



원적외선 세라믹 돌판과
프리미엄 스팀 시스템으로 고품질의 유럽빵을 굽습니다.

유로베이커오븐

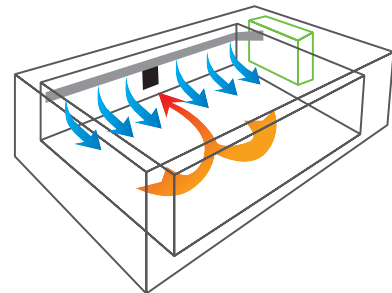
유럽형 외관디자인

오픈형 주방에 잘 어울리는 외관디자인이 베이커리 매장의 품격을 높여줍니다.

열역학 과학
원적외선
돌판세라믹오븐

강력하고 미세한 스팀(기본 3단 장착)

스팀보일러에서 고온으로 예열된 스팀이 미세하고 강력하게 분사되어 유럽빵의 품질을 높여줍니다.



열역학 기술이 탑재된 컨트롤러

- 3단계 화력조절이 가능하기 때문에 다양한 제품을 생산할 수 있습니다.
- 최대 18개의 메뉴 데이터 저장기능이 최적화된 소성계획을 제공하기 때문에 쉽고 미세하게 사용할 수 있습니다.
- 스팀량 조정모드, 각종예열모드, 온도보정모드 및 각종 셋팅모드가 탑재 되어 있습니다.



EASY Cleaning

- 탈·부착 없이 유리 뒷면을 간편하게 닦을 수 있습니다.



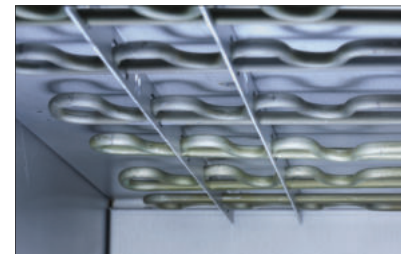
원적외선 세라믹돌판(기본 3단 장착)

독일산 세라믹돌판에서 방출되는 원적외선이 생지의 깊은 곳까지 투과하여 빵 속부터 촉촉하게 구워줍니다.



유로히팅 시스템

차별화된 유로히팅시스템의 가열방식이 풍부한 열량과 고온의 가열을 구현합니다.



▶ 리프트 장착 모습 ◀

옵션 사항

생지를 오븐 바닥에 안전하게 넣을 수 있는 수동 캔버스와 리프트장치

모 델	DUU-43	DUU-23
규 격	1500(W) x 1300(D) x 1900(H)	1130(W) x 1110(D) x 1900(H)
용 량	4매 3단 (All 스팀 + 세라믹 돌판 장착)	2매 3단 (All 스팀 + 세라믹 돌판 장착)
소비전력	380V, 3P+1N, 28kW	380V, 3P+1N, 18kW
설 치 시	급수관(15A), 배수관(50A) 필요	급수관(15A), 배수관(50A) 필요

리프트 장착시, 사이즈 : 1650(W) x 2500(D) x 2100(H)

It bakes high-quality European bread with the far-infrared ceramic stone plate and the premium steam system.

Euro Baker Oven

European-type exterior design

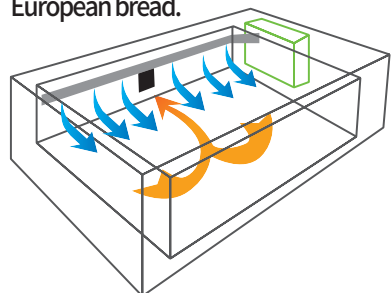
The exterior design which goes well with open kitchens upgrades the dignity of bakery stores.

Thermodynamics science Far infrared radiation Stone plate ceramic oven

Strong yet delicate steam

(3 tiers as a standard)

The steam preheated at a high temperature by the steam boiler is sprayed strongly and delicately, thus upgrading the quality of the European bread.



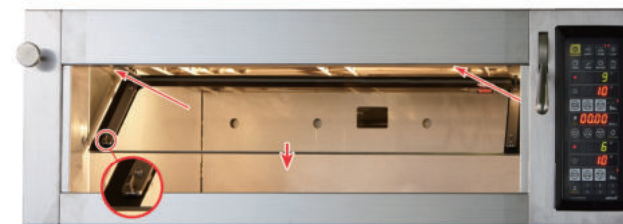
Controller equipped with thermodynamics technologies

- The 3-tiers thermal power adjustment function enables you to produce a variety of products.
- As the maximum 18-menu data storage function provides optimized firing programs, you can use it very easily and delicately.
- It is also equipped with a steam amount adjustment mode, various preheating modes, a temperature correction mode, and various setting modes.



EASY Cleaning

- You can easily clean the back side of glass



Far infrared ceramic stone plate (3 tiers as a standard)

The far infrared radiation emitted from the German-made ceramic stone plate reaches the deep part of a dough, thus baking the inside of the bread thoroughly.



Euro heating system

Our differentiated Euro heating system provides a sufficient amount of heat and high-temperature heating.



▶ 리프트 장착 모습 ◀

Optional Item

A lift device and a manual canvas that can securely put the dough on the oven floor.

Model	DUU-43	DUU-23
Dimension	1500(W) x 1300(D) x 1900(H)	1130(W) x 1110(D) x 1900(H)
Capacity	4 trays, 3 tiers (All steam + ceramic stone plate)	2 trays, 3 tiers (All steam + ceramic stone plate)
Power consumption	380V, 3P+1N, 28kW	380V, 3P+1N, 18kW
At the time of installation	Water supply pipe (15A) and drain pipe (50A) are required	Water supply pipe (15A) and drain pipe (50A) are required
When it is equipped with the lift, the dimension is 1650(W) x 2500(D) x 2100(H)		