

小型スチームコンベクションオーブン

VENIX B043DV.6

「焼き」も「蒸し」もこれ1台

- ✓ 焼成、蒸し焼き、蒸す、様々な調理に対応
- ✓ スチームを10段階でコントロール
- ✓ 99通りのレシピが登録可能
- ✓ ボタンとデジタル表示の使いやすい操作盤



B043DV.6

レシピ登録

99通りのレシピを登録できます。
各レシピは最大3ステップの調理段階が登録
できます。

使用例

ステップ1 温度 140℃ スチーム 100%	ステップ2 温度 170℃ スチーム 0%	ステップ3 温度 190℃ スチーム 0%
-------------------------------	-----------------------------	-----------------------------

自動予熱

プログラムをスタートすると、自動的に設定
温度よりも20%高い温度になるように予熱が
スタートします。

20%高く予熱することで、扉の開閉による庫
内温度の低下を補います。

スチーム

スチームを10段階で設定できます。
さらに、スチームボタンを押している間スチー
ムが発生する手動モードも搭載されています。

見やすい庫内

ガラス張りのドアとハロゲンランプで、調理
中の庫内の様子をドアを開けずに見ることが
できます。

専用ホイロとセットでより使いやすく



CA6008DH

専用架台

VENIX B043DV.6 をより快適に使用するための専用ホイロです。

ホイロから取り出した商品をすぐにオーブンに投入することができます。

操作盤

ボタンとデジタル表示の操作盤です。

醗酵時間や加湿設定が容易にできます。醗酵温度は 20 ~ 60℃*の間で設定できます。

※機械周囲温度や使用環境によって変動します。

小型スチームコンベクションオーブン B043DV.6

差枚数：4枚差（専用トレイ 460×340）

電気容量：単相 200V 2.5kW

総重量：38kg

サイズ：W600×D725×H580 mm

トレイ間：80mm

専用ホイロ CA6008DH

差枚数：8枚差（専用トレイ 460×340）

電気容量：単相 200V 1.2kW

総重量：40kg

サイズ：W600×D690×H860 mm

トレイ間：75mm

●写真・画像はイメージです。実物と異なる場合があります。●本体の仕様は改良のため予告なく変更することがあります。

日本製パン製菓機械工業会会員 日本食品機械工業会会員

TokuRa 戸倉商事株式会社
機械事業部

<http://www.tokura-shoji.co.jp>

- 機械事業部/栗東工場 〒520-3001 滋賀県栗東市東坂 53-16
TEL(077)-558-3511(代) FAX(077)-558-3456
- 機械事業部/東京営業所 〒110-0015 東京都台東区東上野 5-12-10
TEL(03)-5806-3511(代) FAX(03)-5806-3456
- 機械事業部/中部営業所 〒510-0065 三重県四日市市中浜田町 3-22
TEL(059)-353-3511(代) FAX(059)-353-3512
- 機械事業部/福岡営業所 〒813-0034 福岡県福岡市東区多の津 5-23-18
TEL(092)-409-6851(代) FAX(092)409-6852
- 本社/原材料事業部 〒520-0002 滋賀県大津市際川 3-34-10
TEL(077)-525-2227(代) FAX(077)-522-3708

製造品目：テックオープン、ドウコンティショナー、ドウフリーザー、キャビネットホイロ、ショックフリーザー、プレハブ式ドウコン、プレハブ式ホイロ、冷水機、ラック&ボックス