

小型スチームコンベクションオーブン

VENIX VB4304

「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
- ✓ 100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



VB4304

レシピ登録

100通りのレシピを登録できます。
各レシピは最大6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°C スチーム 100%	ステップ2 温度 170°C スチーム 0%	ステップ3 温度 190°C スチーム 0%
--------------------------------	------------------------------	------------------------------

※3ステップの場合

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。

※自動予熱の設定は変更できます。

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



VP4308

専用架台

VENIX VB4304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 VB4304

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×H580mm

トレイ間：80mm

専用ホイロ VP4308

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×H860mm

トレイ間：75mm

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

●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。

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