

ELECTRIC DECK OVEN

— CROWN A/B SERIES —

เตาอบชั้นไฟฟ้า มาตรฐานสูง
ร้อนสม่ำเสมอ อบสวยทุกถาด
ตอบโจทย์ทุกธุรกิจเบเกอรี่



EVEN HEAT DISTRIBUTION

กระจายความร้อนได้อย่างสม่ำเสมอ



PRECISE TEMPERATURE CONTROL

ควบคุมอุณหภูมิแม่นยำ



STAINLESS STEEL CONSTRUCTION

โครงสร้างสแตนเลสแข็งแรง ทนทาน



HIGH SAFETY STANDARD

มาตรฐานความปลอดภัยสูง



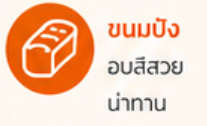
ครัวซองต์
กรอบนอก นุ่มใน



เค้ก
เนื้อเนียนสวยทุกชั้น



คุกกี้
กรอบหอมอร่อยลงตัว



ขนมปัง
อบสีสวยน่าทาน



1 DECK 1 TRAY

PRI-HGB-101D

เตาอบ 1 ชั้น 1 ถาด
ขนาดกะทัดรัด ประหยัดพื้นที่
เหมาะสำหรับร้านขนาดเล็ก



2 DECK 2 TRAYS

PRI-HGB-202D

เตาอบ 2 ชั้น 2 ถาด
เพิ่มกำลังการผลิต อบได้มากขึ้น
คุ้มค่า สำหรับธุรกิจที่เติบโต

SPECIFICATIONS

Model	Specification	Dimension (mm)	Chamber Size (mm)	Power	Voltage	Power Consumption
PRI-HGB-101D	1 Deck 1 Tray	945×605×485	640×455×180	3.2kW	220V	3.2kW/h
PRI-HGB-202D	2 Deck 2 Trays	945×605×815	640×455×180	6.4kW	220V	6.4kW/h

* Specifications are subject to change without prior notice.



088 104 8888



LINE OA: @88kitchen



www.88kitchen.com