fujimak

Jet Oven

스탠다드 시리즈 Standard Series
컴팩트 시리즈 Compact Series
대용량 시리즈 Long Series

더 효율적인 서비스로
빠른 속도와 좋은 맛의 균형
Balancing Speed and Taste
With more efficient service

(주)영동이앤티에스
YOUNG DONG E&TS

Total support for the food business
fujimak

Jet Oven 제트 오븐

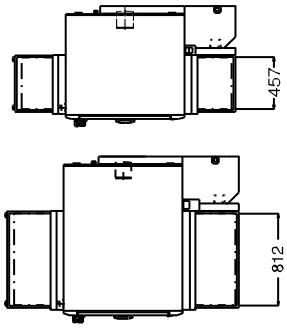
다양한 범위의 메뉴를 위한 고효율, 대용량 쿠킹이 가능합니다.
Jet Oven은 "공기 분사 가열 (air impingement heating)"이라는 혁신적인 기술을 사용하여 원재료의 신선함과 맛을 희생하지 않고도 맛있고 빠르게 요리합니다.

PRODUCT LINEUP

Jet Oven 스탠다드 시리즈

다양한 범위의 메뉴 핸들링 가능한 디자인

- 컨베이어 폭 : 457mm
- 컨베이어 폭 : 812mm
- 가스 모델 / 전기 모델
- 스팀 모델 (스팀 사용 / 스팀 없이)
- 트윈 컨베이어 모델



Jet Oven 컴팩트 시리즈

좁은 공간에 맞는 컴팩트한 디자인

- 가스 모델 / 전기 모델
- 저방출 가스 모델

Jet Oven (피자용)

피자 굽기에 완벽히 맞춤 디자인

Jet Oven 확장 시리즈

히팅 길이를 확장하여 쿠킹 역량을 늘린 디자인

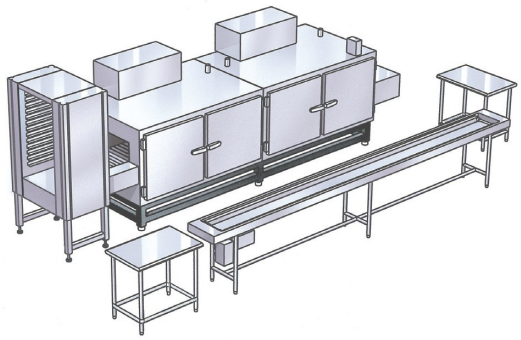
- 1 모듈: 3,000-mm 길이
- 2 모듈: 5,000-mm 길이
- 3 모듈: 7,000-mm 길이

트레이 로딩 시리즈

자동으로 오븐 팬과 플랫 그리드를 삽입 및 제거

리턴 컨베이어

사용된 오븐 팬과 플랫 그리드를 입구로 보냄



다양한 범위의 메뉴를 위한 고효율, 대용량 쿠킹
균일하게 완벽한 요리가 가능한 시스템

Jet Oven의 히팅 시스템과 우수한 기능 덕분에 어떤 종류의 직화 제품이든 핸들링 가능합니다. 부드러운 베이킹 마감이 필요한 달걀 요리부터 감칠맛 나는 향과 그릴 마크를 강조하는 생선 요리에 이르기까지 다양한 용도로 사용할 수 있습니다. 더구나, 오븐의 스팀과 컨트롤 가능한 분사 에어 플로우 기능으로 요리의 품질을 향상 시켜줍니다.

스탠다드 시리즈

Standard Series

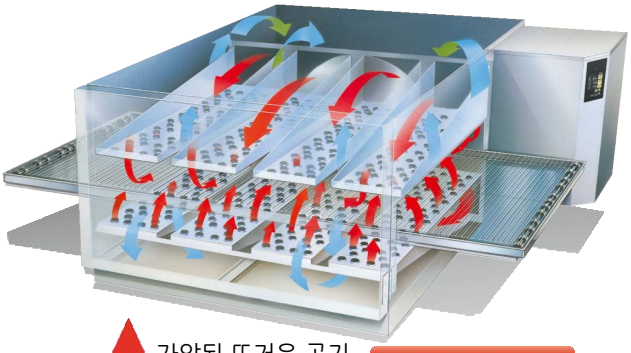
FGJOA5 (가스 모델) /FEJOA5 (전기 모델) 시리즈

컨베이어 폭: 457mm
싱글 컨베이어/ 트윈 컨베이어
스팀 모델 (스팀 사용 / 스팀 비사용)

FGJOA5W 시리즈

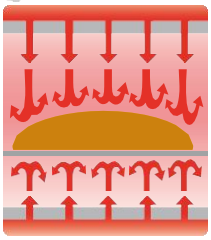
컨베이어 폭: 812mm
싱글 컨베이어/ 트윈 컨베이어
가스 모델 / 스팀 모델 (스팀 사용 / 스팀 비사용)

혁신적인 “에어 분사 히팅”으로
빠르게 쿠킹하며, 정확한 맛과 브라우닝 색상을 구현합니다.



가압된 뜨거운 공기
-식품으로 뜨거운 공기가 분사됩니다.

식품 가열 이후 공기
-식혀진 공기가 재가열, 재압축되어 분사기에 재사용 됩니다.



“에어 분사 히팅”은 쿠킹 시간을 혁신적으로 단축하여 원물 본연의 신선함과 풍미를 잃지 않고, 브라우닝 색상을 완벽하게 구현해내는 새로운 식품 조리 시스템입니다.

이 시리즈의 오븐은 압력을 가한 뜨거운 공기 분사로 음식을 위아래로 직접 가열하여 기존 오븐보다 2~4배 빠르게 요리합니다. 또한 음식의 신선함을 잃지 않으면서 높은 열 효율을 달성하는데, 이는 음식을 가열한 후 챔버 내의 공기를 재가열하기 때문입니다.

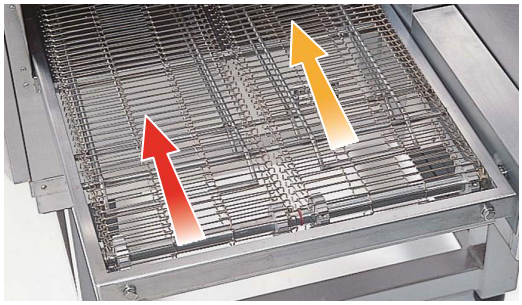
더 나은 풍미를 위한 스팀 기능 (스팀 모델)

스팀 모델에는 스팀 노즐이 장착되어 있습니다. 스팀 모델을 외부 스팀 발생기와 연결하면 스팀이 포함된 뜨거운 공기로 조리를 할 수 있습니다. 스팀의 양을 세가지 다른 레벨로 조정하여 특정 식품에 따라 요구되는 푹신함이나 촉촉함의 정확한 레벨에 맞출 수 있습니다. (스팀 모델에는 스팀 생성 기능이 없습니다. 개별 스팀 생성기가 필요합니다.)

효율적인 컨베이어로 고품질 쿠킹

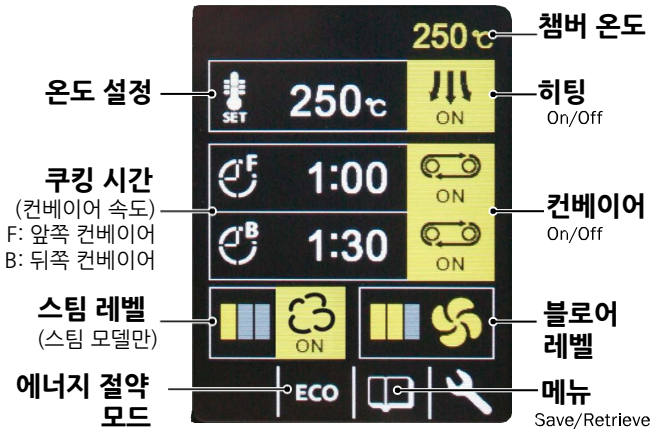
컨베이어 시스템이 식품을 움직여, 쿠킹 생산량을 비약적으로 증가시키고 불균일한 요소를 제거합니다. 고품질, 대용량 제품 생산을 빠른 속도로 가능케하고, 가능한 메뉴의 범위를 더욱 확장시켜 줍니다.

트윈 컨베이어 모델의 다양한 활용

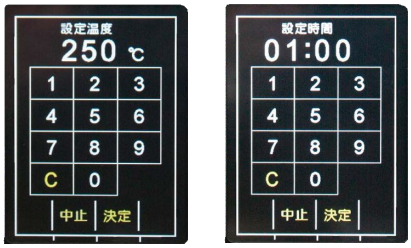


트윈 컨베이어 모델은 한 개의 오븐 공간에서 더 넓은 범위의 식품을 처리할 수 있습니다. 이 모델은 컨베이어를 두 부분으로 나누고 각각의 컨베이어에서 조리 시간을 별도로 조절할 수 있어, 동일한 온도에서 두 가지 다른 식품을 동시에 조리할 수 있습니다. 물론, 동일한 식품을 조리할 때는 두 컨베이어를 동일한 속도로 설정할 수 있으며, 반대 방향으로 작동하도록 설정해 왼쪽과 오른쪽 양쪽에서 동시에 식품을 적재할 수도 있습니다.

편리함과 안전성을 위한 독창적 기능의 완벽한 배열. 우수한 열효율로 뛰어난 에너지 절감, 간편한 청소.



*트윈 컨베이어 모델 디스플레이



온도 세팅
(1 °C 단위 조정)

시간 세팅
(1 초 단위 조정)

에너지 절약 모드

간단한 터치 스크린 조작

제어 패널은 점화부터 요리 설정까지 모든 것을 제어합니다. 간단한 터치스크린 패널로 설정을 손쉽게 선택할 수 있습니다.

정교한 온도와 쿠킹 시간 조정

오븐 온도는 최대 350°C까지 1°C씩 세밀하게 설정할 수 있으며, 마이크로컴퓨터에 의해 ±1°C의 온도 정밀도가 유지됩니다. 또한, 조리 시간은 초 단위로 설정할 수 있으며, 옵션으로 오븐을 개인 컴퓨터에 연결할 수 있는 기능도 제공됩니다.

쿠킹 요구에 맞춘 조절 가능한 공기 흐름

조절 가능한 3단계의 공기 흐름을 통해, 원재료에 가장 적합한 공기 분사 가열을 사용할 수 있습니다.

더 효율적인 작업을 위한 쿠킹 메모리 기능

Jet Oven에는 20개의 각기 다른 아이템의 쿠킹 파라미터를 저장할 수 있는 빌트인 쿠킹 메모리가 있습니다. 필요한 항목의 번호를 입력하기만 하면 세부 조리 매개변수를 설정하는 번거로움을 없애고, 자주 준비하는 음식을 만들 때 작업 효율성을 높일 수 있습니다.

에너지 절감 효과 향상

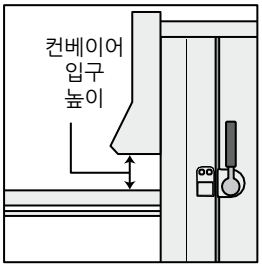
뜨거운 공기 순환과 챔버 씰링 성능 향상으로, 열효율이 높아지고 운영 비용이 15% 절감됩니다. (후지막의 기존 모델 대비)

“Eco” 키로 에너지 효율적 작동 (옵션)

에너지 절약 모드 옵션은 쿠킹 시 대기 시간 및 휴지기에 블로어 레벨과 챔버 온도를 낮추고, 컨베이어를 멈추고, 다른 불필요한 기능을 컨트롤링하여 에너지 소비를 줄여줍니다. 터치스크린 판넬에서 “Eco” 키를 눌러 이 모드로 스위치 할 수 있습니다.

여러 안전 기능

Jet Oven은 화염 소멸 및 과열을 방지하는 안전 장치를 포함하여 안전성을 강화하기 위해 설계된 다양한 기능을 제공합니다.



조절 가능한 컨베이어 입구 높이

컨베이어 입구와 출구에는 셔터가 제공됩니다. 준비하는 음식에 맞게 셔터의 높이를 조절하면 오븐에서 열이 빠져나가는 것을 방지할 수 있습니다. 또한, 가열된 공기를 분사하는 일부 핑거 노즐을 특수 노즐(옵션)로 교체하면 입구 높이를 높일 수 있어, 더 두꺼운 음식을 조리할 수 있습니다. (스탠다드 핑거 노즐: 80mm 높이; 특수 핑거 노즐: 120mm 높이)

완성 상태를 쉽게 확인할 수 있는 창

조리 중인 음식을 필요에 따라 확인할 수 있는 창이 제공됩니다. 이 창을 통해 음식을 꺼내거나 다시 넣을 수 있어, 마무리 시간을 조절하는 데 도움을 줍니다.

극도로 간편한 오븐 청소

오븐 후면에 청소 도어가 기본 장비로 제공됩니다. 내부 챔버는 부식에 강한 소재로 제작되었으며 방수 구조로 되어 있어, 물로 간편하게 청소할 수 있습니다.

Optional accessories for the Standard Series 스탠다드 시리즈 용 옵션 악세서리

오븐 팬
(싱글 컨베이어 모델 용)
- 457(W) X 328(D) X 25(H)mm
  수미플론 코팅 팬
- 657(W) X 450(D) X 25(H)mm
  5W 모델 용
  수미플론 코팅 팬

오븐 팬
(트윈 컨베이어 모델 용)
- 210(W) X 150(D) X 30(H)mm
  수미플론 코팅 팬

그루브 팬
- 457(W) X 328(D) X 25(H)mm
  싱글 컨베이어 모델 용
  수미플론 코팅 팬
- 210(W) X 150(D) X 30(H)mm
  트윈 컨베이어 모델 용
  수미플론 코팅 팬

그루브 팬
- 657(W) X 456(D) X 25(H)mm
  5W 모델 용
  수미플론 코팅 팬

플랫 그리드
(싱글 컨베이어 모델 용)
- 429(W) X 290(D) X 30(H)mm
- 490(W) X 359(D) X 30(H)mm
- 615(W) X 405(D) X 30(H)mm
  5W 모델 용
- 670(W) X 450(D) X 30(H)mm
  5W 모델 용

커브 그리드
(싱글 컨베이어 모델 용)
- 300-type(모든 모델 용)
  400(W) X 400(D) X 40(H)mm
- 500-type(모든 모델 용)
  400(W) X 400(D) X 60(H)mm

Standard Series (컨베이어 폭 : 457mm)

One-Level Model
(FGJOA5)

Two-Level Model
(FGJOA5D)

Gas Model 가스 모델

모델	외부 규격 (mm)			컨베이어 (mm)		총 전력 소비량 (kW)	안정된 상태에서의 최대 선 전류 (A)	총 가스 소비량				가스 연결	배수 연결	제품 중량 (kg)
								City Gas		LP Gas				
	길이	깊이	높이	폭	가열 길이			kW	kcal/h	kW	kg/h			
Single Conveyor														
FGJOA5	1,950	1,000	1,194	457	920	0.250	3.5	20.9	18,000	20.9	1.5	20A	25A	280
FGJOA5D	1,950	1,000	1,589	457	920	0.500	7.0	41.8	36,000	41.8	3.0	20A×2	25A×2	550
Twin Conveyors														
FGJOA5T	1,950	1,000	1,194	221×2	920	0.250	3.5	20.9	18,000	20.9	1.5	20A	25A	280
FGJOA5DT	1,950	1,000	1,589	221×4	920	0.500	7.0	41.8	36,000	41.8	3.0	20A×2	25A×2	550

*전원 공급 장치: 1P 100V (모델 D 오븐: IP 100V x 2) (지역 전압 가능) *모델 D 오븐은 2-레벨 오븐
컨베이어 속도 세팅 범위: 2-30 분 쿠킹 온도 세팅 범위: 140-350°C

Gas Model Steam Model 가스 모델 스팀 모델

모델	외부 규격 (mm)			컨베이어 (mm)		총 전력 소비량 (kW)	안정된 상태에서의 최대 선 전류 (A)	총 가스 소비량				가스 연결	스팀 연결	최대 스팀 소비량 (kg/h)	배수 연결	제품 중량 (kg)
								City Gas		LP Gas						
	Length	Depth	Height	폭	가열 길이			kW	kcal/h	kW	kg/h					
Single Conveyor																
FGJOA5S	1,950	1,000	1,194	457	920	0.250	3.5	20.9	18,000	20.9	1.5	20A	15A	40	25A	290
FGJOA5DS	1,950	1,000	1,589	457	920	0.500	7.0	41.8	36,000	41.8	3.0	20A×2	15A×2	40×2	25A×2	570
Twin Conveyors																
FGJOA5TS	1,950	1,000	1,194	221×2	920	0.250	3.5	20.9	18,000	20.9	1.5	20A	15A	40	25A	290
FGJOA5DTS	1,950	1,000	1,589	221×4	920	0.500	7.0	41.8	36,000	41.8	3.0	20A×2	15A×2	40×2	25A×2	570

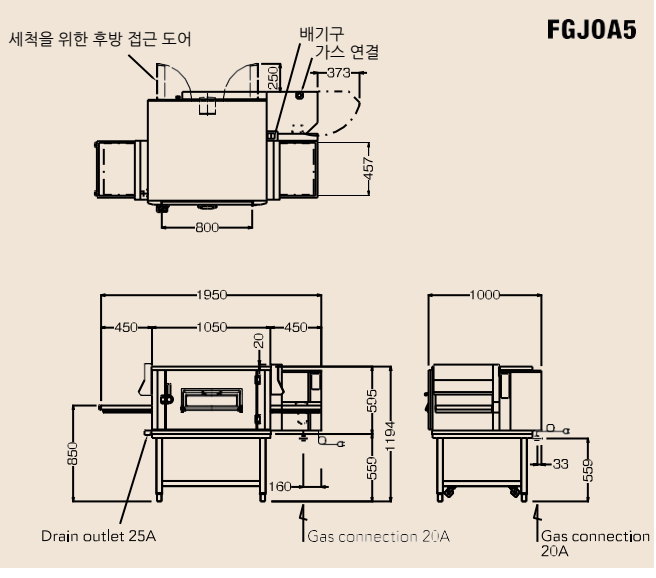
*전원 공급 장치: 1P 100V (모델 D 오븐: IP 100V x 2) (지역 전압 가능) *모델 D 오븐은 2-레벨 오븐
컨베이어 속도 세팅 범위: 2-30 분 쿠킹 온도 세팅 범위: 140-350°C
*스팀 모델에 스팀 생성기능은 없습니다. 별도의 스팀 생성기가 필요

Electric Model 전기 모델

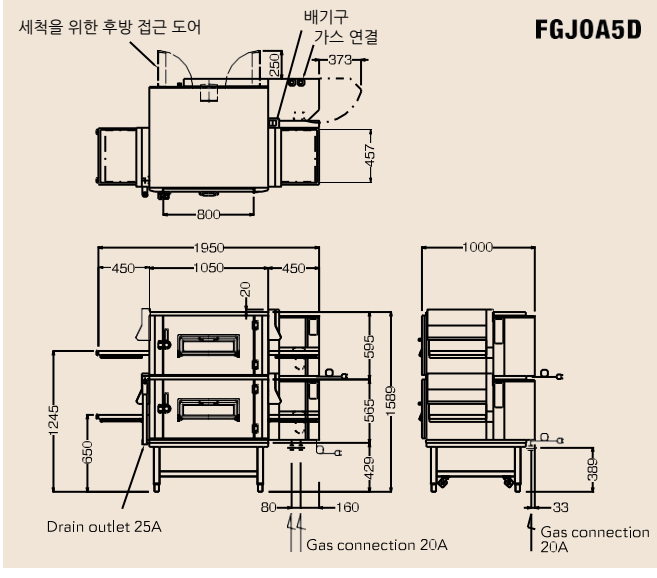
모델	외부 규격 (mm)			컨베이어 (mm)		총 전력 소비량 (kW)	안정된 상태에서의 최대 선 전류 (50/60Hz-A)	스팀 연결	최대 스팀 소비량 (kg/h)	배수 연결	제품 중량 (kg)
	Length	Depth	Height	폭	가열 길이						
Single Conveyor											
FEJOA5	1,950	1,000	1,194	457	920	19.0	57.8	–	–	25A	280
FEJOA5S	1,950	1,000	1,194	457	920	19.0	57.8	15A	40	25A	290
Twin Conveyors											
FEJOA5T	1,950	1,000	1,194	221×2	920	19.0	57.8/57.4	–	–	25A	280
FEJOA5TS	1,950	1,000	1,194	221×2	920	19.0	57.8/57.4	15A	40	25A	290

*전원 공급 장치: 3P 200V (지역 전압 가능) *"S" 로 끝나는 모델은 스팀 모델. 컨베이어 개구부 높이: 70mm
컨베이어 속도 세팅 범위: 2-30 분 쿠킹 온도 세팅 범위: 140-350°C
*스팀 모델에 스팀 생성기능은 없습니다. 별도의 스팀 생성기가 필요

■ One-Level Model



■ Two-Level Model



Standard Series (컨베이어 폭 : 812mm)

One-Level Model
(FGJOA5W)

Two-Level Model
(FGJOA5WD)

Gas Model 가스 모델

모델	외부 규격 (mm)			컨베이어 (mm)		총 전력 소비량 (kW)	안정된 상태에서의 최대 선 전류 (A)	총 가스 소비량				가스 연결	배수 연결	제품 중량 (kg)
								City Gas		LP Gas				
	길이	깊이	높이	폭	가열 길이			kW	kcal/h	kW	kg/h			
Single Conveyor														
FGJOA5W	2,050	1,403	1,255	812	920	0.300	4.2	34.9	30,000	34.9	2.5	20A	25A	315
FGJOA5WD	2,050	1,403	1,705	812	920	0.600	8.4	69.8	60,000	69.8	5.0	20A×2	25A×2	550
Twin Conveyors														
FGJOA5WT	2,050	1,403	1,255	398×2	920	0.300	4.2	34.9	30,000	34.9	2.5	20A	25A	315
FGJOA5WDT	2,050	1,403	1,705	398×4	920	0.600	8.8	69.8	60,000	69.8	5.0	20A×2	25A×2	620

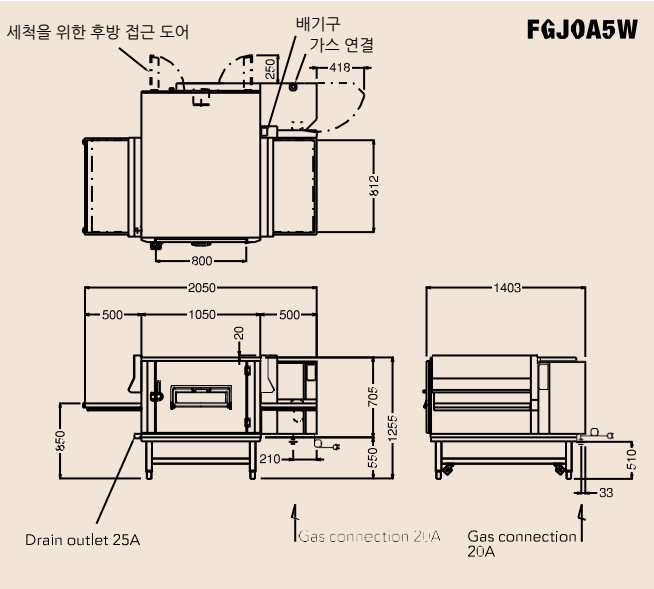
*전원 공급 장치: 1P 100V (모델 D 오븐: IP 100V x 2) (지역 전압 가능) *모델 D 오븐은 2-레벨 오븐
컨베이어 속도 세팅 범위: 2-30 분 쿠킹 온도 세팅 범위: 140-350°C

Gas Model Steam Model 가스 모델 스팀 모델

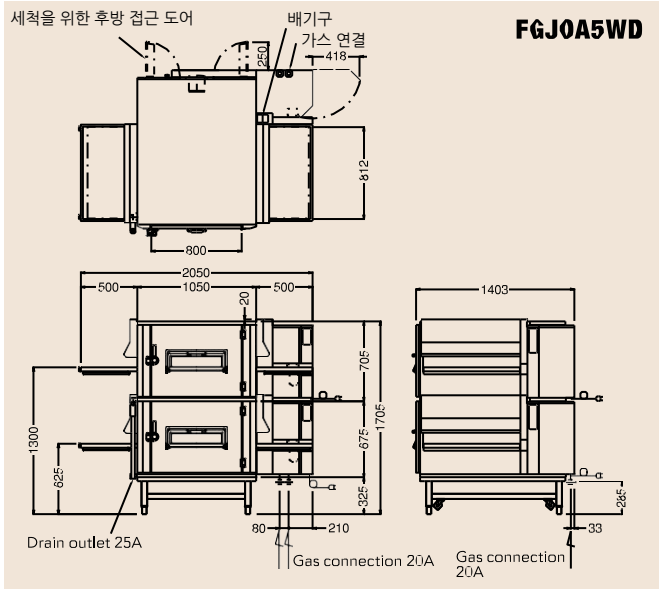
모델	외부 규격 (mm)			컨베이어 (mm)		총 전력 소비량 (kW)	안정된 상태에서의 최대 선 전류 (A)	총 가스 소비량				가스 연결	스팀 연결	최대 스팀 소비량 (kg/h)	배수 연결	제품 중량 (kg)
								City Gas		LP Gas						
	길이	깊이	높이	폭	가열 길이			kW	kcal/h	kW	kg/h					
Single Conveyor																
FGJOA5WS	2,050	1,403	1,255	812	920	0.300	4.2	34.9	30,000	34.9	2.5	20A	15A	40	25A	325
FGJOA5WDS	2,050	1,403	1,705	812	920	0.600	8.8	69.8	60,000	69.8	5.0	20A×2	15A×2	40×2	25A×2	640
Twin Conveyors																
FGJOA5WTS	2,050	1,403	1,255	398×2	920	0.300	4.2	34.9	30,000	34.9	2.5	20A	15A	40	25A	325
FGJOA5WDTS	2,050	1,403	1,705	398×4	920	0.600	8.8	69.8	60,000	69.8	5.0	20A×2	15A×2	40×2	25A×2	640

*전원 공급 장치: 1P 100V (모델 D 오븐: IP 100V x 2) (지역 전압 가능) *모델 D 오븐은 2-레벨 오븐
컨베이어 속도 세팅 범위: 2-30 분 쿠킹 온도 세팅 범위: 140-350°C
*스팀 모델에 스팀 생성기능은 없습니다. 별도의 스팀 생성기가 필요

■ One-Level Model



■ Two-Level Model



더 빠르고 더 맛있게.
작은 주방에 최적화된
컴팩트 Jet Oven 모델.

컴팩트 시리즈
Compact Series

FGJOB10 (저방사 모델)

(컨베이어 폭: 456 mm)

싱글 컨베이어 가스 모델

에너지 소비를 줄이면서 더 쾌적한 작업 환경을 제공

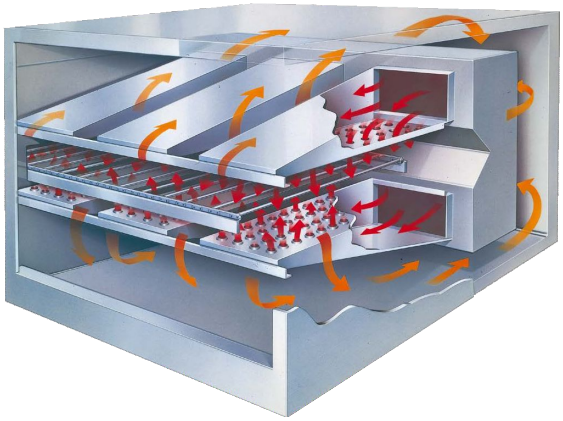
이 모델들은 표면 온도를 제어하는 공기 단열 구조와 열을 후면에서 방출하는 중앙 집중식 배기 시스템을 갖추고 있어 실내 온도를 낮추고 작업 환경을 더욱 쾌적하게 만듭니다.

컨베이어 개구부에서의 열 손실을 최소화하도록 설계되어 가스 소비와 에어컨 운영 비용을 줄일 수 있습니다. 또한, 공기 단열에 사용된 공기를 버너로 보내 음식 가열에 재사용함으로써 에너지를 낭비하지 않고 뛰어난 에너지 절감을 실현합니다.

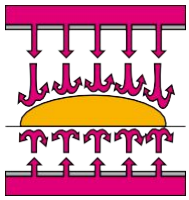
FGJOA9 (가스 모델)
FEJOA9 (전기 모델)
series

(컨베이어 폭: 456 mm)

싱글 컨베이어/트윈 컨베이어



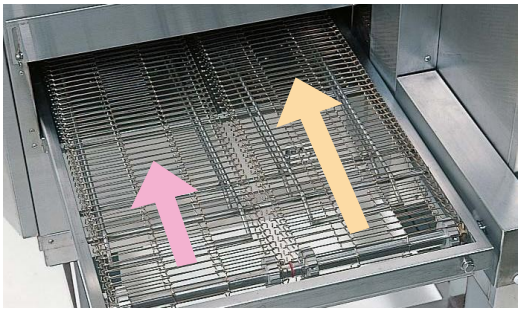
혁신적인 “에어 분사 히팅”으로 균일한 쿠킹



이 시리즈는 "에어 분사 히팅" 시스템을 사용하여 재료의 신선함이나 풍미를 잃지 않고 맛있고 빠르게 조리하며, 완벽한 갈색으로 구워줍니다. 오븐은 가열된 공기를 가압한 후 제트를 사용하여 위아래에서 음식을 직접 신속하게 가열합니다. 이 방식은 신선도를 유지하면서도 기존 오븐보다 2배에서 4배 빠르게 음식을 조리할 수 있습니다.

고품질, 고용량으로 빠른 쿠킹

이 시리즈 오븐은 컨베이어 시스템을 사용하여 제품을 이동시킵니다. 이 시스템으로 높은 생산 성과를 달성하며 불균일한 요소를 제거합니다. 연속적인 생산이 가능하기 때문에, 피크 타임에도 쉽게 오더를 처리할 수 있습니다.



트윈 컨베이어 모델의 다양한 활용

트윈 컨베이어 모델은 한 개의 오븐 공간에서 더 넓은 범위의 식품을 처리할 수 있습니다. 이 모델은 컨베이어를 두 부분으로 나누고 각각의 컨베이어에서 조리 시간을 별도로 조절할 수 있어, 동일한 온도에서 두 가지 다른 식품을 동시에 조리할 수 있습니다. 물론, 동일한 식품을 조리할 때는 두 컨베이어를 동일한 속도로 설정할 수 있으며, 반대 방향으로 작동하도록 설정해 왼쪽과 오른쪽 양쪽에서 동시에 식품을 적재할 수도 있습니다.

컴팩트, 공간 절약 디자인

이 시리즈의 모델은 작은 매장에도 설치할 수 있는 컴팩트한 디자인으로, 냉장 베이스나 작업대 위에 놓거나, 옵션으로 제공되는 특수 스탠드에 배치할 수 있습니다. 공간 절약형 크기에도 불구하고, 이 모델들은 456mm의 넓은 컨베이어를 자랑하며, 하프 사이즈의 시트 팬을 처리할 수 있습니다. 또한, 다양한 음식을 준비하기에 적합한 넓은 팬 배치 공간을 가지고 있습니다.

편리함과 안전성을 위한 독창적 기능의 완벽한 배열. 간편한 청소까지.

편리성과 안전성

제어 판넬은 점화 부터 요리 설정까지 모든 것을 제어합니다. 간단한 터치 스크린 판넬로 쉽게 설정을 선택할 수 있습니다. 오븐 온도는 최대 350°C까지 1°C씩 세밀하게 설정할 수 있으며, 마이크로컴퓨터에 의해 ±1°C의 온도 정밀도가 유지됩니다. 또한, 조리 시간은 초 단위로 설정할 수 있습니다. Jet Oven은 화염 소멸 및 과열을 방지하는 안전 장치를 포함하여 안전성을 강화하기 위해 설계된 다양한 기능을 제공합니다.

쿠킹 요구에 맞춘 조절 가능한 공기 흐름

조절 가능한 3단계의 공기 흐름을 통해, 원재료에 가장 적합한 공기 분사 가열을 사용할 수 있습니다.

더 효율적인 작업을 위한 쿠킹 메모리 기능

Jet Oven에는 20개의 각기 다른 아이템의 쿠킹 파라미터를 저장할 수 있는 빌트인 쿠킹 메모리가 있습니다. 필요한 항목의 번호를 입력하기만 하면 세부 조리 매개변수를 설정하는 번거로움을 없애고, 자주 준비하는 음식을 만들 때 작업 효율성을 높일 수 있습니다.

간편한 청소를 위한 분리형 방수 구조

Jet Oven은 분리형 방수 구조로 되어 있어서 매일 청소를 쉽게 할 수 있습니다. 핑거 노즐을 전면 도어로 장비 없이 바로 손으로 빼내어 물로 세척 가능합니다. A9 모델은 컨베이어 유닛도 빼내어 물로 세척할 수 있습니다.

열 손실을 줄여 비용을 절감하는 에너지 절약 모드 (옵션)

옵션으로 가능한 에너지 절약 모드는 스탠바이 기간 동안 열 손실과 가스 및 전기 소비를 줄여줍니다. 이 모드 시, 블로어 속도를 반으로 줄여 컨베이어 개구부에서의 열 손실을 감소시킵니다. 또, 컨베이어를 멈춰서 컨베이어 망에서 방출되는 열의 양을 줄입니다. 게다가 대기 시간 동안 챔버 온도를 낮춰 에너지 낭비를 효과적으로 제어할 수 있습니다. 터치 스크린 판넬에서 “Eco” 키를 눌러 이 모드로 전환합니다.

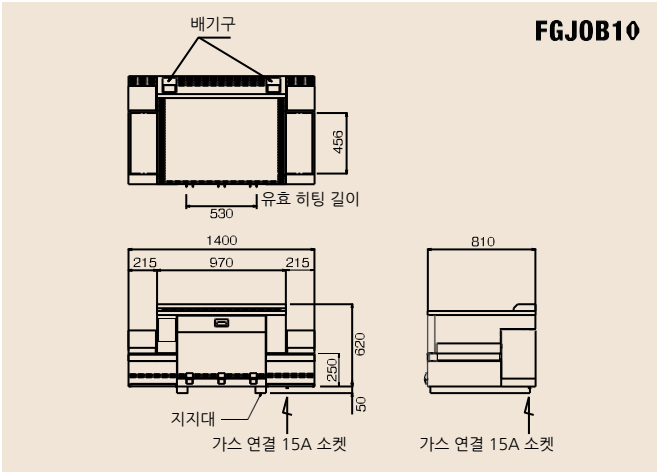
Comparison of energy-saving patterns (model: FGJOA9, blower level 2, 60 Hz)

Set temperature	Energy-saving mode action					Heating efficiency	Temperature return time
	Stopped conveyor	50% blower speed	Lower chamber temperature				
			0°C	-20°C	-40°C		
Normal operation: 250°C						100%	–
Stand-by: 250°C	●	●	●			68%	Short
Stand-by: 230°C	●	●		●		63%	Medium
Stand-by: 210°C	●	●			●	57%	Long

조절 가능한 대기 시간 온도

오븐 챔버의 스탠바이 온도는 에너지 절약을 극대화하거나 정상 작동 온도로의 복귀 시간을 단축하려는 필요에 따라 자유롭게 설정할 수 있습니다. 오븐은 챔버 온도를 유지하여 높은 에너지 절감 효과를 달성합니다. 또한 요일, 시간, 또는 비즈니스 상황에 따라 쉽게 전환할 수 있도록 더 세부적인 설정을 입력할 수 있습니다.

Compact Series (저 방사 모델)

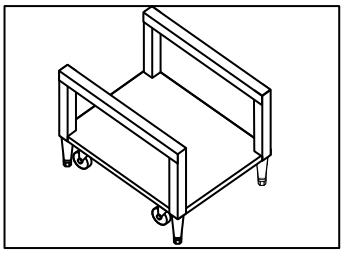


모델	외부 규격 (mm)			컨베이어 (mm)		총 전력 소비량 (kW)	안정된 상태에서의 최대 선 전류 (A)	총 가스 소비량				가스 연결	제품 중량 (kg)
								City Gas		LP Gas			
	길이	깊이	높이	폭	가열 길이			kW	kcal/h	kW	kg/h		
FGJOB10	1,400	810	620	45ō	630	0.190	2.6	11.6	10,000	11.ō	0.830	15A	200

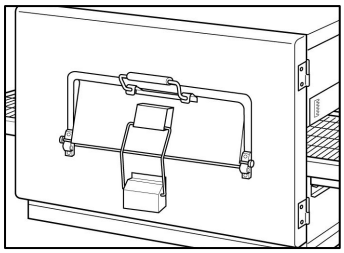
*전원 공급 장치: 1P 100V (지역 전압 가능)
컨베이어 개구부 높이: 75mm 컨베이어 속도 세팅 범위: 1-15 분 쿠킹 온도 세팅 범위: 140-350˚C

Compact Series options

컴팩트 시리즈 용 옵션



스탠드



추출 윈도우
(저-방사 모델 제외)

Optional accessories for the Compact Series

컴팩트 시리즈 용 옵션 악세서리

오븐 팬

- 457(W) X 328(D) X 25(H)mm
  싱글 컨베이어 모델 용
  수미플론 코팅 팬
- 210(W) X 150(D) X 30(H)mm
  트윈 컨베이어 모델 용
  수미플론 코팅 팬

그루브 팬

- 457(W) X 328(D) X 25(H)mm
  싱글 컨베이어 모델 용
  수미플론 코팅 팬
- 210(W) X 150(D) X 30(H)mm
  트윈 컨베이어 모델 용
  수미플론 코팅 팬

플랫 그리드

(싱글 컨베이어 모델 용)

- 429(W) X 290(D) X 30(H)mm

커브 그리드

(싱글 컨베이어 모델 용)

- Model 300 (전 모델 용)
  400(W) X 400(D) X 40(H)mm
- Model 500 (전 모델 용)
  400(W) X 400(D) X 60(H)mm

FEJOA9

Gas Model 가스 모델

모델	외부 규격 (mm)			컨베이어 (mm)		총 전력 소비량 (kW)	안정된 상태에서의 최대 선 전류 (A)	총 가스 소비량				가스 연결	제품 중량 (kg)
								City Gas		LP Gas			
	길이	깊이	높이	폭	가열 길이			kW	kcal/h	kW	kg/h		
Single Conveyor													
FGJOA9H	1,400	868	517	456	840	0.190	2.6	17.5	15,000	17.5	1.25	20A	180
FGJOA9L	1,360	868	517	456	660	0.190	2.6	11.6	10,000	11.6	0.84	15A	180
Twin Conveyors													
FGJOA9HT	1,400	868	517	221×2	840	0.210	2.8	17.5	15,000	17.5	1.25	20A	180
FGJOA9LT	1,360	868	517	221×2	660	0.210	2.8	11.6	10,000	11.6	0.84	15A	180

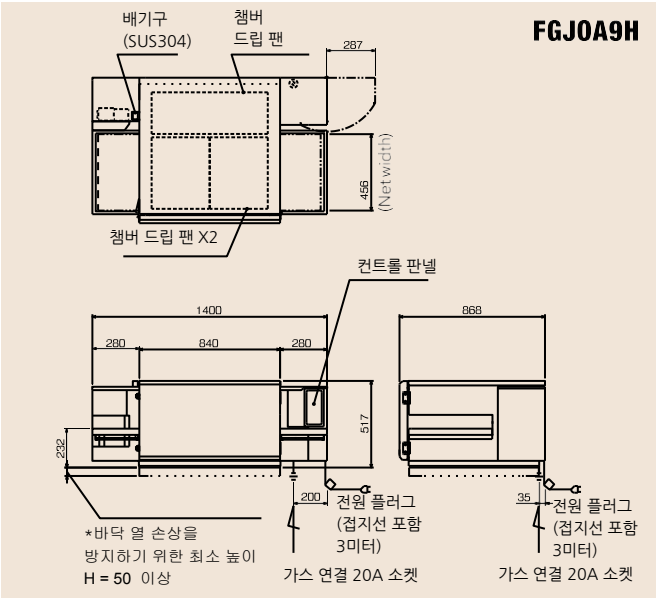
*전원 공급 장치: 1P 100V (지역 전압 가능) 컨베이어 개구부 높이: 75mm
*컨베이어 속도 세팅 범위: 1-15 분 쿠킹 온도 세팅 범위: 140-350°C (FGJOA9L/FGJOA9LT: 140-300°C)

Electric Model 전기 모델

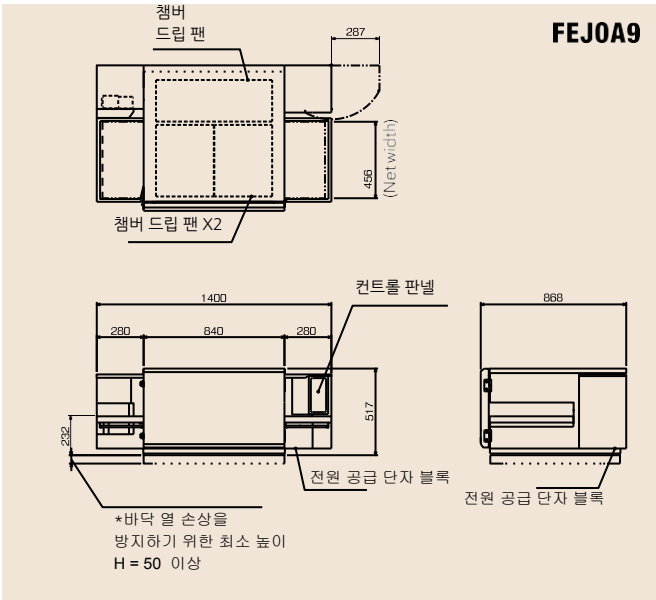
모델	외부 규격 (mm)			컨베이어 (mm)		총 전력 소비량 (kW)	안정된 상태에서의 최대 선 전류 (A)	제품 중량 (kg)
	길이	깊이	높이	폭	가열 길이			
Single Conveyor								
FEJOA9	1,400	868	517	456	840	12.8	37.0	180
Twin Conveyors								
FEJOA9T	1,400	868	517	221×2	840	12.8	37.0	180

*전원 공급 장치: 3P 200V (지역 전압 가능) 컨베이어 개구부 높이: 75mm
컨베이어 속도 세팅 범위: 1-15 분 쿠킹 온도 세팅 범위: 140-350°C

■ Gas Model



■ Electric Model



피자 굽기에 완벽한 오븐

이 제트 오븐은 손가락 노즐의 위치와 공기 흐름량 측면에서 피자 굽기에 최적화된 설정으로 설계되었습니다. 컨베이어 시스템을 통해 피자를 연속적으로 삽입할 수 있어, 짧은 서비스 시간을 요구하는 배달 서비스에서도 효율적인 조리가 가능합니다.

FGJOA7

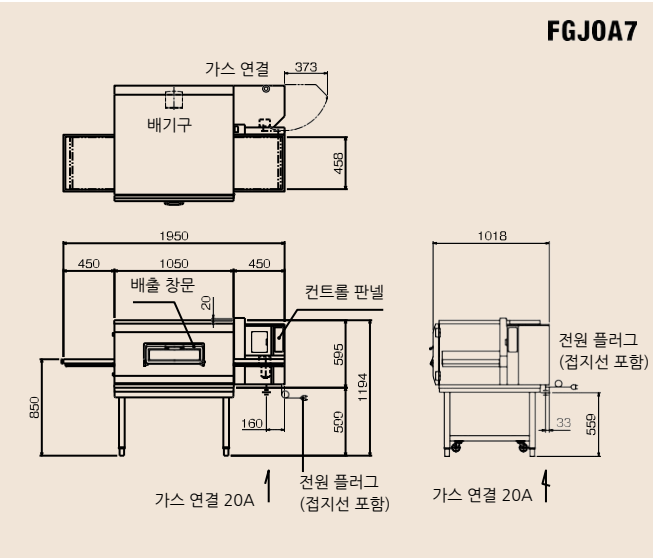
Jet Oven (피자용)

FGJOA7 Series

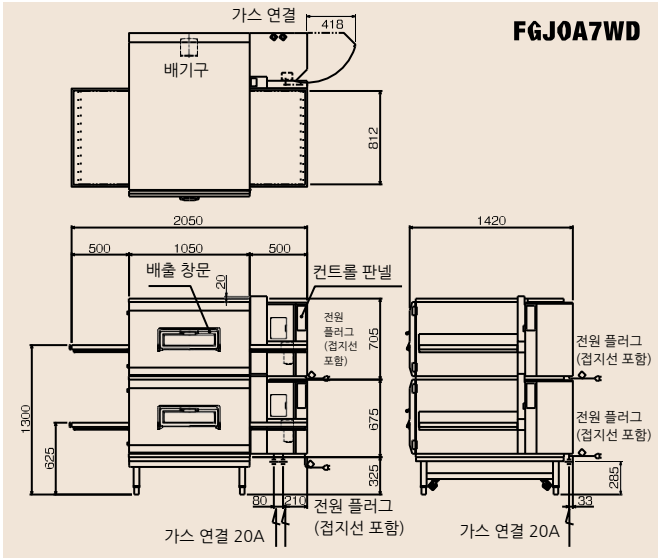
모델	외부 규격 (mm)			컨베이어 (mm)		총 전력 소비량 (kW)	안정된 상태에서의 최대 선 전류 (A)	총 가스 소비량				가스 연결	제품 중량 (kg)
								City Gas		LP Gas			
	길이	깊이	높이	폭 Width	길이 Length			kW	kcal/h	kW	kg/h		
FGJOA7	1,950	1,018	1,194	457	920	0.250	3.5	20.9	18,000	20.9	1.50	20A	280
FGJOA7D	1,950	1,018	1,589	457	920	0.500	70	41.8	36,000	41.8	3 00	20A×2	530
FGJOA7W	2,050	1,420	1,255	812	920	0.300	4.2	34.9	30,000	34.9	2.50	20A	315
FGJOA7WD	2,050	1,420	1,705	812	920	0.600	84	69.8	60,000	69.8	5 00	20A×2	610

*전원 공급 장치: 1P 100V (지역 전압 가능)*모델 D 오븐은 2 레벨 오븐 입니다.
컨베이어 개구부 높이: 70mm 컨베이어 속도 세팅 범위: 2-30 분 쿠킹 온도 세팅 범위: 140-350°C

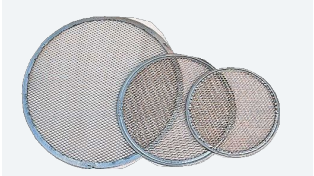
■ One-Level Model



■ Two-Level Model



Jet Oven pizza accessories 피자용 제트 오븐 악세서리



피자 스크린
14-, 10-, and 8-inch type

피자 커터
PC-7400

피자 삽 (12 인치)
#2512

도우 롤러
DD-5705

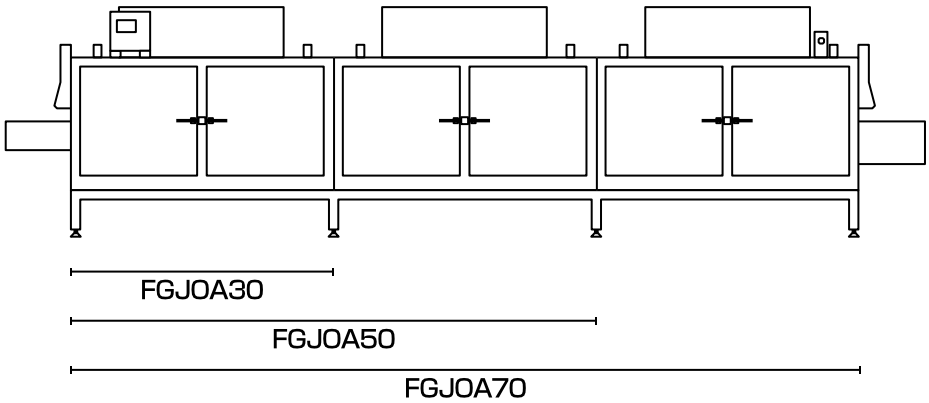
식품 가공을 포함하여 다양한 산업을 위한 탁월한 조리 능력 및 고품질 사양을 제공합니다.

대용량 시리즈 오븐은 확장된 가열 길이로 시간당 더 높은 조리 능력을 자랑합니다. 이 시리즈 오븐은 학교 및 사무실 급식 서비스의 대용량 조리 시설에서 사용되며, 육류 제품, 레디밀, 제과, 빵, 해산물 등을 생산하는 다양한 식품 가공 산업에서도 널리 활용됩니다.

대용량 시리즈
Long Series

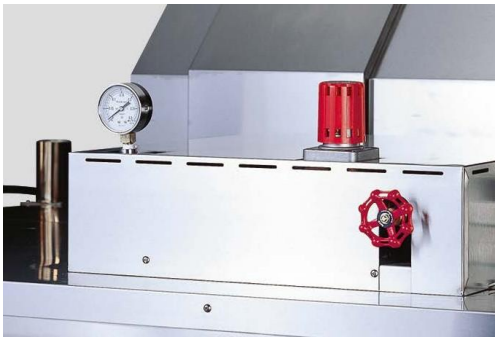
각 모듈의 독립적 온도 컨트롤

각 챔버 모듈 마다 원하는 쿠킹 파라미터를 세팅할 수 있습니다. 이상적인 제품 피니싱을 위하여 FGJOA50 모델의 2 구간 챔버를 다르게, 또 FGJOA70 모델의 3 구간 챔버를 다르게 파라미터 설정을 할 수 있습니다.



대용량 조리에 특화된 고성능 제품

더 나은 풍미를 위한 스팀 기능 (스팀 모델)



스팀 모델 (“S” 로 끝나는 모델 이름) 은 외부 스팀 발생기와 연결하여 스팀이 포함된 뜨거우 공기로 조리할 수 있습니다. 스팀 유입 양을 세가지 다른 레벨로 조정하여 특정 제품에 최적화 스팀 양을 맞출 수 있습니다.
(스팀 모델에는 스팀 생성 기능이 없습니다. 개별 스팀 생성기가 필요합니다.)

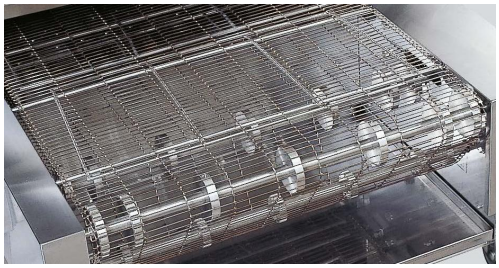
쿠킹 요구에 맞춘 조절 가능한 공기 흐름

조절 가능한 3단계의 공기 흐름을 통해, 원재료에 가장 적합한 공기 분사 가열을 사용할 수 있습니다.

조절 가능한 컨베이어 입구 높이

컨베이어 입구와 출구에는 셔터가 제공됩니다. 준비하는 음식에 맞게 셔터의 높이를 조절하면 오븐에서 열이 빠져나가는 것을 방지할 수 있습니다. 또한, 가열된 공기를 분사하는 핑거 노즐이나 컨베이어 입구 부속을 교체하지 않아도 입구 높이를 높일 수 있어, 더 두꺼운 음식을 조리할 수 있습니다.
(스탠다드: 85mm 높이; 조절 후: 125mm 높이)

필요에 따라 맞출 수 있는 두가지 컨베이어 타입



네트 컨베이어

오븐 팬, 플랫 그리드 및 실제 식품 그대로를 이 타입의 컨베이어에 직접 놓을 수 있습니다.

바 컨베이어

Bar 컨베이어는 오븐 팬과 플랫 그리드를 이동 시키는데 최적화 되어 있습니다.

극도로 간편한 물청소

오븐 후면에 청소 도어가 있어 챔버 세척이 쉽습니다.

Long Series fixtures 대용량 시리즈 기구

오븐 팬

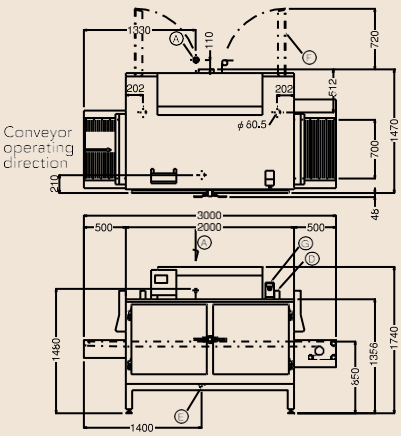
- 657(W) X 456(D) X 25(H)mm 수미플론 코팅 팬

그루브 팬

- 657(W) X 456(D) X 25(H)mm 수미플론 코팅 팬

플랫 그리드

- 670(W) X 450(D) X 30(H)mm
- 615(W) X 405(D) X 30(H)mm



FGJOA30NR

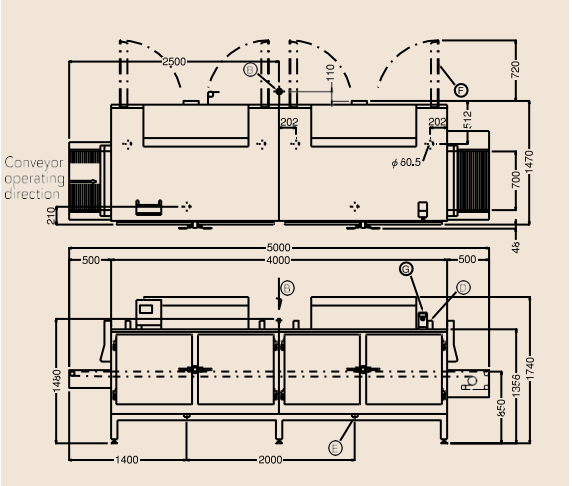
베이직 1 - 모듈 모델

시간당 쿠킹 생산량:
햄버거 스테이크 1,666 개
(냉동 60g 스테이크)

FGJOA50NR

대형 시스템 용 2 - 모듈 모델

시간당 쿠킹 생산량:
햄버거 스테이크 3,333 개
(냉동 60g 스테이크)



FGJOA70NR

더 큰 대용량 3 - 모듈 모델

시간당 쿠킹 생산량:
햄버거 스테이크 5,000 개
(냉동 60g 스테이크)

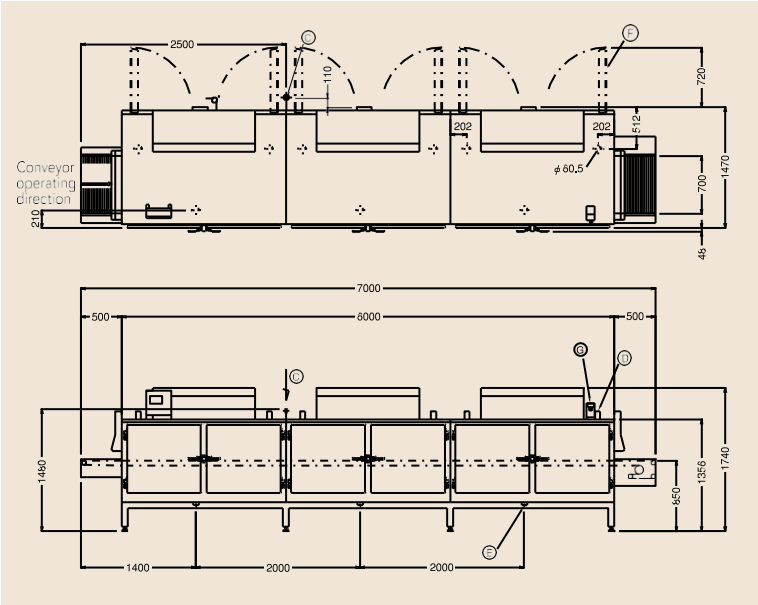


Figure reference numbers

Ⓐ	Gas Connection(FGJOA30 series)	City Gas: 32A LP Gas: 25A
Ⓑ	Gas Connection(FGJOA50 series)	City Gas: 40A LP Gas: 32A
Ⓒ	Gas Connection(FGJOA70 series)	City Gas: 50A LP Gas: 40A
Ⓓ	Exhaust outlet	FGJOA30 series: 2
		FGJOA50 series: 4
		FGJOA70 series: 6

Ⓔ	Drain connection	FGJOA30 series: 50A×1
		FGJOA50 series: 50A×2
		FGJOA70 series: 50A×3
Ⓕ	Rear access door for cleaning	
Ⓖ	Emergency stop switch for conveyor	

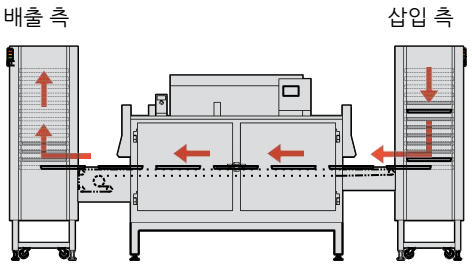
모델	외부 규격 (mm)			컨베이어 (mm)		총 전력 소비량 (kW)	안정된 상태에서의 최대 선 전류 (A)	총 가스 소비량				스팀 연결	최대 스팀 소비량 (kg/h)	제품 중량 (kg)
								City Gas		LP Gas				
	길이	깊이	높이	폭	가열 길이			kW	kcal/h	kW	kg/h			
Net conveyor														
FGJOA30NL(R)	3,000	1,470	1,740	700	1,800	0.650	3.4	58.2	50,000	58.2	4.17	—	—	880
FGJOA50NL(R)	5,000	1,470	1,740	700	3,800	1.20	6.5	116	100,000	116	8.33	—	—	1,695
FGJOA70NL(R)	7,000	1,470	1,740	700	5,800	1.75	9.3	175	150,000	175	12.5	—	—	2,510
FGJOA30NL(R)S	3,000	1,470	1,740	700	1,800	0.650	3.4	58.2	50,000	58.2	4.17	20A	100	900
FGJOA50NL(R)S	5,000	1,470	1,740	700	3,800	1.20	6.5	116	100,000	116	8.33	20A×2	100×2	1,735
FGJOA70NL(R)S	7,000	1,470	1,740	700	5,800	1.75	9.3	175	150,000	175	12.5	20A×3	100×3	2,570
Bar conveyor														
FGJOA30BL(R)	3,000	1,470	1,740	690	1,800	0.650	3.4	58.2	50,000	58.2	4.17	—	—	880
FGJOA50BL(R)	5,000	1,470	1,740	690	3,800	1.20	6.5	116	100,000	116	8.33	—	—	1,695
FGJOA70BL(R)	7,000	1,470	1,740	690	5,800	1.75	9.3	175	150,000	175	12.5	—	—	2,510
FGJOA30BL(R)S	3,000	1,470	1,740	690	1,800	0.650	3.4	58.2	50,000	58.2	4.17	20A	100	900
FGJOA50BL(R)S	5,000	1,470	1,740	690	3,800	1.20	6.5	116	100,000	116	8.33	20A×2	100×2	1,735
FGJOA70BL(R)S	7,000	1,470	1,740	690	5,800	1.75	9.3	175	150,000	175	12.5	20A×3	100×3	2,570

*전원 공급 장치: 3P 200V (지역 전압 가능) *쿠킹 온도 세팅 범위: 170-350°C *컨베이어 속도 세팅 범위: 2-30 분
*"S" 로 끝나는 모델 넘버는 스팀 모델을 의미합니다.
*모델 넘버에서 "L"과 "R"은 각기 컨베이어 벨트 방향을 의미합니다. L표시 모델은 유닛 앞에서 봤을때 왼손 컨베이어 아웃렛이고 R표시는 오른손 컨베이어 아웃렛입니다.

Tray Loader System 트레이 로더 시스템

- 이 시스템은 시간 소모가 큰 대용량 조리 시, 오븐 팬/그리드를 자동으로 피딩 및 제거하여 노동력을 절약해줍니다.
- 작업자가 오븐 입구에 있는 트레이 로더로 준비된 오븐 팬/그리드를 놓기만 하면 됩니다. 그러면 로더가 자동으로 맞춰 팬/그리드를 오븐 컨베이어 위로 로딩해줍니다. 삽입 간격을 오븐 컨베이어 속도에 맞춰 자동적으로 조정해주어, 시간 낭비를 없애고 생산성을 올려줍니다.
- 조리 후 팬/그리드가 컨베이어 출구에 다다르면, 자동적으로 출구 측 트레이 컨베이어에 놓아집니다. 이 시스템으로 남겨진 팬/그리드가 떨어지는 문제를 방지해주어, 작동자가 다른 일에 집중할 수 있게 해줍니다.

FTULA123+FGJOA30+FTLA123



Tray loader

모델	외부 규격 (mm)			전원	모터 (kW)		총 전력 소비량 (kW)	안정된 상태에서의 최대 선 전류 (A)	제품 중량 (kg)
	길이	깊이	높이		Self lifter	Tray conveyor			
FTLA123	1,072	642	2,010	3P200V	0.2	0.025	0.250	1.1	280
FTLA125	1,072	642	2,010	3P200V	0.2	0.025	0.250	1.1	280
FTLA127	1,072	642	2,010	3P200V	0.2	0.025	0.250	1.1	280

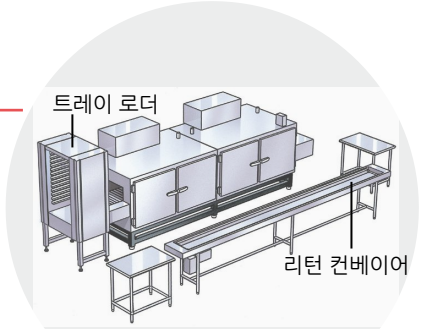
Tray unloader

모델	외부 규격 (mm)			전원	모터 (kW)		총 전력 소비량 (kW)	안정된 상태에서의 최대 선 전류 (A)	제품 중량 (kg)
	길이	깊이	높이		Self lifter	Tray conveyor			
FTULA123	1,072	642	2,010	3P200V	0.2	0.025	0.250	1.1	280
FTULA125	1,072	642	2,010	3P200V	0.2	0.025	0.250	1.1	280
FTULA127	1,072	642	2,010	3P200V	0.2	0.025	0.250	1.1	280

*"3"으로 끝나는 넘버: Jet Oven 대용량 시리즈 30 "5"로 끝나는 넘버: Jet Oven 대용량 시리즈 50 "7"로 끝나는 넘버: Jet Oven 대용량 시리즈 70
트레이 컨베이어 속도: Jet Oven과 동기화 적용 가능 트레이 사이즈: 650(W) x 450(D) x 25(H) mm

Return Conveyor 리턴 컨베이어

- 리턴 컨베이어는 조리 후 오븐 팬과 플랫 그리드를 입구로 다시 보내는데 사용됩니다.
- 조리가 끝나 식품이 제거되자마자 팬과 그리드를 배출구에서 입구로 보내 조리 프로세스를 더욱 효율적으로 만듭니다.
- 트레이 세척기를 설치할 수 있습니다.



리턴 컨베이어 세트와 트레이 로더로 구성된 설치가 가능합니다.

FCVA50

FCVA30

모델	외부 규격 (mm)			전원	총 전력 소비량 (kW)	제품 중량 (kg)	제품 재질	비고
	길이	깊이	높이					
FCVA30	3,000	450	850	3P200V	0.060	80	SUS430	For FGJOA30
FCVA50	5,000	450	850	3P200V	0.080	110	SUS430	For FGJOA50
FCVA70	7,000	450	850	3P200V	0.100	140	SUS430	For FGJOA70

조리 예시

- Standard Series 스탠다드 시리즈
- Compact Series 컴팩트 시리즈
- Long Series 대용량 시리즈

■ 스탠다드 시리즈 / 컴팩트 시리즈 / 대용량 시리즈 조리 예시

육류 요리

제품	제품 사이즈 (L x D x H) mm / 중량	조리 온도 / 조리 시간	시간 당 조리 생산량						
			스탠다드 시리즈		컴팩트 시리즈		대용량 시리즈		
			FGJOA5	FGJOA5W	FGJOA9H	FGJOA9L	FGJOA30	FGJOA50	FGJOA70
햄버거 스테이크 (수제)	105×75×10 / 100g	300℃ / 4 min 30sec	682pcs	1,003pcs	573pcs	447pcs	1,871pcs	3,742pcs	5,614pcs
냉동 햄버거 스테이크	90×70×12 / 60g	240℃ / 6min	576pcs	990pcs	484pcs	377pcs	1,666pcs	3,333pcs	5,000pcs
간장 양념 그릴드 치킨 (닭다리살 컷팅 순살)	100×70×13 / 70g	230℃ / 5min 30sec	628pcs	1,080pcs	528pcs	411pcs	1,722pcs	3,444pcs	5,167pcs
간장 양념 그릴드 치킨 (뼈있는 통닭다리 살)	200×60 / 150g	200℃ / 11min	209pcs	345pcs	176pcs	137pcs	574pcs	1,148pcs	1,722pcs
바베큐 치킨	100×30 / 40g	320℃ / 4 min	2,016pcs	3,268pcs	1,693pcs	1,321pcs	5,526pcs	11,052pcs	16,578pcs
포크 피카타 Pork piccata	140×60×7 / (Pork) 45g	250℃ / 3min 30sec	823pcs	1,290pcs	691pcs	539pcs	2,255pcs	4,511pcs	6,766pcs
비프 스테이크	150×110×15 / 200g	350℃ / 2 min	576pcs	1,069pcs	484pcs	377pcs	1,842pcs	3,684pcs	5,526pcs
생강 돼지 구이	140×50×13 / 60g	250℃ / 3 min	1,152pcs	1,822pcs	968pcs	755pcs	3,157pcs	6,315pcs	9,473pcs
미트로프	290×100×40 / 1kg	180℃ / 30min	19pcs	31pcs	16pcs	12pcs	52pcs	105pcs	157pcs
바베큐 고기	100×30×5 / 15g	200℃ / 2min	57.6kg	95.0kg	48.4kg	37.7kg	157.8kg	315.7kg	473.6kg

Steamed dishes 스팀 요리

제품	스팀/블로어 레벨	조리 온도 / 조리 시간	시간 당 조리 생산량						
			스탠다드 시리즈		컴팩트 시리즈		대용량 시리즈		
			FGJOA5S	FGJOA5WS	FGJOA9H	FGJOA9L	FGJOA30S	FGJOA50S	FGJOA70S
냉동 햄버거 스테이크	Steam Level: 2 Blower Level: 2	260℃ / 5min	691pcs	1,188pcs	580pcs	453pcs	2,000pcs	4,000pcs	6,000pcs
간장 양념 그릴드 치킨 (닭다리살 컷팅 순살)	Steam Level: 2 Blower Level: 2	240℃ / 5min	691pcs	1,188pcs	580pcs	453pcs	1,894pcs	3,789pcs	5,684pcs
간장 양념 그릴드 치킨 (뼈있는 통닭다리 살)	Steam Level: 2 Blower Level: 1	200℃ / 10min	230pcs	380pcs	193pcs	151pcs	631pcs	1,263pcs	1,894pcs
생강 돼지 구이	Steam Level: 1 Blower Level: 2	280℃ / 2min 30sec	1,382pcs	2,187pcs	1,161pcs	905pcs	3,789pcs	7,578pcs	11,368pcs
바베큐 고기	Steam Level: 1 Blower Level: 2	200℃ / 1min 40sec	69.0kg	113.8kg	58.0kg	45.2kg	189.0kg	378.1kg	—

*FGJOA5D(S)는 FGJOA5(S) 용량의 두 배이며, FGJOA5WD(S)는 FGJOA5W(S) 용량의 두 배입니다.
*삽입 방식의 종류나 재료의 상태에 따라 일부 변동이 발생할 수 있습니다.

■ 스탠다드 시리즈 / 컴팩트 시리즈 / 대용량 시리즈 조리 예시

생선 요리

제품	제품 사이즈 (L x D x H) mm / 중량	조리 온도 / 조리 시간	시간 당 조리 생산량						
			스탠다드 시리즈		컴팩트 시리즈		대용량 시리즈		
			FGJOA5	FGJOA5W	FGJOA9H	FGJOA9L	FGJOA30	FGJOA50	FGJOA70
꽁치 소금구이	320×45 / 170g	330℃ / 5min30sec	314 pcs	475 pcs	264 pcs	206 pcs	861 pcs	1,722 pcs	2,583 pcs
고등어 소금구이	85×70×20 / 70g	300℃ / 6min30sec	590 pcs	1,060 pcs	496 pcs	387 pcs	1,700 pcs	3,400 pcs	5,101 pcs
연어 소금구이	140×40×15 / 60g	300℃ / 5min30sec	768 pcs	1,210 pcs	654 pcs	503 pcs	2,153 pcs	4,306 pcs	6,459 pcs
사이쿄 된장 절임 삼치 구이	140×50×20 / 60g	225℃ / 6min	576 pcs	911 pcs	484 pcs	377 pcs	1,578 pcs	3,157 pcs	4,736 pcs
간장 양념 참치 구이	100×60×15 / 60g	230℃ / 5min	806 pcs	1,331 pcs	677 pcs	528 pcs	2,210 pcs	4,421 pcs	6,631 pcs
간장 양념 고등어 구이	90×75×30 / 120g	200℃ / 12min	288 pcs	455 pcs	242 pcs	189 pcs	789 pcs	1,578 pcs	2,368 pcs
데리야끼 스타일 방어 구이	130×50×15 / 60g	240℃ / 3min×2	576 pcs	990 pcs	484 pcs	377 pcs	1,666 pcs	3,333 pcs	5,000 pcs
도미 소금구이	280×95×35 / 350g	200℃ / 20min	63 pcs	126 pcs	53 pcs	41 pcs	120 pcs	240 pcs	360 pcs
전갱이 손질 구이	160×85×15 / 70g	270℃ / 4 min	480 pcs	713 pcs	403 pcs	314 pcs	1,315 pcs	2,631 pcs	3,947 pcs
임연수어 손질 구이	320×160×25 / 400g	300℃ / 8min	48 pcs	89 pcs	40 pcs	31 pcs	164 pcs	328 pcs	493 pcs

Steamed dishes 스팀 요리

제품	스팀/블로어 레벨	조리 온도 / 조리 시간	시간 당 조리 생산량						
			스탠다드 시리즈		컴팩트 시리즈		대용량 시리즈		
			FGJOA5S	FGJOA5WS	FGJOA9H	FGJOA9L	FGJOA30S	FGJOA50S	FGJOA70S
연어 소금구이	Steam Level: 2 Blower Level: 2	300℃ / 5min	845 pcs	1,331 pcs	710 pcs	554 pcs	2,368 pcs	4,736 pcs	7,105 pcs
사이쿄 된장 절임 삼치 구이	Steam Level: 3 Blower Level: 2	225℃ / 5min30sec	628 pcs	994 pcs	528 pcs	411 pcs	1,722 pcs	3,444 pcs	5,167 pcs
간장 양념 참치 구이	Steam Level: 3 Blower Level: 2	230℃ / 4min30sec	896 pcs	1,479 pcs	753 pcs	587 pcs	2,456 pcs	4,912 pcs	7,368 pcs
간장 양념 고등어 구이	Steam Level: 2 Blower Level: 2	190℃ / 10min30sec	329 pcs	520 pcs	276 pcs	216 pcs	902 pcs	1,804 pcs	2,706 pcs
데리야끼 스타일 방어 구이	Steam Level: 2 Blower Level: 1	270℃ / 2min30sec×2	691 pcs	1,188 pcs	580 pcs	453 pcs	2,000 pcs	4,000 pcs	6,000 pcs

계란 요리

제품	제품 사이즈 (L x D x H) mm / 중량	조리 온도 / 조리 시간	시간 당 조리 생산량						
			스탠다드 시리즈		컴팩트 시리즈		대용량 시리즈		
			FGJOA5	FGJOA5W	FGJOA9H	FGJOA9L	FGJOA30	FGJOA50	FGJOA70
냉동 오믈렛	115×55×25 / 60g	200℃ / 8min	408 pcs	802 pcs	343 pcs	267 pcs	1,250 pcs	2,500 pcs	3,750 pcs
치구사 야끼 *	for 1 person / 90g	230℃ / 5min	768 for persons	1,331 for persons	645 for persons	503 for persons	2,105 for persons	4,210 for persons	6,315 for persons
돈까스 덮밥	for 1 person / 300g	220℃ / 4 min	384 for persons	653 for persons	323 for persons	252 for persons	1,052 for persons	2,105 for persons	3,157 for persons

*일본 스타일 오믈렛으로 야채 및 다른 재료 포함

Steamed dishes 스팀 요리

제품	스팀/블로어 레벨	조리 온도 / 조리 시간	시간 당 조리 생산량						
			스탠다드 시리즈		컴팩트 시리즈		대용량 시리즈		
			FGJOA5S	FGJOA5WS	FGJOA9H	FGJOA9L	FGJOA30S	FGJOA50S	FGJOA70S
계란 프라이	Steam Level: 3 Blower Level: 1	170℃ / 7min	198 pcs	396 pcs	168 pcs	130 pcs	527 pcs	1,054 pcs	1,582 pcs
냉동 오믈렛	Steam Level: 2 Blower Level: 2	190℃ / 7 min	466 pcs	916 pcs	391 pcs	305 pcs	1,428 pcs	2,857 pcs	4,285 pcs

스낵 식품, 빵 등

제품	제품 사이즈 (L x D x H) mm / 중량	조리 온도 / 조리 시간	시간 당 조리 생산량						
			스탠다드 시리즈		컴팩트 시리즈		대용량 시리즈		
			FGJOA5	FGJOA5W	FGJOA9H	FGJOA9L	FGJOA30	FGJOA50	FGJOA70
마카로니 그라탕	210×100×27 / 210g	250℃ / 5 min	230 pcs	332 pcs	193 pcs	151 pcs	631 pcs	1,263 pcs	1,894 pcs
피자 (생 도우)	10 inch / 470g	250℃ / 5min 30 sec	54 pcs	127 pcs	45 pcs	35 pcs	214 pcs	429 pcs	643 pcs
토스트	115×115×21 / 60g	225℃ / 2 min	1,095 pcs	1,917 pcs	920 pcs	717 pcs	3,130 pcs	6,260 pcs	9,391 pcs
스폰지 케이크	Thickness 20mm	170℃ / 15min	15.36kg	26.15kg	12.90kg	10.06kg	42.98kg	85.96kg	128.94kg
구운 주먹밥	70×30 / 80g	300℃ / 4 min	1,344 pcs	2,377 pcs	1,129 pcs	811 pcs	3,552 pcs	7,105 pcs	10,657 pcs

*FGJOA5D(S)는 FGJOA5(S) 용량의 두 배이며, FGJOA5WD(S)는 FGJOA5W(S) 용량의 두 배입니다.
*삽입 방식의 종류나 재료의 상태에 따라 일부 변동이 발생할 수 있습니다.

■ 컴팩트 시리즈 조리 예시

큐브 스테이크
Cooking Temperature : 300°C
Cooking Time : 4min

닭 날개 끝 구이
Cooking Temperature : 270°C
Cooking Time : 5min

통 오징어 구이
Cooking Temperature : 250°C
Cooking Time : 5min

사케 절임 농어 구이
Cooking Temperature :220°C
Cooking Time : 6min

바나나 케이크
Cooking Temperature :170°C
Cooking Time : 15min

*삽입 방식의 종류나 재료의 상태에 따라 일부 변동이 발생할 수 있습니다.

fujimak
fujimak corporation
International Operation Division

(주)영동이앤티에스 YOUNG DONG E&TS
서울시 서초구 언남 11길 34-2 영동빌딩 602호, 06776 | ydtech@ydents.com |
https://www.ydents.com | Tel : 02 2695 6915

The perfect oven for firing pizzas.

In terms of the location of its finger nozzles and airflow volume, this Jet Oven is designed with the optimum settings for pizza firing. Its conveyor system allows continuous insertion of pizzas, thereby making efficient cooking possible even for delivery services that must operate under shorter service times.

FGJOA7

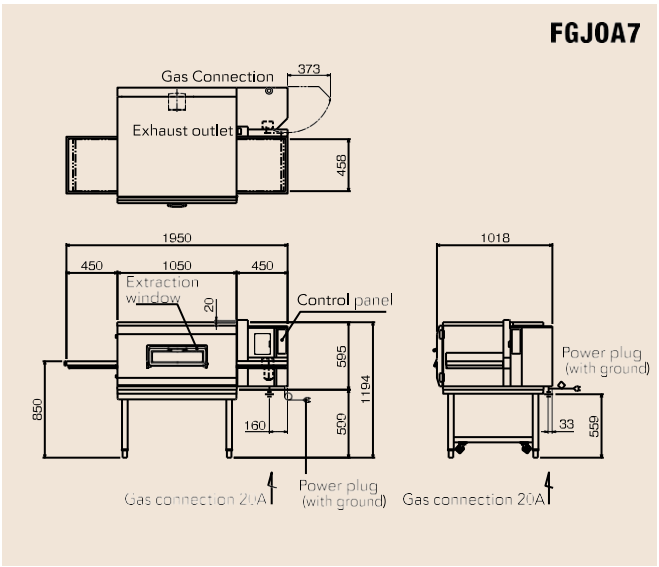
Jet Oven (for Pizzas)

FGJOA7 Series

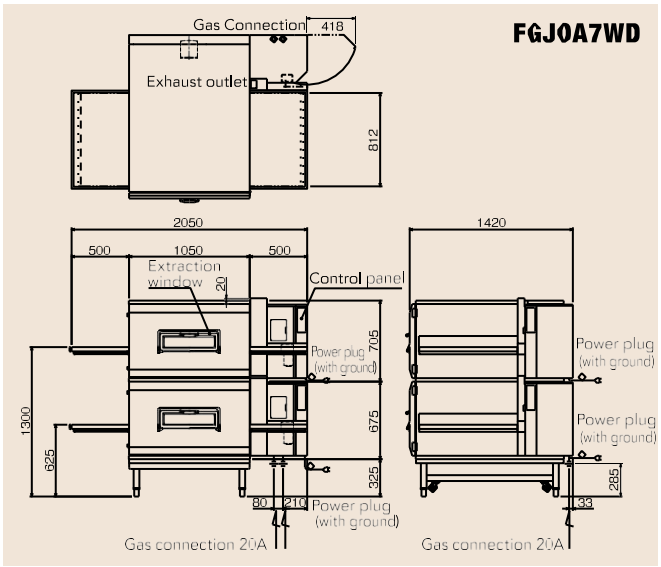
Model	External Dimensions (mm)			Conveyor (mm)		Total Power Consumption (kW)	Maximum Line Current when in a Steady State (A)	Total Gas Consumption				Gas Connection	Product Weight (kg)
								City Gas		LP Gas			
	Length	Depth	Height	Width	Heating Length			kW	kcal/h	kW	kg/h		
FGJOA7	1,950	1,018	1,194	457	920	0.250	3.5	20.9	18,000	20.9	1.50	20A	280
FGJOA7D	1,950	1,018	1,589	457	920	0.500	7 0	41.8	36,000	41.8	3 00	20A×2	530
FGJOA7W	2,050	1,420	1,255	812	920	0.300	4.2	34.9	30,000	34.9	2.50	20A	315
FGJOA7WD	2,050	1,420	1,705	812	920	0.600	8 4	69.8	60,000	69.8	5 00	20A×2	610

*Power source: 1P 100V (Local voltage is available) *Model D ovens are two-level ovens.
Conveyor opening height: 70mm Range of conveyor speed settings: 2-30 minutes Range cooking temperature settings: 140-350°C

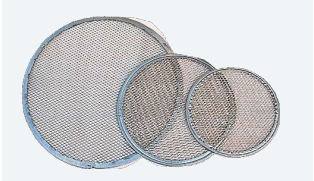
■ One-Level Model



■ Two-Level Model



Jet Oven pizza accessories



Pizza screen
14-, 10-, and 8-inch type

Pizza cutter
PC-7400

Pizza peel (12-inch)
#2512

Roller docker
DD-5705

Fujimak is Japan's leading manufacturer of commercial food service equipment

Founded in 1950, Fujimak has been a pioneer and leader in the field of commercial food service equipment for over 60 years.
Fujimak provides ever enhanced total support for all workplace-level culinary requirements. Not only do we develop our own kitchen equipment, but undertake kitchen systems planning and construction, through to maintenance.
Fujimak has the technological expertise and safety record to answer to customer needs. Our field of activity is as far-reaching as our services and products, catering to the demands of Japan's hotels, restaurants, as well as hospitals, schools, and administrative bodies, national and local.
Fujimak brings optimum solutions to where they are needed in culinary settings. With the confidence we have earned from our solid record of results.
Fujimak aspires to a leading role in taking culinary innovation to new levels.

fujimak

fujimak corporation

International Operation Division

5-14-5 Shinbashi, Minato-ku, Tokyo, 105-0004 Japan Tel.+81-3-3434-6662 Fax.+81-3-5403-7749 E-mail : oversea@fujimak.co.jp

(주)영동이앤티에스 YOUNG DONG E&TS

서울시 서초구 언남 11길 34-2 영동빌딩 602호, 06776 | ydtech@ydents.com | https://www.ydents.com | Tel : 02 2695 6915