

オールスクラッチ方式

多彩な食感を生む
最高峰のデッキオーブン

Vesta

BAKERY OVEN VESTA

Vesta

[Vesta (ヴェスタ)]ギリシャ神話、オリンポス12神の女神の一人で炉・かまどを司るといわれている。



職人の技をカタチにする 本格オーブン

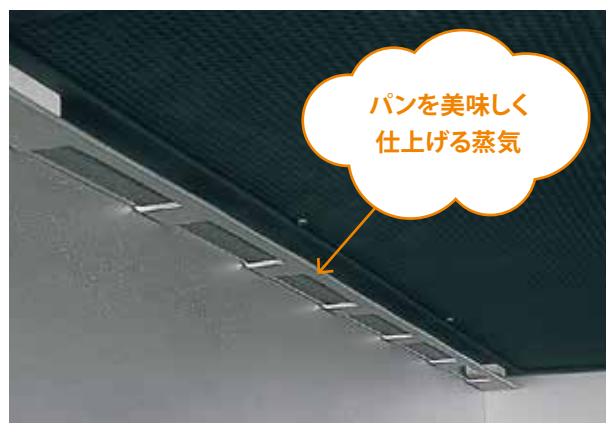
ふっくら美味しいパンを生み出す仕組み

1 Wパッキングで炉内の保温性UP



扉内部は、業界初の二重パッキングを採用し、扉自体も2段に成形。保温性や熱効力を高め、扉強度も高めました。

2 質の高い蒸気でパンをふっくらと



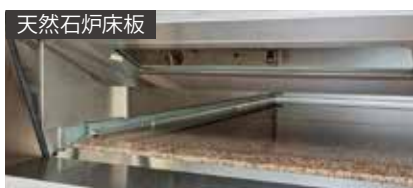
炉内の四方から常温・常圧スチームを発生させ、ミクロの多湿スチームを生成。質の高い繊細な蒸気が作れます。

あなたのお店に合わせて 自由にカスタマイズ



豊富な組み合わせから選べます

1 用途に合わせて選べる炉床板



蓄熱量が多い15mmの天然石を使用しているため、生地のパリュームが圧倒的に違います。



ハード系のパンなどに優れた効果を発揮します。

※石質炉床板の設定最高温度は260℃となります。
※石質炉床板には「食品衛生法陶磁器製器具・容器の規格試験適合品」を使用しております



洋菓子などの微妙なコントロールが必要なものに適しています。また、カステラ焼成用として炉床引出し機能も搭載可能です。(オプション)

2 オープンの段数

お店の広さや、パンを焼く量によってオープンの段数をお選びいただけます。

3 展板の向き・枚数

4 台下の使い方

キャビネットやホイロなどオープン下のスペースは自由にカスタマイズ。



デッキオープン2段



ホイロ



お店のイメージに合わせたカラーバリエーション

デッキオープンの機能はもちろん、炉床板の材質や段数、展板枚数などベスタシリーズは様々な組み合わせの中から選べます。

さらにカラーやロゴ変更など、オリジナルな1台をつくることができます。

