

省スペースの店舗でも ラック焼成が可能!



- 1㎡のスペースに設置可能
狭い厨房にも搬入が可能な省スペースタイプ。今までラックオープンが導入できなかった店舗様にちょうどよいサイズです。
- ラックによる一連作業で省力化を実現
成型終了後、ホイロ・焼成・冷却工程まで一貫してラック単位で作業ができるので、人手がかからず、大量生産を非常にスピーディーに行えます。
- 熱風循環システム・スチーム装置
焼成部から送られた熱風はスチーム装置を通過し蒸気を含んだ状態になります。風速調節後、熱風・蒸気吹出口から焼成室に送られるので、良い対流環境を作り出し、色艶の良いパンやお菓子を焼き上げます。
- ラック回転システム
ラックはロータリープレートにセットされ回転します。この回転システムが焼きムラのない優れた焼成の決め手です。



SI1.0604

©MIWE

仕様

外形寸法：
W1000×D1400×H2410mm
本体重量：約 730kg
電源：三相 200V
定格消費電力：34.6kW
制御：2.6kW
焼成ヒーター：32kW
天板：600×400mm 18段
ラック台数：1台

