

高速加熱調理機
SpeedDelight



※ 603901
603903
603972
603973



※PNC番号

世界の有名シェフが愛用する
厨房機器を**TOSEI**から。

高速加熱調理機 スピーデライト

プロの3熱源をそれぞれ自由に調整し、
独自のレシピ開発へ

1. 遠赤外線
2. マイクロウェーブ
3. 直接加熱(ヒーター)



誰でも簡単操作、均一品質

操作方法是

- ① 食材を調理ガラス面に乗せる
- ② 蓋を閉める
- ③ メニューボタンを押すだけ

誰がやっても同じ調理結果になる為、
スタッフの違いによる品質の差がありません。



スピーデライトは電波法第100条に定められた高周波利用設備にあたり、
その設置に際しましては、お客様ご自身で各地域の通信局への申請・届出が必要と法律で定められております。
当社ホームページでは申請に必要な届出書のひな形と記入例を用意しております。
右のQRコードを読み込んで頂くか、下記リンク先にアクセスをして必要書類をダウンロードし、申請にお役立てください。

<https://www.electroluxprofessional.com/jp/food-service/speedelight/documents/>



※QRコードは、株式会社デンソーウェーブの登録商標です。



食材の取り忘れを防ぐ

調理完了時にお知らせ音と共に上部蓋が自動で開く為、食材の取り忘れによる過加熱、廃棄の心配がありません。



ボタンを押すだけ 最大8個のレシピを登録

最大8個のレシピ設定には様々なレシピを登録することができます。

ホットサンドに限らず、冷凍食品、スチーム野菜、カップケーキにレトルト食品、和洋中問わず様々なメニューの調理が可能です。



清掃はシンプル

営業時間中の清掃は付属のブラシやスクレーパーでササッと汚れやこびりつきを除去して、軽くふき取るだけ。

一日の終わりの清掃は専用クリーナーをなじませ、水拭きで拭き取るだけのシンプル清掃。



清掃方法を動画で紹介



利益に直結の高速調理！

ホットサンドが30秒！

調理時間が従来機器の1/3 = 売上増に直結！！

スピーデライトは従来の機器に比べ調理時間が約1/3で完了します。

また箱型の調理機とは異なり、料理を取り出した際の

庫内温度の低下による再加熱の為にアイドルタイムが無いので、連続調理が可能です。

ピークタイムの60分間に100人訪れていたお客様に、20分間で対応することができたら？

販売機会ロスを最小限に抑え、売上拡大に貢献します。

調理時間が短いので パンはフワフワ、中のレタスがシャキシャキ

短時間調理のメリットは「お客様をお待たせしない」だけではありません。

レタスとハム、チーズを食パンで挟んだホットサンドの場合、

パンはフワフワ、中のレタスはシャキシャキのまま調理が完了。

30秒しか加熱をしない為、パンやレタスが元々持っている水分が多く残っていることが理由。

もちろん、中まで火が通って熱々です。

野菜のシャキシャキ感は、テイクアウトにも最適

更にパンのフワフワ、レタスのシャキシャキは熱が冷めてもそのままなので、

テイクアウトのお客様が実際に食べる20～30分後でもおいしいサンドを提供することができます。

テイクアウトには最適です。

60分 売上シミュレーション

他社ホットサンドメーカー使用



- ・調理機器：A社ホットサンドメーカー
- ・ホットサンド調理時間：90秒/1個
- ・60分間の販売個数：**40個**



スピーデライト使用



- ・調理機器：スピーデライト
- ・ホットサンド調理時間：30秒/1個
- ・60分間の販売個数：**120個**

簡単操作で均一品質！

均質な美味しさで、安心感も一緒に提供

誰がやってもプロの美味しさ

操作が簡単で調理方法に差が出にくいので、誰がやっても同じ美味しさの料理を提供することが出来ます。
他社製調理機では差が出やすいプレス圧、調理温度、調理時間が均一。
料理の仕込みとスピーデライトのレシピの設定をキッチンとやっておけば、
誰もがみんな「そのメニュー」のプロになれます。

トレーニングの時間も大幅削減!?

基本的には3アクションで調理が完了するので、新人アルバイトの方でもすぐに「そのメニュー」のプロに。
ディスプレイに表示されるのはアイコンやピクトグラムが中心なので、
日本語にまだ慣れていない外国の方でも直観的な操作が可能です。
メニューの写真は変更することが出来るので、押すボタンを間違えることもありません。
誰もが即戦力になれるので、トレーニングの時間(=経費)削減につながります。



レシピ設定アイコン

レシピ設定もプログラムをセットで簡単

8個のレシピスロットそれぞれに

- ①全体調理時間
- ②マイクロウェーブ調理時間
- ③マイクロウェーブ調理開始タイミング
- ④上部鉄板の使用有無

を設定するだけ。

また、上部鉄板の温度とガラス調理面の温度をそれぞれ設定※すれば、レシピの設定は完了。
レシピなど各種設定はもちろん、USBにアップロード/ダウンロードをすることが出来るので、
チェーン店や複数のお店を運営している場合、どのお店でも同じレシピや設定を瞬時に共有することが出来ます。

※上部鉄板およびガラス調理面の温度設定はレシピごとではなく、すべてのレシピで共通です。

全体調理時間

マイクロウェーブ 調理開始タイミング

画像の場合、全体調理40秒の内、
マイクロウェーブ調理を最初の
30秒にするか、最後の30秒に
するかを選択します。料理の仕上
がりに影響します。

マイクロウェーブ調理時間

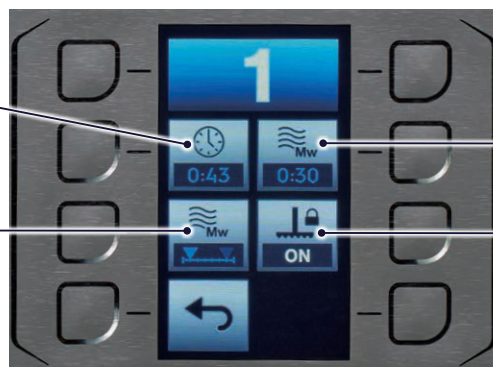
上部鉄板の使用有無

上部鉄板設定温度

50～250℃の間で設定するこ
とができます。

調理ガラス面設定温度

50～250℃の間で設定する
ことができます。



業態やスタイルを選ばない

幅広い調理が可能に！

サンドやパニーニの調理

ホットサンド

[調理設定]

- ・ 全体調理時間 30秒
- ・ マイクロウェーブ調理時間 25秒
- ・ マイクロウェーブ調理タイミング 前
- ・ 上部鉄板使用有無 有
- ・ 上部鉄板温度 250℃
- ・ ガラス調理面温度 225℃



鉄板を使わない調理

ホットドッグ

[調理設定]

- ・ 全体調理時間 20秒
- ・ マイクロウェーブ調理時間 20秒
- ・ マイクロウェーブ調理タイミング 前
- ・ 上部鉄板使用有無 無
- ・ 上部鉄板温度 250℃
- ・ ガラス調理面温度 225℃



冷凍食品の調理

冷凍ピザ

[調理設定]

- ・ 全体調理時間 90秒
- ・ マイクロウェーブ調理時間 55秒
- ・ マイクロウェーブ調理タイミング 前
- ・ 上部鉄板使用有無 無
- ・ 上部鉄板温度 250℃
- ・ ガラス調理面温度 225℃



デザート調理

カップケーキ

[調理設定]

- ・ 全体調理時間 30秒
- ・ マイクロウェーブ調理時間 30秒
- ・ マイクロウェーブ調理タイミング 前
- ・ 上部鉄板使用有無 無
- ・ 上部鉄板温度 250℃
- ・ ガラス調理面温度 225℃



当社公式ホームページでは、さらに多くのレシピを紹介しております。

サンドに限らず、野菜、ケーキに、洋食、和食、中華料理など様々な料理を調理できます。
冷凍食品やレトルト食品、調理済み料理の再加熱にも利用可能です。

 professional.electrolux.co.jp/food-service/speedelight/recipes

 facebook.com/electroluxprofessional.jp/

 youtube.com/user/ElectroluxJP

レシピページはこちら

エレクトロラックス・
プロフェッショナル
公式ホームページ



製品仕様と外形寸法

三相・単相モデル		関東仕様		関西仕様	
PNC・相数		603973 (三相) 603903 (単相)		603972 (三相) 603901 (単相)	
定格電圧	(V)	200		200	
周波数	(Hz)	50		60	
定格消費電力	(kW)	4.5		4.5	
定格電流	(A)	19 (三相)	23 (単相)	19 (三相)	23 (単相)
推奨ブレーカー容量	(A)	20 (三相)	30 (単相)	20 (三相)	30 (単相)
定格高周波出力	(kW)	2.0 (三相)	2.1 (単相)	2.0 (三相)	2.1 (単相)
ヒーター出力	(kW)	1.6		1.6	
ノイズレベル	(db-A)	70未満 ^{※1}		70未満 ^{※1}	
表面材質		主にAISI/SUS304		主にAISI/SUS304	
重量	(kg)	45.5		45.5	
外形寸法	(mm)	幅 370 × 奥行 686 × 高さ 484		幅 370 × 奥行 686 × 高さ 484	
調理スペース寸法	(mm)	幅 250 × 奥行 250 × 高さ 75 ^{※2}		幅 250 × 奥行 250 × 高さ 75 ^{※2}	

※1: ENISO1124に定められた条件で測定。設置条件により変動します。
 ※2: 高さは調節可能。最大が75mm。

同梱品



フライ返し
0D4063



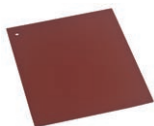
スクレーパー
0S1606



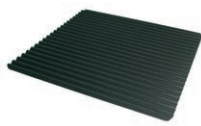
清掃用耐熱ブラシ
0D7015



専用クリーナー
0S2292



ガラス面保護マット
0D4024



交換用波型鉄板
0C9500



耐熱トレー
653802



清掃用ナイロンブラシ
0CB903



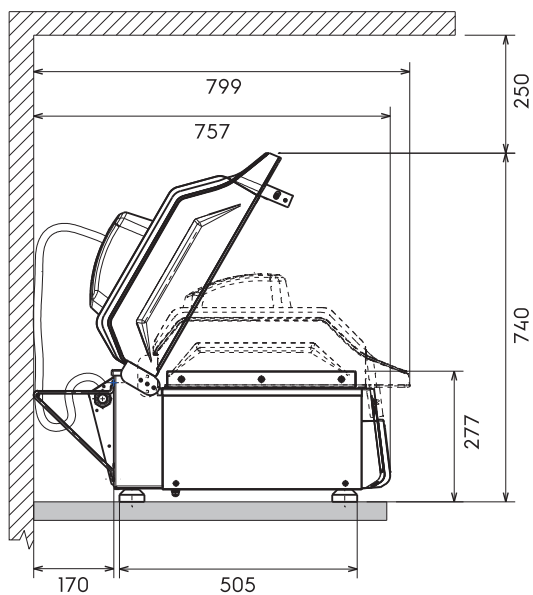
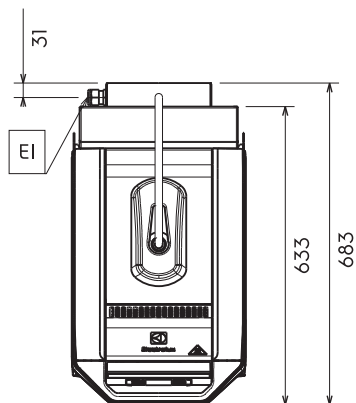
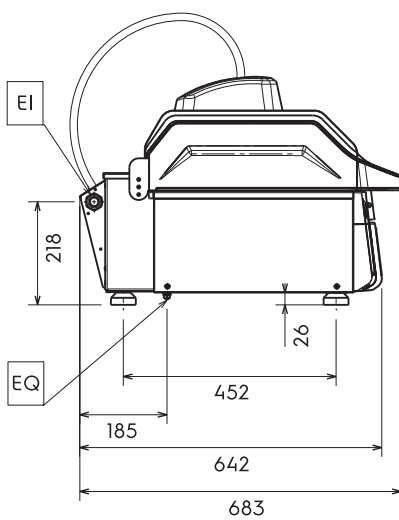
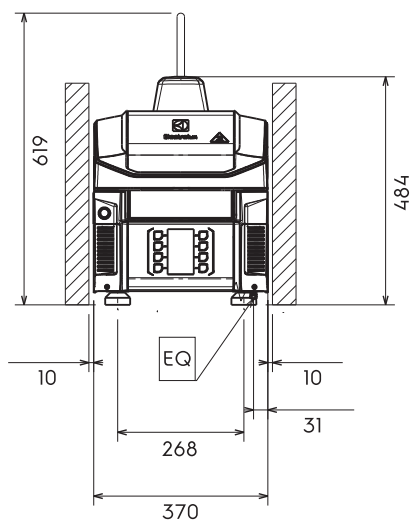
清掃用金属ブラシ
0CB904

試作テストできます

(今考えてるメニューが実際に作れるか分からない...)とお思いなら、弊社までご連絡ください。
 東京都品川区東五反田のショールームにて、お持ち込みの食材でスピーデライトの実機をお試しいただくことができます。
 調理設定アドバイスも受けられるので、メニューの時短を実現できます。
 また、遠方のお客様には機器の貸し出しも行っております。
 ショールームのご使用、またはお貸出しは事前に当社員までお問い合わせください。



外形寸法 (単位:mm)



株式会社TOSEI (販売元)

製品ご購入に関するお問い合わせ

☎ 0120-002-490 (受付時間: 9:00-12:00 / 13:00-17:45 土日祝・休業日を除く)

ご使用中の製品に関するお問い合わせ

☎ 0120-557-338

(受付時間: 24 時間 年中無休※平日 9:00-18:00 (休業日を除く) 以外は受付のみとなります。対応は翌日となる場合があります。)

拠点一覧: 東京本店/東北支店/中部支店/関西支店/九州支店/広島営業所/鹿児島営業所/静岡事業所



●ご用命は下記の販売店へ