

麩釜

## 威麩堂々



きめ細かく、ふんわりとした焼き上がり

- ・熱が強く熱効率も良いので“ふき”が良くなります
- ・高断熱で熱の安定性が良く保温性が高いので省エネです
- ・ダイヤル式で微妙な温度調整ができます
- ・釜の隅々まで熱が伝わりムラなく焼成できます

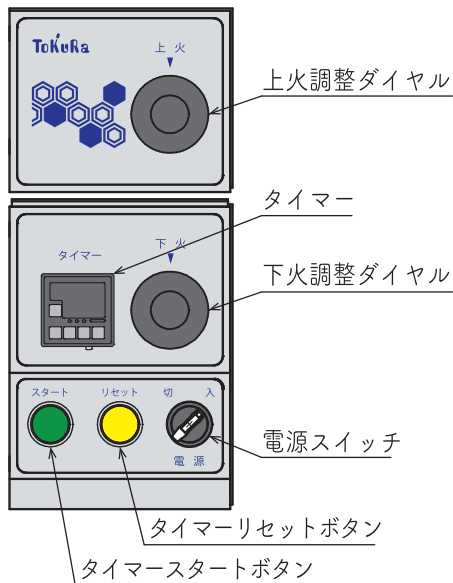


# 夔釜威夔堂々

## 選べる操作盤

ダイヤル式で微妙な温度調整ができます。デジタル式操作盤タイプもございます。

ダイヤル式操作盤 詳細図

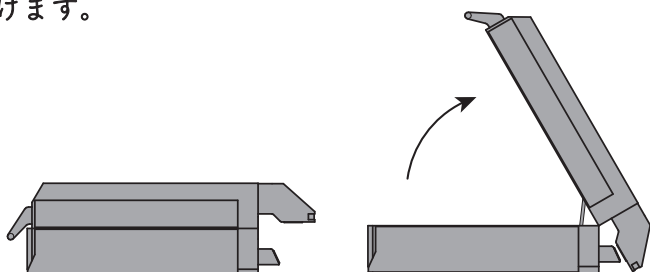


デジタル式操作盤 詳細図



## 上蓋の開閉

スプリング機構によりたいへん軽く、上蓋をつり下げずにスムーズに開閉でき、設置場所を選びません。さらに、落下防止金具付きで安心してご使用いただけます。

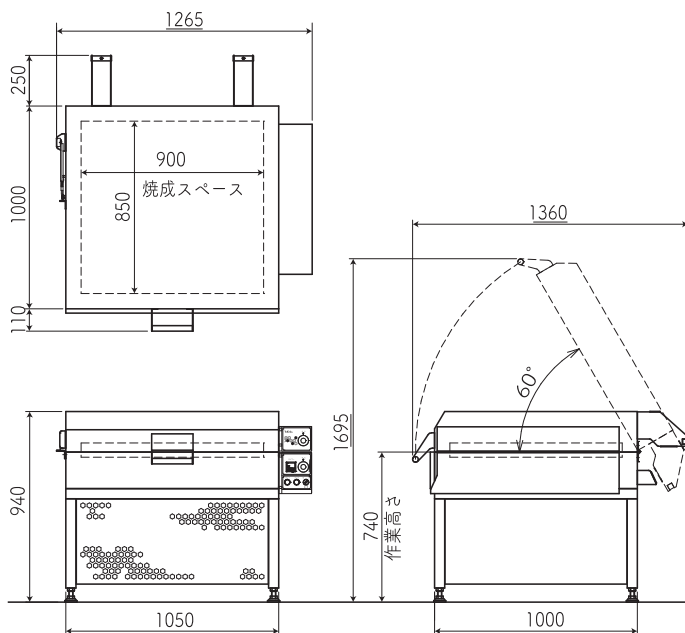


## ムラなく焼ける焼成スペース

焼成スペースの隅々まで熱が伝わりますので、焼きムラが無くムダなく焼成できます。

サイズ違い、深型タイプも製作いたします。

## 仕様図



- その他、特殊仕様やカタログに掲載がない機械についてもご相談ください。
- 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。
- 写真・画像はイメージです。実物と異なる場合があります。

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>



TOOK FACTORY



オンラインショップはこちら

SNS



- 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 東京都台東区上野 5-12-10 TEL(03)-5806-3511 (代) FAX(03)-5806-3456
- 機械事業部/名古屋営業所 〒497-0054 愛知県海部郡蟹江町錦 2-127 TEL(0567)-31-6150 (代) FAX(0567)-31-6160
- 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
- 原材料事業部/本社 〒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：デッキオーブン、ドゥコンディショナー、ドゥフリーザー、キャビネットホイロ、ショックフリーザー、プレハブ式ドゥコン、プレハブ式ホイロ、冷水機、ラック&ボックス