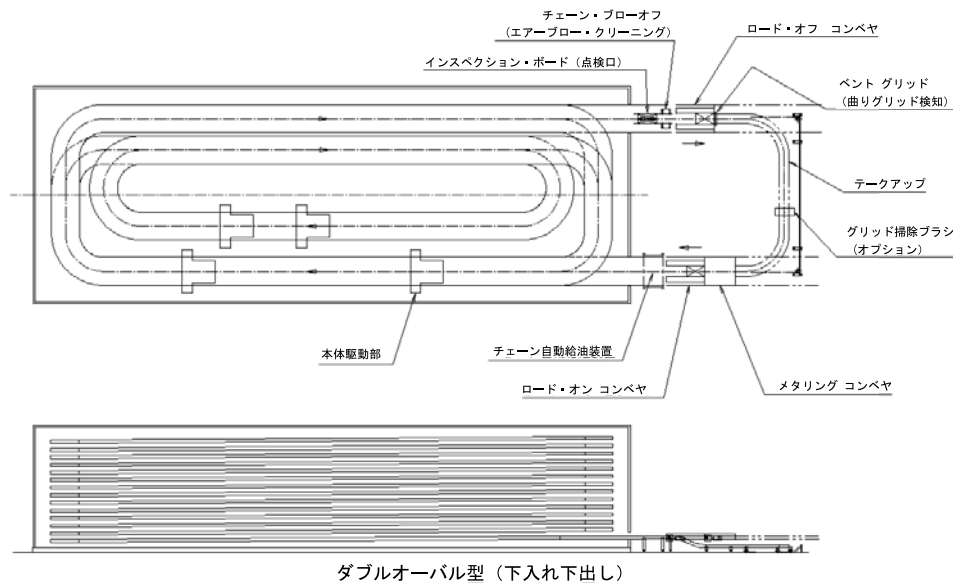


エンドレスタイプ ファイナルプルーファ&オーブン



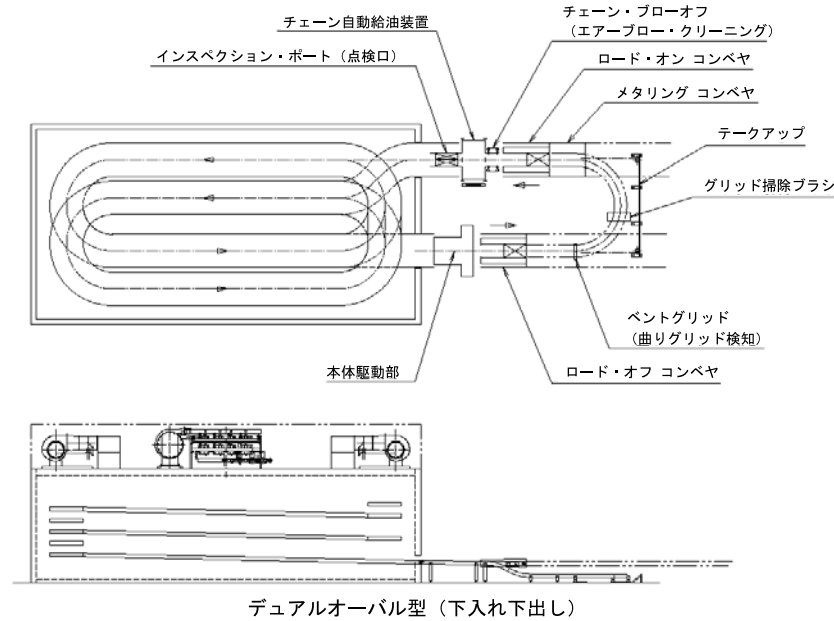
ファイナルプルーファ

ダブルオーバー型
庫内、各段にウケザラ取り付け 底部より入出庫 チューブ接続部にゴムパッキン使用



オーブン

デュアルオーバー型
底部より入出庫 自動点火バーナ 熱風循環システム ゾーンコントロール



仕様および寸法は予告なく変更する場合があります。

株式会社 **オシキリ** <https://www.oshikiri.com/>

東京営業所 〒252-0811 神奈川県藤沢市桐原町4
名古屋営業所 〒481-0043 愛知県北名古屋市沖村六反136
大阪営業所 〒565-0853 大阪府吹田市春日3-20-10
福岡営業所 〒811-2304 福岡県糟屋郡粕屋町仲原3-6-19
湘南工場 〒252-0811 神奈川県藤沢市桐原町4
山形工場 〒999-3701 山形県東根市大字東根甲5500
株式会社オシキリ北日本 本社 〒989-3123 宮城県仙台市青葉区錦ヶ丘8-12-22
札幌事業所 〒004-0054 札幌市厚別区厚別中央四条5-6-1

TEL 0466-44-6188 FAX 0466-44-6186
TEL 0568-25-7331 FAX 0568-25-7555
TEL 06-6821-3711 FAX 06-6821-6002
TEL 092-939-3820 FAX 092-931-3167
TEL 0466-44-6011 FAX 0466-44-6969
TEL 0237-43-4222 FAX 0237-43-4759
TEL 022-391-6196 FAX 022-391-6195
TEL 011-893-0678 FAX 011-801-2768



弊社の品質システムはISO9001:2015
認証されています。

エンドレスタイプ ファイナルプルーファ & オーブン



ファイナルプルーファ内部

庫内は各段ごとにウケザラがあるため異物混入の心配がありません。



ロードオン部



ロードオフ部



オープン内部



本体駆動部

電気モータ駆動（インバータ変速）



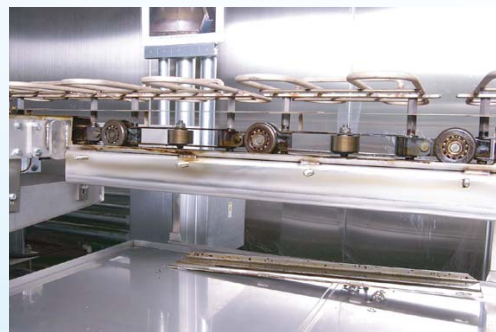
テークアップ部

標準型は庫外に設置していますので、保守・点検が容易です。



チェーン自動給油装置

9ヶ所のポイントにタイマ設定で自動的に給油します。



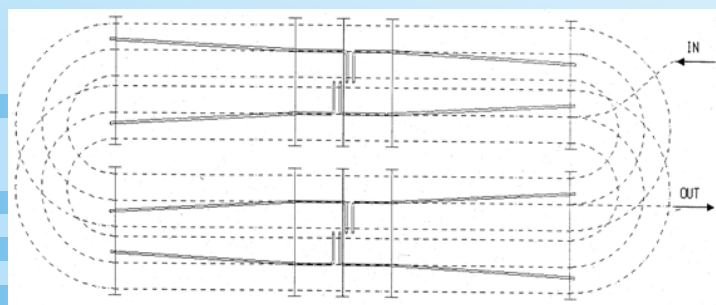
熱風循環システム

オープン炉内上部の熱気をブロウによりノズルから食型ケースに近接して吹きつけることで、従来の熱風循環システムよりさらに効率的に食型ケースの昇温、側面クラスト形成を助長しケービング対策にも役立ちます。



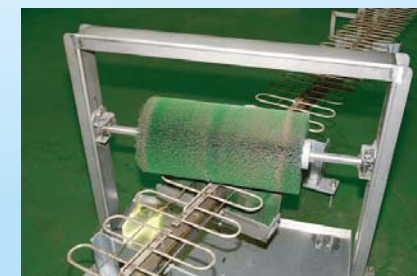
ゾーンコントロール

1ループを1ゾーンとしてバーナをゾーンコントロールできるため、最適な焼成条件を設定することができます。



グリッド掃除ブラシ

ブラシは脱着が簡単です。



オープン上部

