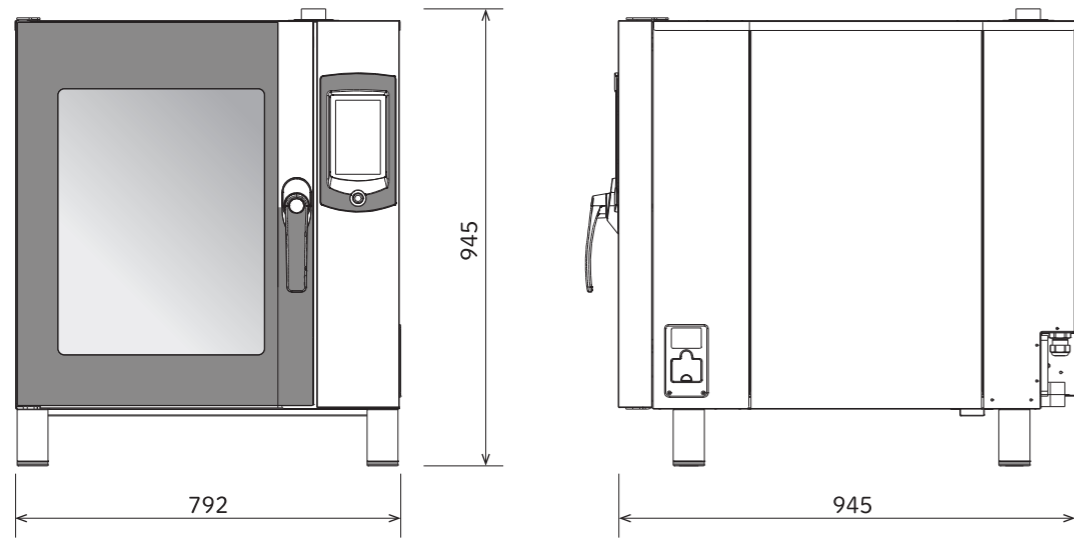


スチームコンベクションオーブン

VG6406



外形寸法：W792×D945×H945mm（ハンドル部を除く）
 収容枚数：6枚（六取天板または欧州天板のどちらかをお選びいただけます）
 棚ピッチ：80mm
 電気容量：3相200V 8.3kW
 温度：最高280℃
 重量：129kg

デジタル温度調節

プログラム登録

自動洗浄システム

デジタルタイマー

ファン速度調節

ファン反転機能

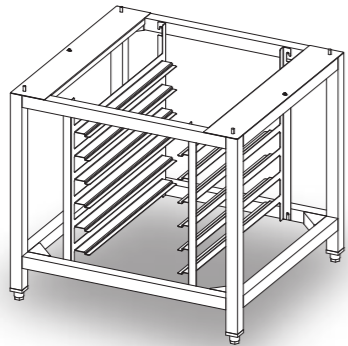
調理段階設定

ハロゲンランプ

スチームコンベクションオーブン用架台

架台と合わせてより効率的にお使いいただけます。

この他に、特注で台下タイプのドウコンディショナーやホイロの製作もお受けできます。



架台ラック型

VL6406

外形寸法：W785×D735×H700mm
 収容枚数：6枚（欧州天板仕様）
 ※六取天板仕様も製作できます

- 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。
- 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

- 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

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

TOOK FACTORY

SNS



オンラインショップはこちら

製造品目：デッキオーブン、ドウコンディショナー、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



VG6406

スチームコンベクションオーブン

「焼き」も「蒸し」もこれ1台



ファンの速度を10段階で調節

商品に合わせて最適なファンコントロールをお選びいただけます。



自動洗浄システムでエコ

手間をかけることなく庫内を清潔に保つことができます。水や洗剤の使用量を最小限におさえ、少ない労力でより長くお使いいただけます。



芯温センサーでベストの状態に

ΔTを設定することで、食材のもっとも美味しい状態まで簡単に上げることができ、ロスを減らします。

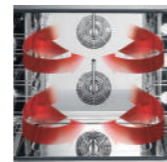
※食材の中心温度と庫内温度の差(ΔT)を一定に保つ加熱方法

スチームを最大11段階でコントロール

直接噴射の蒸気発生器により、きめが細かく密度の濃いスチームが発生します。さらに、手動モードではタッチしている間スチームが発生するので、最適な湿度に調節できます。

庫内均一

自動逆転モーターと風速調整の組み合わせで、庫内温度が均一になり、焼きムラが減少します。



3段階の排気ダンパー

庫内の温湿度を調整する排気ダンパーは、「開・半開・閉」の3段階で設定できます。

プログラム登録

様々なレシピを保存できる他に、外部メモリを使用して、複数台で共有できます。



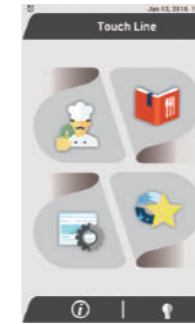
見やすい庫内

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がよく見えます。

静電容量式タッチパネル

日本語に対応した静電容量のタッチパネルを搭載しているので滑らかな操作が可能です。直感的に様々な機能をお使い頂けます。

メインメニュー



調理設定、レシピの登録・閲覧、設定、特殊サイクル設定などを行います。

調理設定



庫内温度・湿度設定・タイマー・ダンパー・ファン・芯温センサー・予熱などの、各種設定を行います。最大10段階の調理ステップを設定すると、各ステップに自動で切り替えます。(ステップ運転)

レシピメニュー

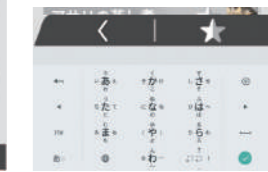


レシピを8つのカテゴリに分けて保存できます。また、レシピの履歴を閲覧したり、外部メモリを使用して、レシピの共有が可能です。

ツール



データの更新・日時設定・ネットワークの接続・エラー表示の有無・言語選択などを行います。日本語での入力が可能でひらがな、カタカナ、漢字にも対応しています。



日本語入力画面
(キーボード)

スチームコンベクションオーブンだからできること

「焼く」「焼き+蒸気」「蒸す」の各調理方法を細かく設定できます。

焼く

熱風の対流により程よく水分を飛ばせるので、パイ、デニッシュ、クロワッサンなどの折込生地、メロンパンや焼き菓子等の焼成に威力を発揮します。



焼き+蒸気

蒸気を補助的に使用することで表面の乾きを抑えたり、効果的に熱を伝えることができます。リベイクを行うフレンチトーストやクロックムッシュ、タルティーヌ等も短時間でしっかりと焼きあがります。



蒸す

11段階のスチーム設定で、蒸し料理も簡単に行えます。プリンも湯煎不要で「す」が入りにくく、安定した商品が仕上がります。また、食材の下処理としてもお使いいただけます。

