



ドイツ ミベ社
コンベクションベーキングオーブン

ガスト

GU3.0403

コンパクト設計・省スペースに最適…

導入しやすい単相・200V仕様

ガストは、販売・厨房スペースの少ない小店舗・少量生産用に開発された、非常にコンパクトなコンベクションベーキングオーブンです。

クロワッサンやデニッシュをはじめとするホイロ後冷凍生地や成型冷凍・スクラッチ製法の各種パン生地のほか、洋菓子の焼成も行えるインショップ・タイプの小型オーブンで、様々な業態の店舗へ導入しやすい単相・200V仕様です。



GU 3.0403
専用ラック仕様 (オプション)



GU 3.0403
専用ホイロ/ADPG-9
(オプション)



専用ドウコンディショナー
QBD-208DCLS2 (オプション)



● **コンパクト設計・省スペースに最適**

ドイツ・ミベ社オープンラインナップの中で最もコンパクトな設計。仕様スペースが限られた方に最適です。また、様々な業態の店舗で導入しやすい単相 200V仕様で、給排水工事の必要もありません。

● **火通りのよさはドイツ・ミベ社ならではのノウハウ。**

パンの芯までしっかり熱を通し、窯伸びのよい素晴らしいパンを焼きあげます。これは、永年の製パン研究に基づく、ドイツ・ミベ社ならではの技術です。

● **あらゆる生地をスイッチひとつで焼成できるスーパーオーブン**

スクラッチ、成型冷凍、ホイロ後冷凍、焼成冷凍の各種パン生地やシュー生地、パイ生地、スポンジなどの洋菓子の焼成にも幅広く対応します。

● **冷凍生地をそのまま焼ける“解凍機能付”全自動オーブン。**

凍ったままのホイロ後冷凍生地を全自動焼成できます。スイッチを押すだけで、誰でも必要な時に必要な数の焼き立てパンを15~30分で焼成することが可能です。

● **回転方向切替式・熱風対流ファンによる焼きムラのない仕上がり。**

熱風対流ファンが定期的に右回り、左回りして庫内温度を均一に循環します。



©MIWE

ドアヒンジは左右選択可能です。

● **給水タンク カートリッジ式**



容量：5ℓ

■ **機能**

- ・焼成工程：焼成時間・庫内温度・スチーム量等を指定した5工程設定可能（解凍機能付）
 - ・焼成品目：99種類設定可能
 - ・スチーム機能（20ml毎のスチーム発生が可能）
 - ・タイマー機能（曜日設定や夜間タイマーの設定も可能）
- ※庫内照明スイッチ（ON/OFF）付。 ※庫内ファンは1速です。



コントロールパネル（FP：コンピューター制御・デジタル表示）



■ **仕様**

	ガス GU3.0403
外形寸法 (W×D×H)	600×727×580 mm
扉開放時寸法	1175×1225×580 mm
電源	単相 200V コード2.5m付 接地2極20A引掛防水ゴムキャップ付250V
定格消費電力	3.4kW 50/60Hz
天板	440×350mm 3枚差 ピッチ80mm
本体重量	約55kg

■ **オプション**

- ・パンチ天板 (440×350mm)
- ・テフロン天板 (447×347mm)
- ・ベーキングシート
- ・専用ラック
- ・専用ホイロ (ADPG-9)
- ・専用ドウコンディショナー (QBD-208DCLS2)



本社 / 〒335-0011 埼玉県戸田市下戸田2-23-1
TEL.(048)441-3366 FAX.(048)446-0645

http://www.aicohsha.co.jp

※仕様及び外観は研究改良のため、予告なく変更する場合があります。
※弊社ショールームにて無料で実験が行えますので、お気軽にお問い合わせ下さい。

札幌営業所 / TEL.(011)882-8840 名古屋営業所 / TEL.(052)792-8991
仙台営業所 / TEL.(022)381-0127 大阪営業所 / TEL.(06)6390-3900
神奈川営業所 / TEL.(044)540-3230 福岡営業所 / TEL.(092)939-7455
◎工場：蕨・春日部・浦和