

970 トレーオーブン



■ 特 長

- 食パン、バラエティブレッド専用オーブン。
- 焼成効率が非常に高い省エネタイプでガスの消費量を削減します。
- トライゾーンバーナー™ とカラーエイダー™ システムで、高品質の製品をお約束します。

ピーターセンタイプ・リール オーブン

『セミダイレクト・ガス・ファイヤード』

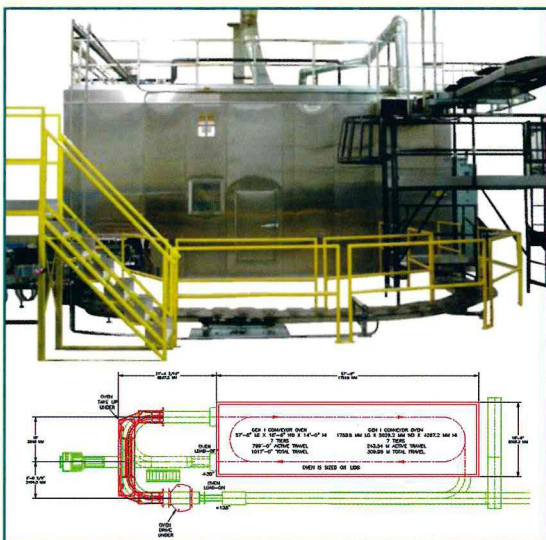
4トレイ/6トレイ/8トレイ

■ 特 長

- パンとケーキの焼成に最適です。
- ファジー制御でボリュームアップ、ソフトな仕上がり。
- メモリー機能で操作の簡略化。
- トレイメモリー(忘れてもOK)。



ランハム コンベヤタイプ オーブン



■ 特 長

- 設備レイアウトに応じたカーブトラックの選択が可能です。
- カラーエイダー™ システムで製品側面、及び底部の焼き上がりをサポートします。
- Vバーナー(オプション)でカーブ部でも確実な熱量投入が出来ます。

※MISUZUIは Lanham Conveyorized Oven・Proofer の正規総製造・販売元です。

※下部投入・下部排出の新型“ジェネレーションモデル”もラインアップしています。



※本カタログの仕様は予告なく変更することがあります。 20150201B①1,000

■ カタログの請求、お問い合わせは

■ 製造・販売元

 **三鈴工機株式会社**

〒510-0103 三重県四日市市楠町北五味塚530番地
PHONE(059)397-3211 FAX(059)397-3217
本社営業部 〒510-0103 三重県四日市市楠町北五味塚530番地
PHONE(059)397-3216 FAX(059)397-3217
東京支店 〒105-0012 東京都港区芝大門1丁目2番1号(大門KSビル3階)
PHONE(03)3434-2936 FAX(03)3434-2939
大阪支店 〒542-0081 大阪市中央区南船場2丁目10番20号(南船場満呂ビル5階)
PHONE(06)6241-1091 FAX(06)6241-1093

■ 販売元