

ユーロフル社独自の熱風循環システム設計によって商品に熱風が均等に当たる為、美しくきれいに焼き上げることができます。コンパクトな設計で、レストランのデザート製造や小規模店など様々なシーンに対応します。

コンベクションオーブン FVE05A-10 COMPLET

(天板5枚差)

[パティスリーファイン]標準装備機種

パティスリーファイン(自然給気)

適度な給気を設けることで、シュー生地などテクニクの必要な焼成を容易にしてくれます。またドゥミセック(半生菓子)・フルセック(焼き菓子)など、サクッとした食感を出すのに最適です。



その他のポイント

ベーカリー用スチーム標準装備

パンチング天板を使用し、多くのカフェやベーカリーでフランスパンの焼成にご使用いただいております。

5/10kw 切替仕様

標準タイプ5kw仕様に加え、スイッチ1つでダブルヒーター10kwに切り替えることができます。10kwなら冷凍生地でもボリュームを出し、きれいに焼成できます。

10段階インバータ付(風力調整)

軽い商品から、しっかりと焼き色を付けたい場合まで幅広い調整が可能です。

プレヒーティング+6段階ステップ焼成

プレヒーティング機能により、窯入れ時の温度下降を逆算して焼成が可能です。またステップ焼成によって途中で温度設定を変更する手間が省けます。

寸法	幅 780 x 奥行 1085 x 高さ 625
重量	125kg
電気	200V 50/60Hz 3相 10.2kw
段ピッチ	87mm
排気	600~1000m ³ /h 煙突直接続不可
排水	煙突・蒸気ドレン