

## 로터리랙오븐 10매

- 다품종 소량 / 다품종 대량생산에 가장 최적화된 제품입니다.
- 완벽한 단열과 밀폐력으로 고품질의 베이킹 실현이 가능합니다.
- 케익시트부터 단과자, 그리고 하드계열까지 모든 제품을 고품질로 생산이 가능합니다.
- 소형화된 로터리랙오븐으로 어떤 매장에서든 설치가 가능합니다.
- 스마트한 외관디자인이 매장 및 주방의 품격을 높여줍니다.
- RFR SYSTEM : 랙의 정역회전을 통해 베이킹 시간을 절약하고 고른 색감을 구현합니다.
- LCD 터치 스크린 패널로 간편한 조작과 편리한 사용이 가능합니다.
- 인버터기능(40%, 60%, 80%,100%) 풍향조절로 다양한 제품생산이 가능합니다.
- Cost Saving
  - 1) 별도의 예열이 필요 없이 절전기능으로 유지비용을 최소화
  - 2) 편리한 사용과 완벽한 제품생산을 통해 인건비 및 원재료를 절감
  - 3) 전기와 원재료 및 물 등을 절약함으로써 궁극적인 에너지를 세이빙



▶ LCD 터치 스크린 패널 ◀

모 델	Patissier 10
규 격	995(W) × 1180(D) × 2090(H)
용 량	10매
소비전력	380V, 3P, 24 kW / 220V, 0.5 kW
설 치 시	급수관 (15A), 배수관 (50A) 필요

## 로터리랙오븐 36매

### 대용량오븐

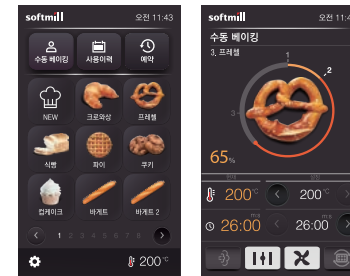
대량생산이 가능한 가성비 높은 대용량 로터리랙오븐입니다.

### 완벽한 밀폐와 턴테이블

완벽한 밀폐형 구조가 예열 시간과 생산 시간을 절약할 수 있으며 더욱 개선된 턴테이블로 안정성을 높였습니다.

### LCD 터치스크린(옵션)

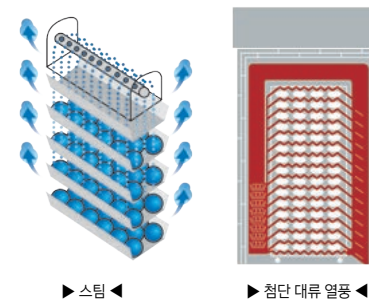
누구나 손쉽게 조작할 수 있는 컨트롤러를 통해 생산성과 효율성을 높일 수 있습니다.



- 초보자는 간편하게 사용
- 전문가는 디테일하게 사용
- 제품 베이킹 레시피 저장기능
- 풍향조절 기능
- 베이킹 사용이력 관리
- 다양한 서비스 메뉴기능

### 첨단 대류열풍과 스팀기능

강력한 히팅과 대용량의 브로워 시스템이 풍부한 열풍을 만들어 제품의 균일한 색구현을 실현합니다.



▶ 스팀 ◀

▶ 첨단 대류 열풍 ◀



모 델	Patissier 36
규 격	1630(W) × 1700(D) × 2600(H)
용 량	36매 (1랙)
소비전력	380V, 3P+ 1N, 55kW
설 치 시	급수관 (15A), 배수관 (50A) 필요

## Rotary Rack Oven 10 trays

- This is the most optimal product for multi-variety small-quantity production / multi-variety large-quantity production.
- High-quality baking is possible thanks to perfect thermal insulation and airtightness.
- It is possible to produce a variety of high-quality products including cake sheets, sweet cookies and hard series.
- As a downsized rotary rack oven, it can be installed in all stores.
- The smart exterior design enhances the dignity of stores and kitchens.
- RFR system: The rotation and reverse rotation of the rack saves baking time and creates a uniform color.
- The LCD touch screen panel enables you to operate and use it easily and conveniently.
- With the inverter-function (40%, 60%, 80%, 100%) wind direction control, it is possible to produce a variety of products.
- Cost saving
  - 1) You can minimize maintenance costs with its power saving function without separate preheating.
  - 2) You can save labor costs and raw materials through convenient use and perfect production.
  - 3) You can ultimately save energy by saving electricity, water and raw materials.



Model	Patisserie 10
Dimension	995(W) × 1180(D) × 2155(H)
Capacity	10 trays
Power consumption	380V, 3P, 24 kW / 220V, 0.5 kW
At the time of installation	Water supply pipe (15A) and drain pipe (50A) are required

## Rotary Rack Oven 36 trays

### Large-capacity Oven

This large-capacity rotary rack oven boasts of its cost-to-benefit ratio and enables you to produce products in large quantities.

### perfect sealing and turntable

A fully enclosed structure saves production time as well as preheating time and increases stability with improved turntables.

### LCD Touch Screen (Optional)

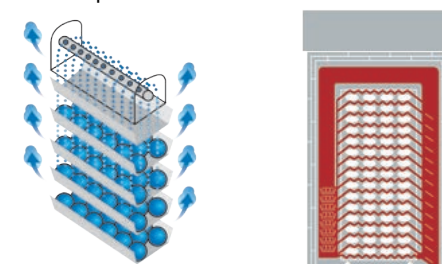
The easy-to-operate controller enhances productivity and efficiency.



- Even a beginner can use it easily and conveniently
- A professional can use it in detail
- It has a function to store product baking recipes
- Airflow volume adjustment function
- Baking history management
- Various service menu functions

### Cutting-edge convection current - heat wave and steam function

The strong heating and large-capacity blower system makes abundant heat wave and creates the uniform colors of the products



▶ Steam ◀ ▶ Cutting-edge convection current - heat wave ◀



Model	Patisserie 36
Dimension	1630(W) × 1700(D) × 2600(H)
Capacity	36 trays (1 rack)
Power consumption	380V, 3P+ 1N, 55kW
At the time of installation	Water supply pipe (15A) and drain pipe (50A) are required