製パン用・ホイロ

ドウプルーファー

お店にぴったりのホイロ選びを。

ドウプルーファー「ADPシリーズ」は焼成前の最終発酵（ホイロ）を最適の状態で行います。横広型、奥深型のタイプ、また、MIWE社製コンベクションベーキングオーブン「ガスト」「エコノ」「エアロ」のセットアップ機としてデザインされ、台下ホイロとして使用できる機種もご用意しています。

ADP-6216

ADP-6216D

※画像はアナログ式ですが、実際はデジタル式です。

おすすめ Point

● ビルトイン設計
ヒーターやスチーム発生装置が庫内にないため、水洗いができます。

● 均一な発酵環境
本体上部のミックスチャーボックス内で温度と湿度が混合され、最適な空気状態にされた後に庫内に送り込まれるため、均一な発酵環境が作れます。

● ガラス扉の採用
内部の発酵状態がよくわかるようにガラス扉を標準装備。

■ 仕様

型式	本体寸法（W×D×H）mm	三相 200V 定格消費電力	本体重量	天板収容枚数
ADP-6216	1130×700×2050	1.6kW	約180Kg	縦差 2 枚 ×16 段
ADP-6216D	800×1070×2050	1.6kW	約180Kg	横差 2 枚 ×16 段

※天板サイズは600×400か6取（530×380）を選べます。注文時にご指定ください。

ガストGU3.0403 ＋ ADPG-9

ガスト用ADPG-9、エコノ・エアロ用ADPA-18の仕様に関してはお問い合わせください。

AICOH MIXERS & AICOH SYSTEMS
株式会社 愛工舎製作所
本社 ／ 〒335-0011 埼玉県戸田市下戸田2-23-1
TEL.(048)441-3366 FAX.(048)446-0645
NEW ホームページ https://aicohsha.co.jp

※仕様及び外観は研究・改良のため、予告なく変更する場合があります。
※弊社テストルームをご利用いただけますので、お気軽にお問い合わせ下さい。

札幌営業所／TEL.(011)882-8840
仙台営業所／TEL.(022)381-0127
神奈川営業所／TEL.(044)540-3230
Thai AICOH CO.,Ltd.
名古屋営業所／TEL.(052)792-8991
大阪営業所／TEL.(06)6390-3900
福岡営業所／TEL.(092)939-7455
◎工場：蕨・春日部・浦和

■このカタログは2022年10月17日現在のものです。 2009.02.16