

GASRO QUICK OVENS FEATURES

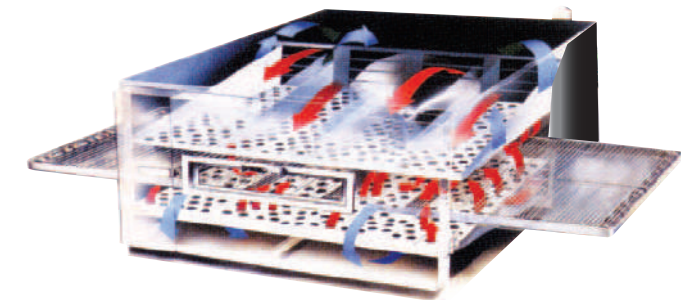
당사의 "GASRO QUICK" 피자오븐은 공기역학을 이용한 공기분사 방식으로, 가열된 고온의 공기를 음식물 위에 빠른 속도로 분사시켜주므로, 열전달이 빨라 기존의 오븐들 보다 2배나 빠른 속도로 음식물을 익힐 수 있습니다.

이것은, 가스의 연소에 의해 발생된 고열이, 특수제작된 쉐 (Fan)를 거쳐 빠른 속도로 수백개의 작은 구멍을 가진 젯핑거(Jet Finger)를 통해 뜨거운 공기가 음식물의 표면에 수직으로 고르게 분사되는 것입니다. 또한, 음식물과 충돌한 뜨거운 공기는 연소실 방향으로 되돌아가 다시 가열된 후, 재 순환 함으로써 에너지 비용을 절감하게 합니다.

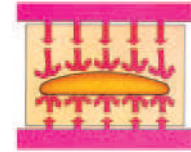
컨베이어(conveyor)의 기능으로, 연속하여 음식물이 오븐기 안으로 이동하여 조리됨으로 대량의 음식물을 생산해 낼 수 있어, 노동력을 절감하는데 효과가 있습니다.

당사의 "GASRO QUICK" 오븐기는 각 부품마다 분해가 용이하여 청소하기가 쉽고 편리합니다.

조리방법에 따른 온도조절 능력으로 굽거나, 익힐수 있으며 오븐기 내부의 뜨거운 열이 위, 아래에서 동시에 골고루 분사시켜주므로 음식물의 편차없이 필요에 따른 음식물을 바로 구현해 낼 수 있습니다.



JET FINGER 방식



DIGITAL CONTROLS

당사의 "GASRO QUICK" 오븐의 계기판은 오븐의 앞쪽에 위치해 있으며 전원스위치 온도조절, 컨베이어 속도조절 기능이 있으며, 오븐의 계기판에 있는 온도는 섭씨 (0℃ ~ 300℃) 또는 화씨 (0°F ~ 570°F)로 지정하여 사용 가능하고, 컨베이어 속도는 1분~20분까지 설정하여 사용할 수 있으며 좌, 우 방향 전환이 가능합니다. 또한, 계기판의 표시에 따라 오븐을 진단하고 교정하기가 용이 합니다.

"GASRO QUICK" 오븐은 제품생산시 디지털 초기화로 설정되어 출고되며, 기초화된 환경은 외부적인 영향으로 삭제되지 않도록 고정되어 있으므로 잔고장 없이 오래도록 편리하게 사용할수 있습니다.



전기컨베이어피자오븐



COMBI STEAMER (Gas)
Model :GQ-20
Size (mm) : 810(W)×850(D)×820(H)



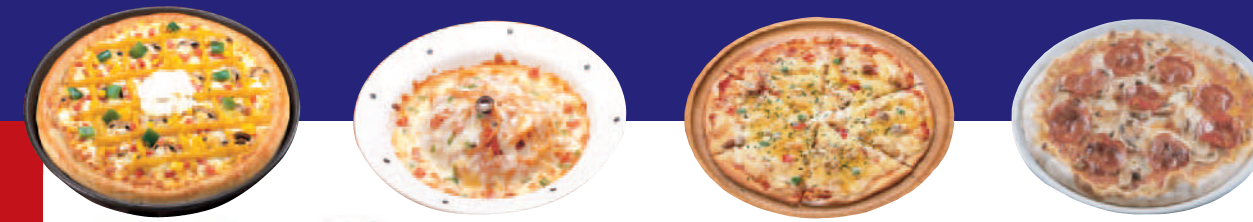
PIZZA ROLLER
Model :GQ-15
Size (mm) : 516(W)×420(D)×607(H)



가스텍코리아주식회사
<http://www.gasro.com>



가스컨베이어피자오븐



Digital Electric Oven · Gas Conveyor Oven
From the highest supplying rate
To the top of the world
By Gasro Quick



제품의 특징 (가스오븐 / 전기오븐)

1. 1~3층까지 쌓아 올릴수 있는 직렬오븐.
2. 분리식 부품 사용으로 청소 간편.
3. 효율적인 에너지 전달로 에너지 절약.
4. 컨트롤 조작이 간편함.
5. 공기역학적으로 뜨거운 공기가 수직으로 이동하는 시스템
6. 제품외부가 뜨겁지 않게 설계됨
7. 음식물을 태우지 않고 빠르게 구울 수 있음.
8. 다국적 기업이 아탈리아 하니웰사의 가스제어시스템과 미국 아트멜사의 고성능 CPU사용으로 제품의 고급화 실현.
9. 예열 상태에 따라 열량을 자동으로 조절해주는 인공지능형.



Direct Gas Fired Conveyor Oven

- Gas Oven -

● Model : GT 300-A(18")



● Model : GT 300-B(18")



● Model : GT 600-A(22")



● Model : GT 600-B(22")



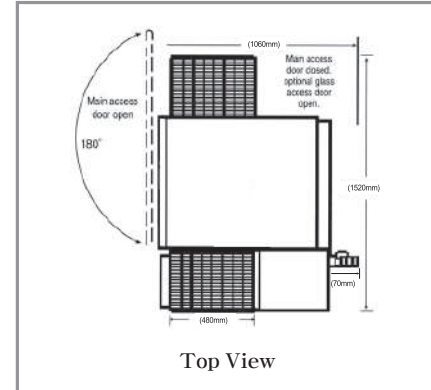
● Model : GT 700-A(33")



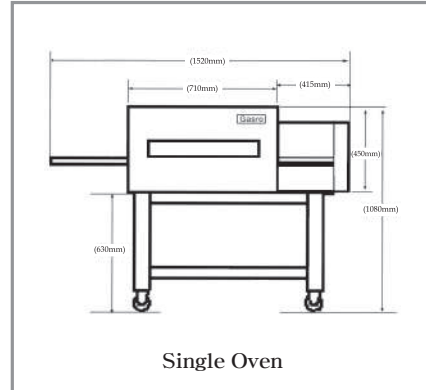
● Model : GT 700-B(33")



Model : GT 300 - Gas Type -

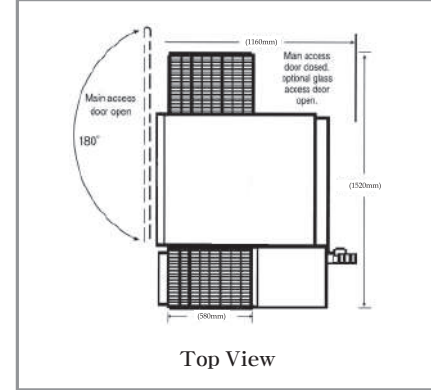


Top View

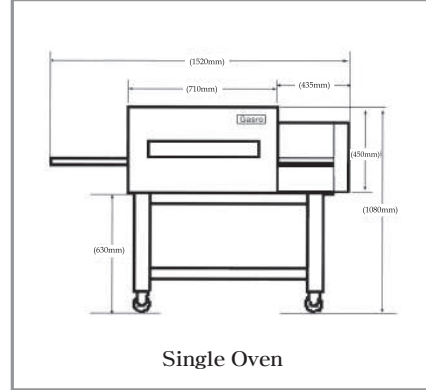


Single Oven

Model : GT 600 - Gas Type -

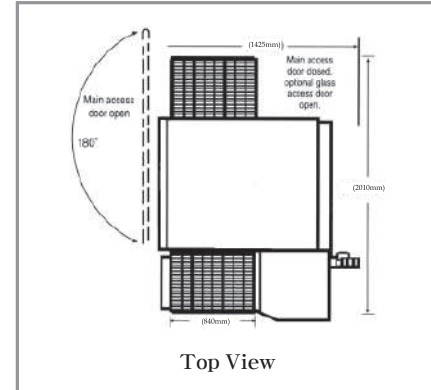


Top View

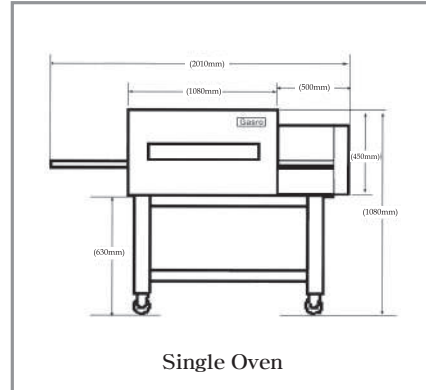


Single Oven

Model : GT 700 - Gas Type -



Top View



Single Oven

☒ 오븐의제원 (Gas Type) ☒

모 델Model	GT 300	GT 600	GT 700
제품규격(mm)	1520(W) * 1060(D) * 450(H)	1520(W) * 1160(D) * 450(H)	2010(W) * 1425(D) * 450(H)
사 용 가 스	LNG		LPG
입 력 전 압	220 V		
온 도 조 절	0°F~570°F (0℃~300℃)		
가 스 압 력	230mmHg:O (1.96 $\pm$ 0.08 kpa)		280mmHg:O (2.75 $\pm$ 0.25 kpa)
가스소비량	10,000Kcal / h	0.83Kg / h	15,000Kcal / h
소 비 전 력	1.2Kg / h	20,500Kcal / h	1.7Kg / h
	350 W / Hr		

- Electric Oven -

● Model : GT 300-A(18")



● Model : GT 300-B(18")



● Model : GT 600-A(22")



● Model : GT 600-B(22")



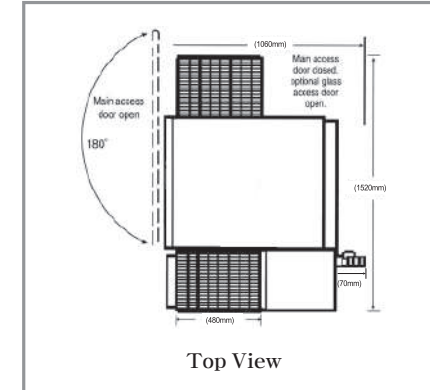
● Model : GT 700-A(33")



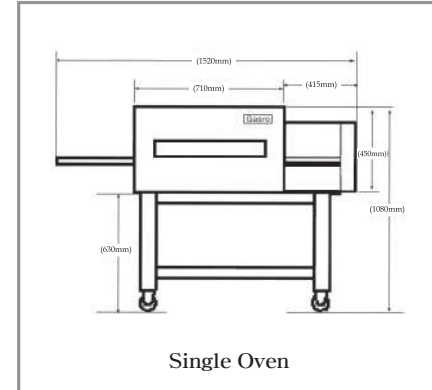
● Model : GT 700-B(33")



Model : GT 300 - Electric Type -

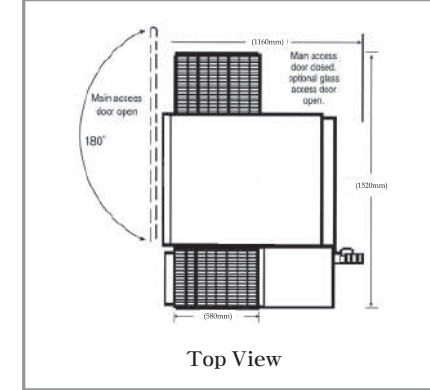


Top View

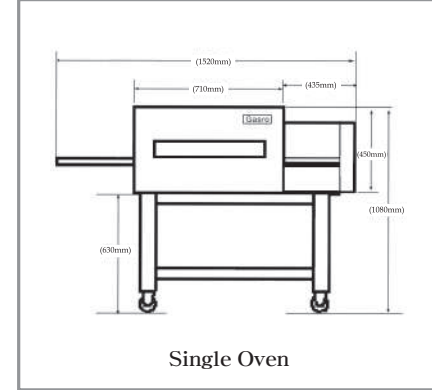


Single Oven

Model : GT 600 - Electric Type -

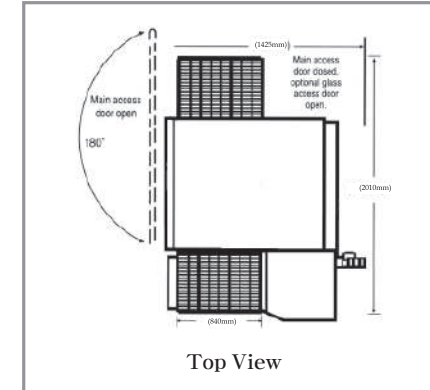


Top View

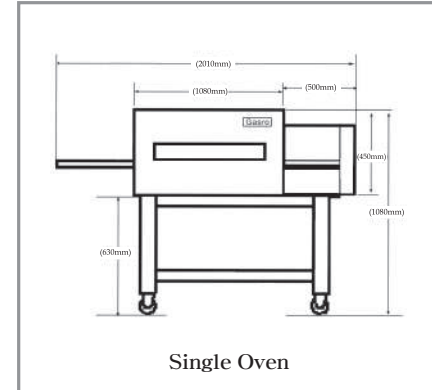


Single Oven

Model : GT 700 - Electric Type -



Top View



Single Oven

☒ 오븐의제원 (Electric Type) ☒

모 델 Model	GT 300	GT 600	GT 700
제품규격 (mm)	1520(W) * 1060(D) * 450(H)	1520(W) * 1160(D) * 450(H)	2010(W) * 1425(D) * 450(H)
온 도 조 절	0°F~570°F (0℃~300℃)		
컨베이어벨트(폭)	480mm (18inches)	580mm (22inches)	840mm (33inches)
입 력 전 압	380 V		
소 비 전 력	11 kw	12.5 kw	21 kw
총 중 량	133 Kg	153 kg	185 kg