



各機仕様表

■ コンベクションオープン

NR:標準操作パネル NE:e-drive操作パネル IV:インバーター付
J:フレンチ天板(600×400mm)及び六取天板(535×385mm)兼用 ※フレンチ天板のみの対応も承ります。

機種		本体サイズ(幅×奥行き×高さ)	電気容量(3相200V 50/60Hz)	本体重量	スチーム	
天板 4枚差し	縦差し	NR-04P-05-J(IV)	780×1025×540mm	5.8kW	119kg	—
		NE-04P-05-J(IV)				
		NR-04P-10B-J(IV)				
	横差し	NE-04P-10B-J(IV)	780×1025×540mm	10.2kW	119kg	○
		NR-04PW-05-J(IV)				
		NE-04PW-05-J(IV)				
天板 10枚差し	縦差し	NR-10P-10-J(IV)	780×1025×1080mm	11.2kW	200kg	—
		NE-10P-10-J(IV)				
		NR-10P-20B-J(IV)				
	横差し	NE-10P-20B-J(IV)	780×1025×1080mm	19.7kW	200kg	○
		NR-10PW-10-J(IV)				
		NE-10PW-10-J(IV)				
横差し	NR-10PW-20B-J(IV)	980×825×1080mm	11.2kW	200kg	—	
	NE-10PW-20B-J(IV)					
横差し	NR-10PW-20B-J(IV)	980×825×1080mm	19.7kW	200kg	○	
	NE-10PW-20B-J(IV)					

※段ピッチ:85mm

■ 乾ホイロ

機種		本体サイズ(幅×奥行き×高さ)	電気容量(1相200V 50/60Hz)	本体重量	スチーム	
天板 16枚差し	縦差し	EP-16	780×1025×910mm	1.2kW	79kg	—
	横差し	EPW-16	980×825×910mm	1.2kW	79kg	—

※段ピッチ:70mm

◎ オプション

段数変更	天板10枚差しオープンのみ、8段(ピッチ107mm)、9段(ピッチ95mm)に変更もできます。
棚受け変更	棚受けの短いタイプに変更もできます。
専用架台	ご要望に応じ各種取り揃えができます。
専用フード	FHV-EA縦差し(780×1210×190mm)、FHV-ET横差し(980×1010×190mm)の取り揃えができます。

■ CF80ラックオープン

機種	天板サイズ	設置面積	本体サイズ(幅×奥行き×高さ)	電気容量(3相200V 50/60Hz)	本体重量	スチーム
CF80	600×400mm	0.99㎡	782×1490×2142mm	33.8kW	450kg	○

● 付属品 … 専用ラック1台 [12段(ピッチ125mm)、16段(ピッチ95mm)よりお選びいただけます]

■ パティスリーバック

機種	本体サイズ(幅×奥行き×高さ)	電気容量(3相200V 50/60Hz)	本体重量	スチーム
コンベクションオープン 天板5枚差し	980×825×625mm	10.2kW	125kg	○
デッキオープン 天板2枚差し ※焼成室1段あたり	980×1225×415mm	6.2kW	170kg	○

● 組み合わせ等、ご要望に応じ各種取り揃えができます。

※デザイン・仕様については予告なく変更する場合がございます。ご了承ください。

FABRICANT EUROFOURS®

FOURS VENTILÉS & FOURS À CHARIOT FIXE





FOURS VENTILÉS

コンベクションオーブン

シンプルでスタイリッシュなデザイン。ファンで熱風を循環させながら焼き上げる熱風循環(コンベクション)方式オーブン。

選べる操作パネル



標準操作パネル

使いやすい操作盤!
シンプル操作で温度とタイマーを設定

ボタン数が少なくシンプルなので操作は簡単。温度とタイマーを設定すれば、あとは焼き上がりの状態を見ながら、繊細な焼加減を自由自在に調整できます。
また、ダンパーは通常機能に加え、焼成終了前に設定(何分前)できるので、ドアオープン時の熱気による火傷を軽減します。



e drive (イードライブ)

どなたでもプロの焼き上がり
プログラム機能内蔵のタッチパネル操作盤

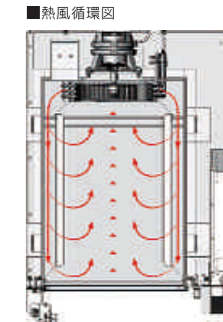
登録できるレシピは100プログラム。そのレシピを呼び出し、スタートすればOK。また3レシピまで連続してセットすることができ、1つずつ呼び出す必要がありません。システム化された厨房には最適です。



※上の写真は標準操作パネルの4枚差しタイプに専用架台(オプション)を組み合わせたイメージです。

独自の熱風循環システム

熱風対流学に基づいた設計により、省スペース・省エネルギーを実現。商品に熱風が均等に当たることにより、美味しくきれいに焼き上がります。



時短

デッキオーブンに比べ焼成時間が短いため、オーブンの占有時間を効率的に活用できます。

急速なスタートアップ

200℃に達するまでわずか数分のため、使いたいときに電源オン。デッキオーブンに比べ、立ち上がりまで時間を要せず1日中電源をオンにしなくてもよいので、ランニングコストも抑えられます。また、電源オフ後の急なオーダーにも即対応が可能です。



コンパクト設計

縦差して幅780mm×奥行1025mm(横差して幅980mm×奥行825mm)といったコンパクト設計。レストランのデザート製造、小規模店、またチェーン展開をしている店舗、カフェといった様々なシーンで対応が可能です。

安心・快適な仕様

二重ガラスドアを採用することにより、表面温度を低下させ火傷の危険性を軽減しています。また違和感なく快適にご使用いただけるよう、ドアハンドルの大きさを最適化。1年に最大10,000回の開閉に対応するように設計されています。



簡単クリーニング

ガラスドアの清掃はとても簡単です。内側のビス2つを90度回すだけで、ガラスをきれいに保つことができます。



◎ホイロ、専用架台も各種取り揃えております。裏面もあわせてご覧ください。

FOURS À CHARIOT FIXE

ラックオーブン



人間工学に基づいた設計で、使う人にやさしく作業しやすいコンパクトなラックオーブン。

- ボタン1つで**軽く簡単に開閉**できるマグネットロックドア。
- 焼成終了時に自動で扉が少し開き、先に熱気を逃すことで全開放時の**熱気による火傷を軽減**。
- 床面積0.99㎡の**コンパクト**設計。
- メンテナンススペース
左右背面は不要(正面のみ)。



◎コンベクションオーブンと同様、操作パネルは2種類から選択。

FOURS
COMBINÉS

狭い厨房に最適!

パティスリーパック

最小設置面積980×1225mmからOK!
コンベクションオーブンとデッキオーブンを上下に重ねたコンビネーションタイプ。狭い厨房でもコンパクトに設置できます。

コンベクションオーブン



デッキオーブン



※右の写真はe-drive操作盤のコンベクションオーブン5枚差しタイプに、デッキオーブンと専用架台(オプション)を組み合わせたイメージです。