

『ウノックス』ペーストリーオープン XBシリーズ 電気式 フルリニューアル

斬新なデザインでさらにコンパクトテーブルトップサイズ。
場所をとらないので、厨房スペースを有効に使えます。



株式会社エフ・エム・アイ(本社:大阪市鶴見区放出東 代表取締役社長:木本武雄 以下、エフ・エム・アイ)が販売するウノックス社(イタリア)のスチームコンベクションペーストリーオープンXBシリーズ 電気式がフルリニューアルしました。オープン庫内の湿度と乾燥の度合いを、蒸し菓子から焼き菓子までお菓子の特性に合わせてお好みの状態にコントロール。美味しさを最大限に引き出し、商品の品質向上に貢献するオープンです。2008年10月より販売を開始いたします。

■ 製品の概要

求めるクオリティが多彩に広がるペーストリーオープン、ウノックスXBシリーズ。温度・時間・庫内の湿度を数値で詳細に管理。よりしっとり、より口当たりの良い商品の品質向上に貢献するオープンです。上火と下火の加減で焼成する従来のオープンに対し、ウノックスオープン「熱」の入り方が異なり庫内ファンで強制対流による「熱循環」の焼成です。またスチームコンベクションオープンなので庫内で蒸気を発生させ、庫内ファンで蒸気を対流させることによりしっとりと同じ品質で仕上がります。



■ 主な製品特長

1. クライマラックスシステム

新鮮な外気を庫内に引き込み同時に焼成中に発生したしめった空気を庫外へ排出したりお菓子にとって最適な環境を作り出します。



2. 二重ガラス構造

庫内の熱の放出を防ぎ、熱効率がアップします。またガラス表面の温度の上昇を軽減します。表面ガラスは開閉可能なので掃除がしやすくなっています。



3. 標準装備の芯温コントロール

芯温センサーでコントロールすることにより、お菓子の中心温度を設定できます。より安定した仕上がりやデリケートなアイテムの焼成に大変便利です。



■ 本製品仕様

ペーストリーオープン					専用ホイロ庫	
型 式	XB-204	XB-404	XB-604	XB-804	型 式	XL-404
電 源	単相200V 50/60Hz	三相200V 50/60Hz	三相200V 50/60Hz	三相200V 50/60Hz	電 源	単相200V 50/60Hz
電 流	18A	27A	37A	51A	電 流	10A
消費電力	3.6kW	9.4kW	12.8kW	18.0kW	消費電力	2.0kW
ヒーター	3.0kW	8.0kW	10.0kW	15.0kW	電気容量	2.2kVA
電気容量	4.0kVA	10kVA	14kVA	19kVA	プレーカー容量	15A
プレーカー容量	30A	30A	40A	60A	収納天板数	600×400mm 7枚×2
収納天板数	2/3GNホテルパン 5枚	600×400mm 4枚	600×400mm 6枚	600×400mm 10枚	外形寸法	幅860×奥行885×高さ710mm (突起物を含む奥行906×高さ730mm) (扉開時奥行1,305mm)
外形寸法	幅575×奥行685×高さ625mm (突起物を含む奥行745mm) (扉開時奥行1,225mm)	幅860×奥行875×高さ620mm (突起物を含む奥行935mm) (扉開時奥行1,695mm)	幅860×奥行875×高さ815mm (突起物を含む奥行935mm) (扉開時奥行1,695mm)	幅860×奥行875×高さ1130mm (突起物を含む奥行935mm) (扉開時奥行1,695mm)		
庫内寸法	幅415×奥行350×高さ370mm	幅700×奥行475×高さ370mm	幅700×奥行475×高さ560mm	幅700×奥行475×高さ875mm	質 量	38kg
質 量	45kg	60kg	78kg	120kg	標準価格	510,000円(税抜)
標準価格	790,000円(税抜)	1,080,000円(税抜)	1,260,000円(税抜)	1,790,000円(税抜)		

※上記表記価格は、2008年10月開始価格です。 ※製品の仕様は、品質向上のため予告なしに変更される場合があります。

【商品に関する問い合わせ先】

株式会社エフ・エム・アイ 営業企画室 松尾 和秀

〒538-0044 大阪市鶴見区放出東3丁目1番31号 TEL:06-6969-9393 FAX:06-6969-9391

e-mail: matsuo@fmi.co.jp