

ユーロフル社独自の熱風循環システム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様々なシーンに対応します。

FOURS VENTILLÉS

コンベクションオーブン FVE05A-10 COMPLET

(フランス天板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ッ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 ヒーター切替仕様

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なら生地量が多い場合や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	3相 200V 50/60Hz 5.8/10.2kw 切替
天板	600 x 400mm 5枚差 ピッチ 87mm
排気	600~1000m ³ /h 煙突直接続不可
給水	20A (ベーカリースチームを使用する場合のみ)
排水	煙突・蒸気ドレン