

LINE UP & SPEC

ベーカリーデッキオーブン

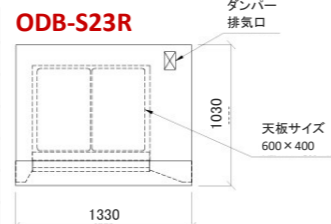
DANK

現場のニーズに応える充実の機能

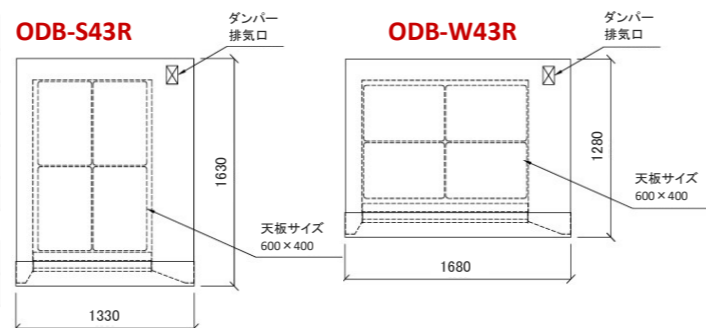


共立プラント工業株式会社

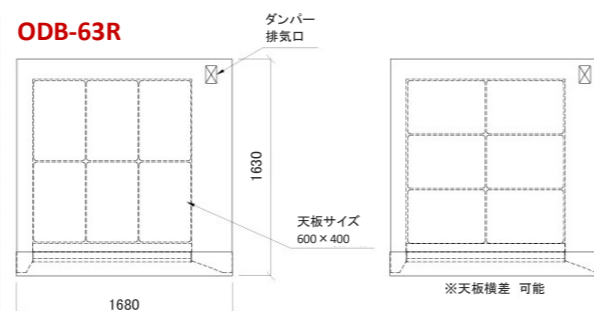
2枚3段 6枚差		六取天板/フランス天板 対応
仕様	縦差	
型式	ODB-S23(RorL)	
外形寸法	W1330×D1030×H1825	
焼成有効寸法	W850×D600×H220	
電源	3相200V 15.0kW	
設定範囲	～300℃	
本体重量	900kg	
標準装備	生地挿入機 1 スコップ 1	



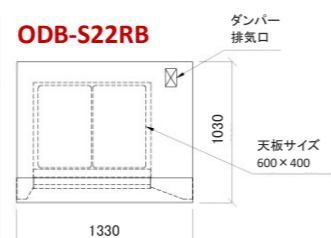
4枚3段 12枚差		六取天板/フランス天板 対応
仕様	縦差	横差
型式	ODB-S43(RorL)	ODB-W43(RorL)
外形寸法	W1330×D1630×H1825	W1680×D1280×H1825
焼成有効寸法	W850×D1200×H220	W1200×D850×H220
電源	3相200V 22.8kW	3相200V 23.0kW
設定範囲	～300℃	～300℃
本体重量	1250kg	1200kg
標準装備	生地挿入機 1 スコップ 1	生地挿入機 2 スコップ 1



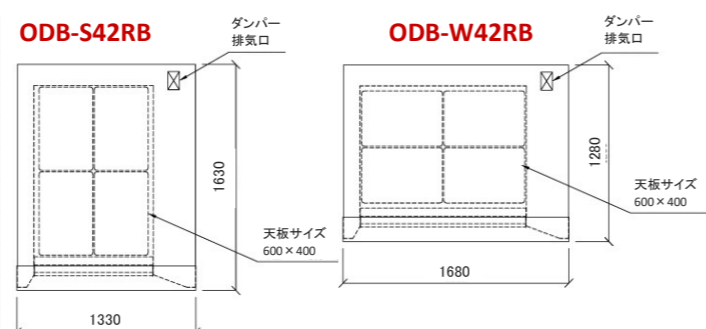
6枚3段 18枚差		六取天板/フランス天板 対応
仕様	縦差・横差(兼用)	
型式	ODB-63(RorL)	
外形寸法	W1680×D1630×H1825	
焼成有効寸法	W1200×D1200×H220	
電源	3相200V 32.0kW	
設定範囲	～300℃	
本体重量	1550kg	
標準装備	生地挿入機 2 スコップ 1	



2枚2段 4枚差(収納庫付)		六取天板/フランス天板 対応
仕様	縦差	
型式	ODB-S22(RorL)B	
外形寸法	W1330×D1030×H1825	
焼成有効寸法	W850×D600×H220	
電源	3相200V 10.0kW	
設定範囲	～300℃	
本体重量	800kg	
収納庫	W800×D690×H360	
標準装備	生地挿入機 1 スコップ 1	



4枚2段 8枚差(収納庫付)		六取天板/フランス天板 対応
仕様	縦差	横差
型式	ODB-S42(RorL)B	ODB-W42(RorL)B
外形寸法	W1330×D1630×H1825	W1680×D1280×H1825
焼成有効寸法	W850×D1200×H220	W1200×D850×H220
電源	3相200V 17.0kW	3相200V 17.0kW
設定範囲	～300℃	～300℃
本体重量	950kg	950kg
収納庫	W800×D1290×H360	W1150×D940×H360
標準装備	生地挿入機 1 スコップ 1	生地挿入機 2 スコップ 1



人気のベーカリーデッキオーブン『**DANK**』
定評の使いやすさと高い焼成能力で、
おいしいパンづくりをお手伝いします。



オーブン庫内の有効焼成高は220mm。
小型の菓子パンはもちろん
山型イギリスパンの焼成も問題ありません。

ODB-S43R

黒塗装の『**DANK**』が、
圧倒的な重量感と高級感で
ワンランク上のお店を演出します。



黒塗装の他にレンガ装飾仕様もございます。

黒塗装・レンガ仕様、共にオプションとなります。
また、塗装は黒以外でも可能な場合がございますので、ご相談ください。



●オプション 焼成板 御影石仕様
高い蓄熱性、窯伸びの良さ、ハード系の
パンの焼成には最適です。
※標準・黒塗装オーブン共、1段ごとに変更可能です。

ODB-S23R

黒塗装仕様(※オプション)

DANKは【使いやすさ】が特徴

1 らくらく焼成

8つの焼成メモリと手動・オートスチーム(3つ)のメモリで
いろいろなレシピも簡単マニュアル化。
パートの方でもプロのレシピでらくらく焼成。

2 便利機能で簡単操作

焼成開始時間に合わせてオーブンを自動起動をする「モーニング機能」、
ドウコンディショナーによる「ドウコン連動機能」の使い分けが可能。
オーブンの立ち上がりを待つロスタイムが省け、作業効率がUPします。
ダウンカウント式焼成タイマーが焼き上がり時間を明確にお知らせ。
次工程の準備もバッチリです。

3 幅広い品揃えにも対応

背の高い山型イギリスパンから定番の菓子パン、惣菜パンまで
幅広いパンの焼成が可能です。
更に焼成板をオプション装備の御影石に変更する事で、
本格的なハード系のパンまで焼成する事が出来ます。

厨房のレイアウトに合わせたバリエーション



左操作タイプもご用意できます。
(※発注時にお知らせください。)

コントローラー

