

# ドウブルーファア

お店にぴったりの  
ホイロ選びを。

ドウブルーファア「ADPシリーズ」は焼成前の最終発酵（ホイロ）を最適の状態で行います。横広型、奥深型のタイプ、また、MIWE社製コンベクションベーキングオーブン「ガスト」「エコノ」「エアロ」のセットアップ機としてデザインされ、台下ホイロとして使用できる機種もご用意しています。



ADP-6216



ADP-6216D



● **ビルトイン設計**

ヒーターやスチーム発生装置が庫内にないため、水洗いができます。

● **均一な発酵環境**

本体上部のミックスチャーボックス内で温度と湿度が混合され、最適な空気状態にされた後に庫内に送り込まれるため、均一な発酵環境が作れます。

● **ガラスドアの採用**

内部の発酵状態がよくわかるようにガラスドアを標準装備。

■ **仕様**

型式	天板収容枚数			本体寸法 (W×D×H) mm	扉	三相 200V	本体重量
	列	段	枚			定格消費電力	
ADP-6216	2	16	32	1030×950×2050	2枚	2.1kW	約370Kg
ADP-6216D	4	16	32	800×1150×2050	2枚	2.1kW	約370Kg



ガストGU3.0403 + ADPG-9

ガスト用ADPG-9、エコノ・エアロ用ADPA-18の仕様に関してはお問い合わせください。