

# Artisan

For Boulangerie






# Artisan

## For Boulangerie


— 職人技をひきだすパン窯 —

- 1 焼成室レイアウトのラインナップが豊富。  
最適な一台をお選びいただけます。
- 2 特に「2列2枚縦差し」は放熱ロスが少なく  
操作性が良好。パン焼成には最適です。
- 3 奥の天板も出しやすい。  
女性スタッフでも操作ストレスがありません。
- 4 熱伝導に適した石床を採用。  
パン生地に吸収されやすい遠赤外線を放出します。
- 5 蓄熱性の高い構造ながら温度レスポンスが良い。  
クロワッサンや菓子パンなど小型パンも焼きやすい。
- 6 ヒーターを小型化し多数配列。  
焼きムラが少ない。
- 7 ベーシックな加熱方式で、  
パン生地の加熱コントロールがしやすい。  
イメージどおりのオープンキックを実現します。
- 8 豊富な蒸気を生み出す  
高蓄熱スチームジェネレーターを搭載。
- 9 蒸気温度が設定できる。  
フランスパンはもちろんのこと、ドイツパンについても  
イメージどおりの表面糊化を実現します。
- 10 スチームジェネレーターのインジェクターノズルは  
メンテナンス性が高い。  
専用工具を使用して容易に脱着できます。
- 11 シンプルな温度コントローラーを採用。
- 12 スチーム量が正確。  
電磁式（マグネット式）の開閉弁を採用しています。
- 13 マニュアルで任意に蒸気を出せる押しボタンスイッチ。  
また、スチーム噴出時間を設定して常に一定量の蒸気を  
かけることも可能。微妙なスチーム制御を実現しつつ、  
同時に使いやすさも提供します。
- 14 焼成室の高さは240mmと180mmを用意。山型食パンや  
バケットなど、高さに応じた使い分けが可能。  
小型の菓子パンやデニッシュペストリーも  
ムラなく焼き上げます。
- 15 視認性が高くクリーニングしやすいガラスドアを採用。
- 16 放熱しやすいフロント部分に焼きムラを補正する  
補助ヒーターを配置しています。
- 17 一段ずつ独立した焼成室で必要に応じて増設が可能。  
経路が狭小な工房でも搬入設置が楽にできます。







Model	Trays N°	Traysdim. cm	Deck dimensions			Outside dimensions			Power Kw	ECO Kw	Weight Kg
			A cm	B cm	H1 cm	C cm	D cm	H2 cm			
ART-0608	2	40X60	62	85	18/24	93	128	31/37			104
ART-0608-V	2	40X60	62	85	18/24	93	128	31/37	6.3		140
TOP**	---	---	---	---	---	93	128	7	---	---	54
STAND	10/14	40X60	---	---	---	93	112	68/88	---	---	73/35



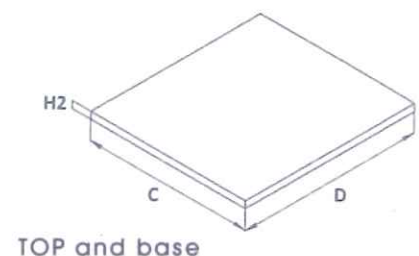
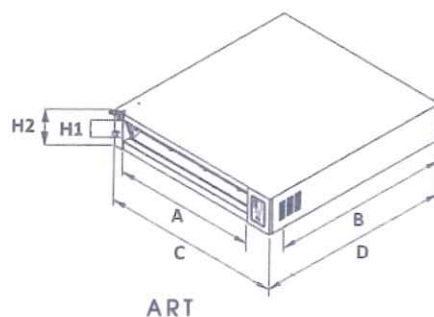
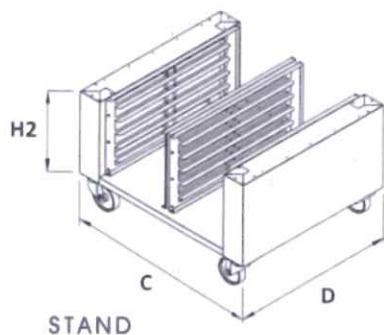
ART-0806	2	40X60	82	70	18/24	113	113	31/37			111
ART-0806-V	2	40X60	82	70	18/24	113	113	31/37			145
TOP**	---	---	---	---	---	113	113	7	---	---	59
STAND	10/14	40X60	---	---	---	113	97	68/88	---	---	80/37



ART-0812	4	40X60	82	125	18/24	113	168	31/37			160
ART-0812-V	4	40X60	82	125	18/24	113	168	31/37	8.4		193
TOP**	---	---	---	---	---	113	168	7	---	---	87
STAND	20/28	40X60	---	---	---	113	152	68/88	---	---	105/44



ART-1208	4	40X60	124	85	18/24	155	128	31/37			183
ART-1208-V	4	40X60	124	85	18/24	155	128	31/37			199
TOP**	---	---	---	---	---	155	128	7	---	---	89
STAND	20/28	40X60	---	---	---	155	112	68/88	---	---	92/45



# Artisan

新光食品機械販売株式会社

〒273-0118 千葉県鎌ヶ谷市中沢1337-22

Tel: 047-442-2921 / Fax: 047-442-2301

URL: www.shinkofoods.com / Mail: q@shinkofoods.com