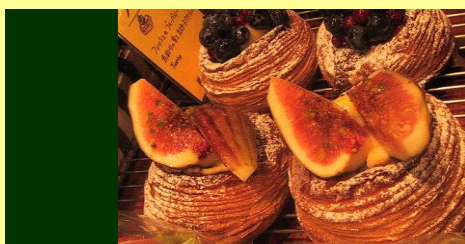




## MINIFOUR / ミニフォー

コンパクトながら、焼成能力が高い「熱風対流式」の電気オーブンで、ヨーロッパ天板（400\*600mm）を使用して、効率よく焼成します。「菓子パン・ペストリー・焼き菓子」などをムラなく焼き上げるのはもちろんのこと、「スチームジェネレーター」を装備しているので、「フランスパン」などのハードブレッドにも対応し、火力も強いので「食パン」を焼成することも可能です。ホイロと組み合わせて、少ない設置面積で、多品種の製造が可能です。



### ■BW64.2 型オーブン

段数：2枚差し  
寸法：W810\*D750\*H520  
電源：3.0kw / 200V / 3P

### ■BW64.4 型オーブン

段数：4枚差し  
寸法：W810\*D750\*H640  
電源：5.1kw / 200V / 3P

### ■BW64.8 型オーブン

段数：8枚差し  
寸法：W810\*D750\*H920  
電源：9.8kw / 200V / 3P

### ■WG64.4 型ホイロ

段数：4枚差し  
寸法：W810\*D750\*H720  
電源：2.0kw / 200V / 3P

### ■WG64.8 型ホイロ

段数：8枚差し  
寸法：W810\*D750\*H920  
電源：2.1kw / 200V / 3P

### ■WG64.16 型ホイロ

段数：16枚差し  
寸法：W810\*D980\*H920  
電源：3.0kw / 200V / 3P