

スチームコンベクションオーブン

VENIX VE6404

「はじめてのコンベクション」にちょうど良い1台



VE6404

✓ 動力電源不要 (単相200V/30A)

✓ 排水接続不要

✓ 最短3ボタンで予熱開始!

便利なクイックスタート機能

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℃ 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%
-------------------------------	-----------------------------	-----------------------------

※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25%高い温度になるように予熱がスタートします。

25%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。

設定範囲

*タイマー : ~4時間 (手動連続運転可)

*温度 : 30~260℃

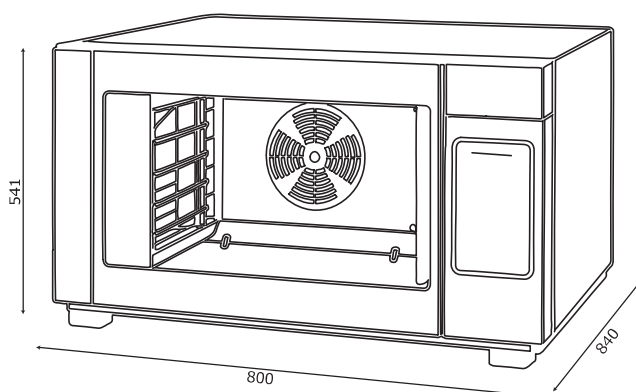
*スチーム : 10段階

*ファン速度 : 5段階 等

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。

寸法・仕様



小型スチームコンベクションオープン VE6404

差枚数：4枚（欧州天板600×400mm）

電気容量：単相200V 4.8kW（30A）

サイズ：W800×D840×H541mm

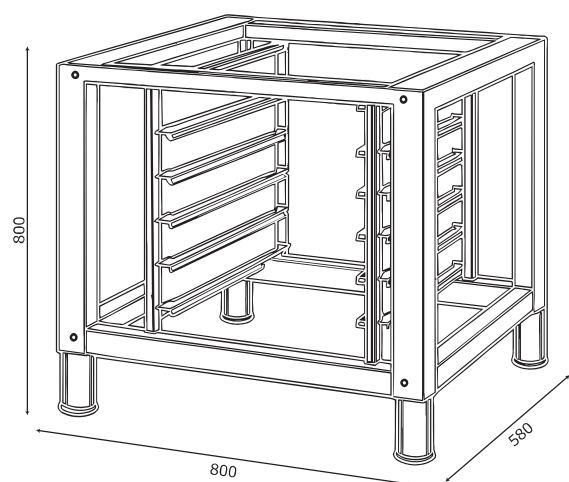
重量：約60Kg

トレイ間：75mm

※給水管・減圧弁・軟水器は別売りです

※コンセントプラグは別売りです

※天板は別売りです



VE6404用 専用架台 TA8058H80S

差枚数：7枚（欧州天板600×400mm）

総重量：約20kg

サイズ：W800×D580×H800mm

トレイ間：80mm

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：デッキオープン、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