



Deck Oven



Pizzeria and Bakery Machine



MD-22

ミニデッキオーブン



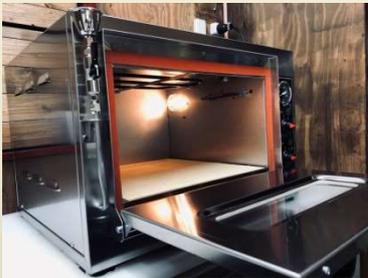
コンパクトなのに
スチーム機能付の本格派
電源 単相・200V

食パン・フランスパン・テーブルロール・ドイツパンもこれ一台！

- ★スチームジェネレーター(蒸気発生装置)を装備
- ★上火・下火の独立温度制御(アナログ式)
- ★遠赤外線放射の多いセラミックヒーターを採用
- ★炉床は厚さ 15mm の煉瓦石平板を採用
- ★外板ステンレス仕様
- ★ユニットタイプなので生産量に応じて増設が可能
- ★気密性を高めるドアパッキンを装備



フランスパンやハースブレッド等で
大きな窯伸び(クーブ)を実現



庫内有効高さ=H220
食パン対応モデル
焼成室内に照明を装備



☆オプション☆
簡易型スリップピール
専用シート付



☆オプション☆
特殊スクエア天板
W390×D390

型 式	MD-22
焼 成 寸 法	W400×D400×H220 1枚差し仕様 オプション/特殊スクエア天板(W390×D390)・スリップピール
電 気 容 量	単相 200V 2.2KW/11A
外 形 寸 法	W600×D570×H430
重 量	33kg

新光食品機械販売株式会社
- Welker Japan -

〒273-0118 千葉県鎌ヶ谷市中沢 1337-22
Tel 047-442-2921 Fax 047-442-2301
<https://www.shinkofoods.co.jp>
q@shinkofoods.co.jp