



Electrolux

ホットサンドが
たった30秒*で出来上がり!

*加熱時間はメニュー・材料により異なります。

SpeeDelight

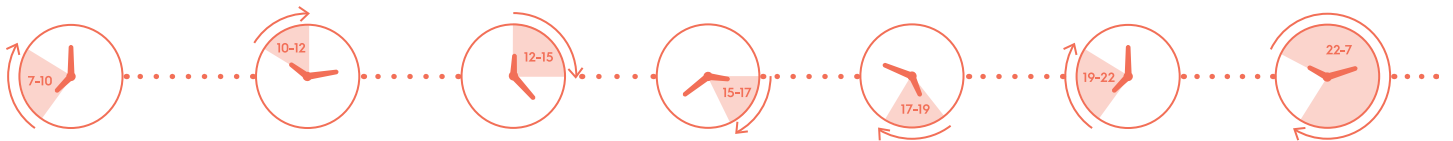
スピーデライト

BACK
TO
THE CRISP
with SPEEDELIGHT

価値のあるおいしさをスピーディに

飲食業界に利益と革新をもたらすテクノロジー

スピーデライトは軽食からデザートまで、スピーディに多彩なメニューをご提供。
様々な業態の飲食店で活躍します!



朝食に…
ファーストフード店
カフェで

ランチに…
軽食レストラン
ファーストフード店で

ティータイムに…
カフェ
コーヒーショップで

夕食に…
軽食レストラン
カフェバーで

夜食に…
ビアホール
カフェバーで

Breakfast



ハム&チーズトースト
加熱時間：約30秒(トースト1枚)

Lunch



ピザ
加熱時間：約30秒(ピザ1枚)

Afternoon tea



スポンジケーキ
加熱時間：約30秒
(スポンジ生地 25g×4個)

Happy hour



ベジタブルラップサンド
加熱時間：約20秒
(ラップサンド1枚)

Dinner



焼きそば
加熱時間：約30秒
(調理済み焼きそば 150g)

After of late dinner



焼き鳥
加熱時間：約20秒
(調理済み焼き鳥 60g×4本)

* SpeeDelight は再加熱調理機です。

プロがプロのために開発したエレクトロラックス独自の機能



3つの加熱テクノロジー

直接加熱・赤外線加熱・マイクロウェーブの3ヶ所の熱源による加熱により食材の内外を両方均一に加熱します。



可能性は無量大

様々な食材を加熱してみてください。オリジナルメニュープログラムを設定できる機能により、メニューの幅が無限に広がります。



環境に優しいテクノロジー

独自の省エネモードは、環境に優しくランニングコスト削減に貢献。カバーを閉じると、スタンバイ通知が表示され60%のエネルギーを節約できます。



最適な圧力

プログラム選択ボタンをタッチするだけで上部プレートにより最適な圧力がかけられ、パンの種類にかかわらずいつでもおいしいホットサンドを提供できます。



安心ラクラク調理

加熱が終了すると自動的に上部カバーが上に上がります。やけどの心配は一切ありません。誰でも簡単にお使いいただけます。

SpeedDelight 製品仕様

型式	HSG2RPR54	HSG2RPR64
熱源	単相200V (50Hz)	単相200V (60Hz)
定格消費電力	4.5kW	
定格電流	23A	
推奨ブレーカー容量	30A	
定格高周波出力	2.1kW	
ヒーター出力	1.6kW	
ノイズレベル	70dB (A) 未満 <small>*ENISO11204に定められた条件で測定。設置条件により変動。</small>	
表面材質	主にステンレススチールAISI/SUS304	
重量	45.5kg	
寸法	W361×D675×H630 (mm)	
調理スペース寸法	W250×D250×H75 (mm) <small>*高さ調整可。最大値75mm</small>	



お問い合わせは

エレクトロラックス・ジャパン株式会社 プロフェッショナル事業部

〒105-0011 東京都港区芝公園2-4-1 (芝パークビルA館6F) コールセンター ☎ **0120-842-040** (受付時間: 9:00 - 18:00 月~土)