

# ドウブルーファア

お店にぴったりの  
ホイロ選びを。

ドウブルーファア「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



● 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	本体重量	天板収容枚数
		定格消費電力		
ADP-6216	1030×900×2050	2.1kW	約180Kg	縦差 2 枚 × 16 段
ADP-6216D	800×1150×2050	2.1kW	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。

※アナログ式・デジタル式がございます。



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。