

世界の有名シェフが愛用する厨房機器をあなたへ。



高速加熱調理機 SpeedDelight

※ 603972
603973

※製品番号



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)



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。



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。



誰でも簡単操作、 均一品質

- 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

ボタンを押すだけ
最大8個のレシピを登録

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。

利益に直結の高速調理!

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。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。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、30秒しか加熱をしない為、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。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、テイクアウトにも最適

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。

簡単操作で均一品質!

誰がやってもプロの美味しさ

基本的には3アクションで調理が完了するので、操作が簡単で調理方法に差が出にくい。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」のプロになれる。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、直観的な操作が可能です。



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。

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。

製品仕様

モデル	関東仕様 (50Hz)	関西仕様 (60Hz)
製品番号・相数	603973 (三相)	603972 (三相)
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)	19 (三相)
推奨ブレーカー容量 (A)	20 (三相)	20 (三相)

モデル	関東仕様 (50Hz)	関西仕様 (60Hz)
定格高周波出力 (kW)	2.0 (三相)	2.0 (三相)
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: EN1501124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。

外形寸法

外形寸法はコチラから



このカタログの内容は2026年7月現在のものです。

エレクトロラックス・プロフェッショナル株式会社

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 / 13:00-17:30 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9:00-17:00 (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 TEL: 03-6422-7290(代) / FAX: 03-6422-7289

東北支店 TEL: 022-778-5106(代) / FAX: 022-778-5107

中部支店 TEL: 052-772-3988(代) / FAX: 052-772-3938

関西支店 TEL: 06-6338-9601(代) / FAX: 06-6338-9602

九州支店 TEL: 092-482-6613(代) / FAX: 092-482-9631

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