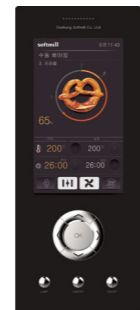


로터리랙오븐 10매

- 다품종 소량 / 다품종 대량생산에 가장 최적화된 제품입니다.
- 완벽한 단열과 밀폐력으로 고품질의 베이킹 실현이 가능합니다.
- 케익시트부터 단과자, 그리고 하드계열까지 모든 제품을 고품질로 생산이 가능합니다.
- 소형화된 로터리랙오븐으로 어떤 매장에서든 설치가 가능합니다.
- 스마트한 외관디자인이 매장 및 주방의 품격을 높여줍니다.
- RFR SYSTEM : 랙의 정역회전을 통해 베이킹 시간을 절약하고 고른 색감을 구현합니다.
- LCD 터치 스크린 패널로 간편한 조작과 편리한 사용이 가능합니다.
- 인버터기능(40%, 60%, 80%, 100%) 풍향조절로 다양한 제품생산이 가능합니다.
- Cost Saving 1) 별도의 예열이 필요 없이 절전기능으로 유지비용을 최소화
2) 편리한 사용과 완벽한 제품생산을 통해 인건비 및 원재료를 절감
3) 전기와 원재료 및 물 등을 절약함으로써 궁극적인 에너지를 세이빙



▶ LCD 터치 스크린 패널 ◀



모 델	Patissier 10
규 격	995(W) x 1110(D) x 2155(H)
용 량	10매
소비전력	380V, 3P, 24 Kw / 220V, 0.5 Kw
설 치 시	급수관 (15A), 배수관 (50A) 필요

로터리랙오븐 36매

대용량오븐

대량생산이 가능한 가성비 높은 대용량 로터리랙오븐 입니다.

강력한 샤프트

안정적인 움직임으로 랙을 지지해주는 강력한 샤프트 재질



완벽한 밀폐와 턴테이블

완벽한 밀폐형 구조가 예열 시간과 생산 시간을 절약할 수 있으며 더욱 개선된 턴테이블로 안정성을 높였습니다.

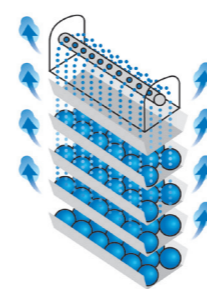
아날로그 컨트롤러(옵션)

누구나 손쉽게 조작할 수 있는 컨트롤러를 통해 생산성과 효율성을 높일 수 있습니다.

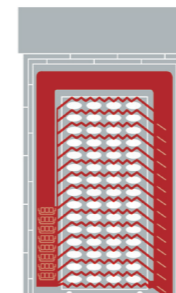


첨단 대류열풍과 스팀기능

강력한 히팅과 대용량의 브로워 시스템이 풍부한 열풍을 만들어 제품의 균일한 색구현을 실현합니다.



▶ 스팀 ◀



▶ 첨단 대류 열풍 ◀



모 델	Patissier 36
규 격	1630(W) x 1700(D) x 2600(H)
용 량	36매 (1랙)
소비전력	380V, 3P+ 1N, 55Kw
설 치 시	급수관 (15A), 배수관 (50A) 필요