい 10種類

のメニューがプログラム可能!!

上ヒーター：2段階・下ヒーター：2段階・マイクロウェーブ：有/無を3つのステージにプログラム。各種メニューに合わせた絶妙なセッティングを可能にし、食材の美味しさを最大限に引き出します。



※設定プログラムは、食材の質量・加工状態・保存状態・メニューの仕上げ基準によって異なります。



マグナ ウェーブスターが目指したもの、それは機能性・操作性・耐久性の向上。

発売以来、様々なフードサービスのオペレーションに大きな変化をもたらし、多くの大手カフェチェーンからも高い評価を得てきた、小型電子高速オーブン ウェーブスターが生まれ変わりました。更なる進化を遂げたNEWウェーブスターが新しいメニュースタイルをご提案いたします。

産業用マグネトロン採用

定期的な修理交換が必要とされていた消耗部品マグネトロンに高耐久性の産業用マグネトロンを採用。長期的メンテナンスコストの大幅な圧縮を実現しました。マグナウェーブスターだけの大きな進化です。

操作性向上

各操作部および定評のあった前開きドアの操作性を見直すことにより、高耐久性とスムーズな使用感を両立。効率的なオペレーションとストレスの軽減に大きく貢献します。

コンパクト

コンパクト設計のウェーブスターは、スペースの有効活用に大きく貢献。コンパクトなボディが大きな実績をうみます。



W470mm

省エネ

ランニングコストにも配慮したマグナ ウェーブスターは消費電力 3.3kw と省エネ設計。更に余熱温度を低めに設定する節約モードが、デイリーユースの調理器具としてその差をさらに広げます。

シンプルスムーズ

シンプルでわかりやすい操作パネルと大きく使いやすい操作ボタンで、すべてのスタッフの方々にスムーズにお使いいただける親切設計。またプログラムの仕方も簡単で、メニューの設定も自由自在。

着脱式カス受けトレイ

本体下部にもカス受けトレイを装備。扉開閉時にこぼれるパンくずをため、カウンターなど設置場所の汚れを防止します。カス受けトレイは脱着式で日々のお手入れも簡単。

プログラムメモリーブロック

オプションのメモリーブロックを利用すれば、本体に設定したメニューデータを読み出して他の個体へのデータ書き込みが可能。すべての店舗でメニューデータをスムーズに共有することが出来ます。

新デザイン操作パネル

使いやすさが大幅にアップした操作パネル。10メニュー表示となったメニューボタンが操作ミスを防止し、視認性の高い大型デジタルパネルが調理状況を明確に表示。メニュープログラムのスムーズな設定も可能に。

もうちょっとボタン

焼成が足りなかった場合、簡単に追加加熱が出来る、「もうちょっとボタン」を搭載。急な食材やメニューの変化にも柔軟に対応します。