



Baker Perkins

MISUZU

## 960トンネルオーブン

DIRECT GAS FIRED  
DSI-M® SYSTEM



# OVEN Series

パン・洋菓子バラエティー  
対応の万能オーブン!!

### ■ 特 長

#### 1. きめ細かなバーナーコントロールとゾーン管理!

トライゾーン®バーナーの採用で各バーナーの幅方向3セクションの炎が無段階調整できるので焼きムラのない焼成品質が実現できます。カラエーダー®システムが搭載されているので炉内の空気を攪拌させる事でゾーン内の焼き色及び温度を均一にする事が出来ます。

#### 2. 省エネで多品種少量生産にも万能な、DSI-M®システム!

DSI-M® (ダイレクト・スパーク・イグニッション) システム搭載で多品種少量生産の製品切替もスムーズです。給気ブロワーの分割、インバーター使用で約50%の省エネを実現。点火に際しセラミックヒーターの採用で約70%電力消費量が削減出来ます。

**Baker Perkins** は世界の製パン・製菓機械のレジェンドです。  
その技術のDNAをMISUZUは継承しています。