

# 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

※画像はアナログ式ですが、実際はデジタル式です。



● **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	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。