

超小型的传送带烤箱

ンベアオーブン!

利用厨房有限空间，有效应对人手不足是対策にも有効!

超小型传送带烤箱，左右长为1020mm的小型设计，可利用厨房有限空间，追加订单时也可连续投放，减少顾客的等待时间。食材投放后即可自动烹饪，有效应对人手不足。提高工作效率，适用于广泛的菜品烹饪。



装载高输出功率的碳灯燃烧器!

装载高输出功率的碳灯燃烧器，不仅能烹饪面包，也能烹饪汉堡牛肉饼、披萨和奶汁烤干酪烙菜等菜品。碳灯燃烧器快速加热，按下开关即可自动烹饪，远红外线烹饪出更美味的食品。



应对广泛的菜品烹饪!

可调整传送带的速度和燃烧器的输出功率，适用于广泛的菜品烹饪。



*不适合鸡肉和牛排等油汁多的食材和厚度不均的食材（多线鱼干等）。
详情请咨询。

*烹饪时请使用使用面包容器和披萨钢网。

调整均匀热量的燃烧器和丸善独有的反射板均匀加热!

燃烧器调节热量，采用均等反射燃烧器发出的热量的独有形状的反射板，实现温度均匀地加热。



● 可调节高度的遮板

可根据烹饪菜品调节传送带开口部分的遮板高度，防止热量浪费，节省能源。



● 清扫性优

传送带无需工具可拆取，残渣放置皿也可拆取，方便清洗。



● 装载加热护具和防过热装置，安全性强。

开口部分装置加热护具，防止接触烫伤。此外还装载了防过热装置，安全性强。



● 装载燃烧器的保护玻璃

上火燃烧器设置保护玻璃，阻挡食材产生的蒸汽和油烟，防止燃烧器劣化。保护玻璃可拆取，方便清洗。

■ 传送带烤箱 烹饪能力表

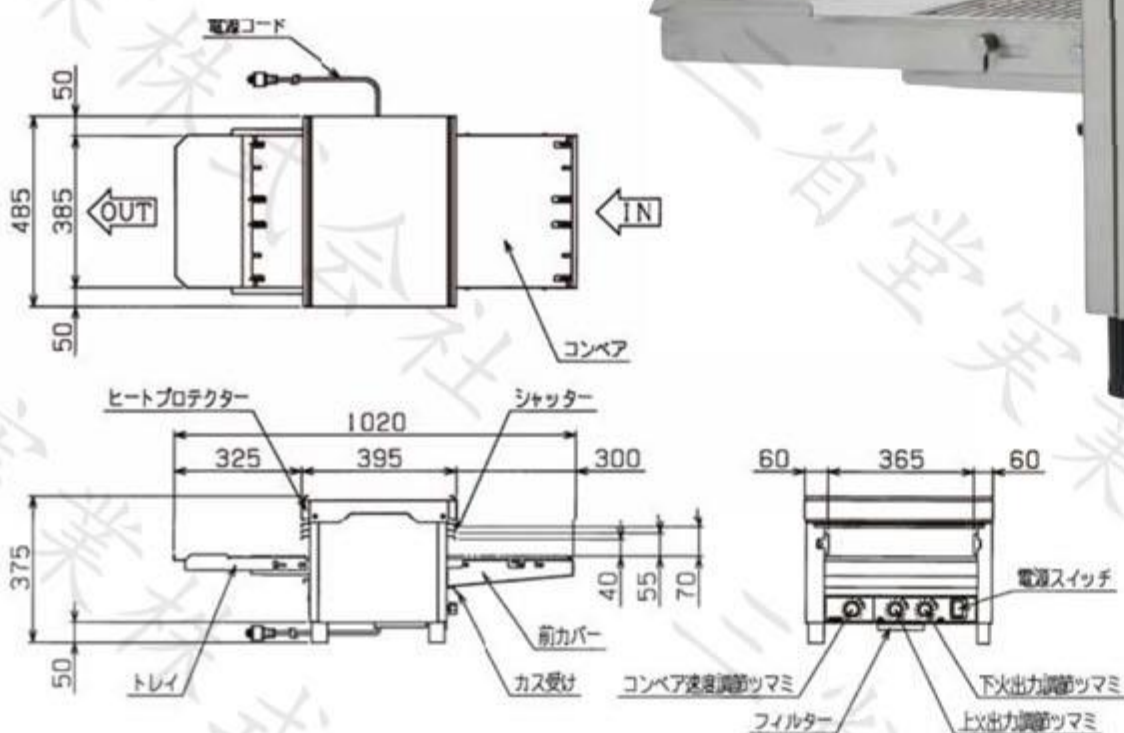
菜品	火力设定	烹饪时间
生汉堡牛肉饼（50g）	上火：热量10 / 下火：热量6	6分30秒
奶汁烤干酪烙菜（210g）	上火：热量10 / 下火：热量10	7分00秒
生姜烤猪肉	上火：热量10 / 下火：热量8	4分00秒
生披萨（25cm）	上火：热量10 / 下火：热量10	4分00秒
鲑鱼块（70g）	上火：热量10 / 下火：热量6	7分00秒

■ 不适合鸡肉和牛排等油汁多的食材和厚度不均的食材（多线鱼干等）。详情请咨询。

■ 烹饪时请使用商用面包容器和披萨钢网。

传送带烤箱（烧烤用）

MBCK-104



■ 传送带烤箱（烧烤用）规格说明表

型号	外形尺寸(mm)			投入口尺寸(mm)		电源 (50/60Hz)	电力消耗 (kW)	容许电 流值	电源线	重量 (kg)
	长	宽	高	长	高					
MBCK-104	1,020	485	375	365	70	1φ200V	3.4	20A	2.0m 接地2P 20A 带挂钩插头	31

其他配件

氟化乙烯树脂加工商用面包容器（铝）



1/2尺寸波浪形深25

1/2尺寸深25