

店舗向け ベーカリーオーブン

理想の焼成を実現可能にする多彩な窯のラインナップ！

■ マグマーダ

遠赤外線ので生地を芯から焼きあげる。



(樹ワルト精機)

■ フラーム ヨーロッパ

美しく焼き上げる機能満載。



(樹ワルト精機)

■ フラーム

職人の仕上がりをこの一台で。



(樹ワルト精機)

■ ナイスオーブン

パン類から菓子類まで理想的な焼き上がり。



(樹ワルト精機)

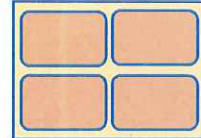
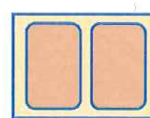
◆ 規格

	1段	2段	3段	4段	2段 ホイ口付
マグマーダ			② (電気)		
フラーム ヨーロッパ		① (電気)	①/②/③/④ (電気)		
フラーム	① (電気/ガス)	①/②/③/④ (電気/ガス)	①/②/③/④ (電気/ガス)	①/②/③ (電気/ガス)	①/②/③ (電気/ガス)
ナイス オーブン		①/② (電気/ガス)	①/②/③ (電気/ガス)	①/② (電気/ガス)	

(庫内収まりパターン)

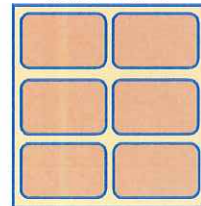
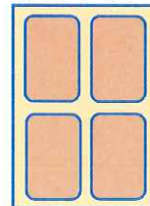
①縦2枚差し

③横4枚差し



②縦4枚差し

④横6枚差し



* 加湿機能や炉床仕様等の詳細はお問い合わせ下さい。

