

VESTA

プロが選ぶタニコーのベーカリーオーブン

ステンレス素材の標準使用で、耐久性・保温性が大幅にアップ

外装にステンレス材を使用し、耐食性・耐久性・清潔性を向上。原材料のステンレスは一括大量仕入れにより、製品価格をおさえて品質・機能アップを実現。

完全ユニット式オーブンを採用

オーブンを完全ユニット化。必要な段数だけ追加できるユニットなため、搬入口など店舗のレイアウト事情にも柔軟に対応。将来に備えた店舗の拡張や、製造アイテムの変更など、事業の現状に合わせて仕様の選択ができます。

自社開発の独自ヒーターを搭載

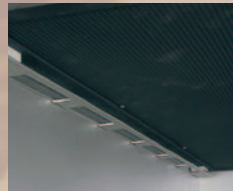
過熱しにくい扉構造を採用

業界初の熱くなりにくい炉体構造を採用し、オーブン前面の扉は、火傷をなくすと同時に、厨房室温度の上昇を抑えて、より快適な作業環境を実現しました。

炉内の保温性を大幅UPするWバックン



常温・常圧のスチームジェネレーター



スリップピールを軽量化



本体側面にスリップピールフックを採用



ワンウェイ排気ダンパー採用で、排気効率をアップ

タニコー独自のワンウェイ排気方式による炉体構造で、排気機能のアップをはかり、フランスパンやシュークリームなどの乾燥と焼き上げの微調整を可能にしました。

ロゴマークをご希望の内容に変更可能

製品に付いた VESTA の文字を店舗名など、ご希望の内容に変更可能になりました (オプション)

※一部できないロゴ等あります

温度の微調節が可能な、業界初の10段階温度コントローラーを搭載

既存のベーカリーオーブンにはない、アイテムに合わせて微調整ができる10段階温度調節機能。焼き色をつけるなど、パンから洋菓子までの細かな加熱の対応が可能になりました。



コントロールパネルの配色変更が可能

お店のイメージに合わせて、コントロールパネルの配色を変更することが可能になりました (オプション)

操作パネルの耐久性をアップ

使用頻度の高い操作パネルは素材を厳選し、カバー部分をフラットに改良。これにより清掃性にも優れ、耐久性も向上させました。

側面をアクセスしやすい構造メンテナンス性を向上させました。

メンテナンスが容易な本体構造

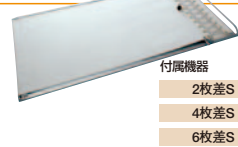
扉のガラス部分の取り外しを可能にするなど、各所を清掃・交換しやすいメンテナンス性を重視。簡単なメンテナンスは、その場で可能な構造にしました。

付属品

スコップ



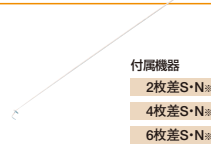
スリップピール



付属機器

- 2枚差S
- 4枚差S
- 6枚差S

引っかけ棒



付属機器

- 2枚差S・N※
- 4枚差S・N※
- 6枚差S・N※

オプション

展板



6取展板 W535×D385



欧州展板 600×400

TVO-SK ¥17,000
2・4・6型用 税込¥17,850

TVO1SP ¥58,000
1型用 税込¥60,900

1型用 お問合せください。

アルタイト ¥1,500
税込¥1,575

テフロン加工 ¥9,000
税込¥9,450

2型用 お問合せください。

TVO2SP ¥74,000
2型用 税込¥77,700

2型用 ¥3,100
税込¥3,255

アルミニウム ¥6,200
税込¥6,510

4型用 お問合せください。

TVO4SP ¥87,000
4型用 税込¥91,350

4型用 6型用 ¥4,000
税込¥4,200

6型用 お問合せください。

※印の製品は付属品が引っかけ棒のみとなります。