# Bakers Line

ベーカーズライン

## 多彩なメニューに対応する
## 製菓・製パン用機器

こちらをチェック

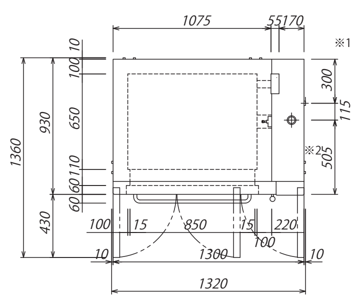
## スーパーオーブン

### 店舗に合わせて最適なユニットを組み合わせ

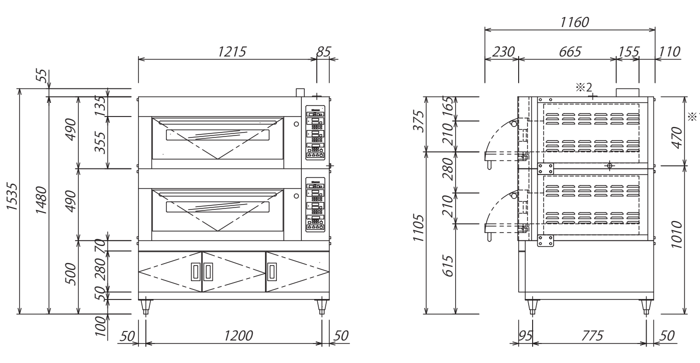
オーブン、ストッカーの各ブロックが独立したユニット設計を採用し、店舗に合わせて最適な組み合わせが自由にお選びいただけます。焼成プログラムを 30 メニューまで登録でき、デジタルパネルを簡単に操作するだけで本格的な焼成が可能です。

KSEN-621T-S

KSEN-663T-B




KSEN-642T-S




KSEN-642T-S

## ■ 電気式

6 取天板（530 × 380）・ヨーロッパ天板（600 × 400）兼用型

| 型式 | 外形寸法（mm） | | | 天板枚数 | 電源 | 消費電力（kW） | 本体重量（kg） | 本体価格（円） |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | | | | |
| KSEN-611Y | 1080 | 790 | 490 | 1 枚差× 1 段＝ 1 枚 | 3 φ 200V | 4.0 | 150 | 582,000 |
| KSEN-621T | 1320 | 990 | 490 | 2 枚差× 1 段＝ 2 枚 | 3 φ 200V | 5.0 | 230 | 627,000 |
| KSEN-641Y | 1700 | 1230 | 490 | 4 枚差× 1 段＝ 4 枚 | 3 φ 200V | 8.0 | 350 | 706,000 |
| KSEN-641T | 1320 | 1640 | 490 | 4 枚差× 1 段＝ 4 枚 | 3 φ 200V | 8.0 | 340 | 706,000 |
| KSEN-661T | 1700 | 1650 | 490 | 6 枚差× 1 段＝ 6 枚 | 3 φ 200V | 10.0 | 450 | 897,000 |
| KSEN-611Y-S | 1080 | 790 | 1240 | 1 枚差× 1 段＝ 1 枚 | 3 φ 200V | 4.0 | 200 | 673,000 |
| KSEN-621T-S | 1320 | 990 | 1240 | 2 枚差× 1 段＝ 2 枚 | 3 φ 200V | 5.0 | 300 | 774,000 |
| KSEN-641Y-S | 1700 | 1230 | 1240 | 4 枚差× 1 段＝ 4 枚 | 3 φ 200V | 8.0 | 450 | 924,000 |
| KSEN-641T-S | 1320 | 1640 | 1240 | 4 枚差× 1 段＝ 4 枚 | 3 φ 200V | 8.0 | 430 | 924,000 |
| KSEN-661T-S | 1700 | 1650 | 1240 | 6 枚差× 1 段＝ 6 枚 | 3 φ 200V | 10.0 | 580 | 1,161,000 |
| KSEN-691Y-S | 2300 | 1640 | 1240 | 9 枚差× 1 段＝ 9 枚 | 3 φ 200V | 13.0 | 800 | 1,483,000 |
| KSEN-622Y-S | 1080 | 790 | 1480 | 1 枚差× 2 段＝ 2 枚 | 3 φ 200V | 8.0 | 340 | 1,254,000 |
| KSEN-642T-S | 1320 | 990 | 1480 | 2 枚差× 2 段＝ 4 枚 | 3 φ 200V | 10.0 | 520 | 1,372,000 |
| KSEN-682Y-S | 1700 | 1230 | 1480 | 4 枚差× 2 段＝ 8 枚 | 3 φ 200V | 16.0 | 790 | 1,600,000 |
| KSEN-682T-S | 1320 | 1640 | 1480 | 4 枚差× 2 段＝ 8 枚 | 3 φ 200V | 16.0 | 770 | 1,600,000 |
| KSEN-6-12-2T-S | 1700 | 1650 | 1480 | 6 枚差× 2 段＝ 12 枚 | 3 φ 200V | 20.0 | 1010 | 2,027,000 |
| KSEN-6-18-2Y-S | 2300 | 1640 | 1480 | 9 枚差× 2 段＝ 18 枚 | 3 φ 200V | 26.0 | 1360 | 2,616,000 |
| KSEN-633Y-B | 1080 | 790 | 1670 | 1 枚差× 3 段＝ 3 枚 | 3 φ 200V | 12.0 | 480 | 1,792,000 |
| KSEN-663T-B | 1320 | 990 | 1670 | 2 枚差× 3 段＝ 6 枚 | 3 φ 200V | 15.0 | 730 | 1,925,000 |
| KSEN-6-12-3Y-B | 1700 | 1230 | 1670 | 4 枚差× 3 段＝ 12 枚 | 3 φ 200V | 24.0 | 1120 | 2,173,000 |
| KSEN-6-12-3T-B | 1320 | 1640 | 1670 | 4 枚差× 3 段＝ 12 枚 | 3 φ 200V | 24.0 | 1090 | 2,173,000 |
| KSEN-6-18-3T-B | 1700 | 1650 | 1670 | 6 枚差× 3 段＝ 18 枚 | 3 φ 200V | 30.0 | 1440 | 2,759,000 |
| KSEN-6-27-3Y-B | 2300 | 1640 | 1620 | 9 枚差× 3 段＝ 27 枚 | 3 φ 200V | 39.0 | 1920 | 3,567,000 |

8 取天板（430 × 340）

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| KSEN-821T | 1190 | 860 | 490 | 2 枚差× 1 段＝ 2 枚 | 3 φ 200V | 4.0 | 180 | 589,000 |
| KSEN-841Y | 1410 | 1120 | 490 | 4 枚差× 1 段＝ 4 枚 | 3 φ 200V | 6.0 | 270 | 675,000 |
| KSEN-841T | 1190 | 1260 | 490 | 4 枚差× 1 段＝ 4 枚 | 3 φ 200V | 6.0 | 260 | 675,000 |
| KSEN-821T-S | 1190 | 860 | 1240 | 2 枚差× 1 段＝ 2 枚 | 3 φ 200V | 4.0 | 240 | 736,000 |
| KSEN-841Y-S | 1410 | 1120 | 1240 | 4 枚差× 1 段＝ 4 枚 | 3 φ 200V | 6.0 | 350 | 893,000 |
| KSEN-841T-S | 1190 | 1260 | 1240 | 4 枚差× 1 段＝ 4 枚 | 3 φ 200V | 6.0 | 340 | 893,000 |
| KSEN-842T-S | 1190 | 860 | 1480 | 2 枚差× 2 段＝ 4 枚 | 3 φ 200V | 8.0 | 410 | 1,298,000 |
| KSEN-882Y-S | 1410 | 1120 | 1480 | 4 枚差× 2 段＝ 8 枚 | 3 φ 200V | 12.0 | 610 | 1,537,000 |
| KSEN-882T-S | 1190 | 1260 | 1480 | 4 枚差× 2 段＝ 8 枚 | 3 φ 200V | 12.0 | 590 | 1,537,000 |
| KSEN-863T-B | 1190 | 860 | 1670 | 2 枚差× 3 段＝ 6 枚 | 3 φ 200V | 12.0 | 580 | 1,814,000 |
| KSEN-8-12-3Y-B | 1410 | 1120 | 1670 | 4 枚差× 3 段＝ 12 枚 | 3 φ 200V | 18.0 | 830 | 2,083,000 |
| KSEN-8-12-3T-B | 1190 | 1260 | 1670 | 4 枚差× 3 段＝ 12 枚 | 3 φ 200V | 18.0 | 830 | 2,083,000 |
| KSEN-8-18-3T-B | 1540 | 1260 | 1670 | 6 枚差× 3 段＝ 18 枚 | 3 φ 200V | 24.0 | 1020 | 2,401,000 |

## ■ ガス式

6 取天板（530 × 380）・ヨーロッパ天板（600 × 400）兼用型

| 型式 | 外形寸法（mm） | | | 天板枚数 | 電源 | 消費電力（kW） | ガス接続口径（A） | ガス消費量（kW） | 本体重量（kg） | 本体価格（円） |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | | | | | | |
| KSGN-611Y | 1080 | 790 | 545 | 1 枚差× 1 段＝ 1 枚 | 1 φ 100V | 0.11 | 20 | 6.4 | 150 | 666,000 |
| KSGN-621T | 1320 | 990 | 545 | 2 枚差× 1 段＝ 2 枚 | 1 φ 100V | 0.11 | 20 | 11.1 | 230 | 695,000 |
| KSGN-641Y | 1700 | 1230 | 545 | 4 枚差× 1 段＝ 4 枚 | 1 φ 100V | 0.165 | 25 | 21.0 | 350 | 915,000 |
| KSGN-641T | 1320 | 1640 | 545 | 4 枚差× 1 段＝ 4 枚 | 1 φ 100V | 0.2 | 25 | 19.8 | 340 | 915,000 |
| KSGN-661T | 1700 | 1650 | 545 | 6 枚差× 1 段＝ 6 枚 | 1 φ 100V | 0.207 | 32 | 24.0 | 450 | 1,149,000 |
| KSGN-611Y-S | 1080 | 790 | 1295 | 1 枚差× 1 段＝ 1 枚 | 1 φ 100V | 0.11 | 20 | 6.4 | 200 | 758,000 |
| KSGN-621T-S | 1320 | 990 | 1295 | 2 枚差× 1 段＝ 2 枚 | 1 φ 100V | 0.11 | 20 | 11.1 | 300 | 840,000 |
| KSGN-641Y-S | 1700 | 1230 | 1295 | 4 枚差× 1 段＝ 4 枚 | 1 φ 100V | 0.165 | 25 | 21.0 | 450 | 1,134,000 |
| KSGN-641T-S | 1320 | 1640 | 1295 | 4 枚差× 1 段＝ 4 枚 | 1 φ 100V | 0.2 | 25 | 19.8 | 440 | 1,134,000 |
| KSGN-661T-S | 1700 | 1650 | 1295 | 6 枚差× 1 段＝ 6 枚 | 1 φ 100V | 0.207 | 32 | 24.0 | 580 | 1,412,000 |
| KSGN-622Y-S | 1080 | 790 | 1535 | 1 枚差× 2 段＝ 2 枚 | 1 φ 100V | 0.21 | 20 | 12.8 | 340 | 1,421,000 |
| KSGN-642T-S | 1320 | 990 | 1535 | 2 枚差× 2 段＝ 4 枚 | 1 φ 100V | 0.21 | 20 | 22.2 | 520 | 1,507,000 |
| KSGN-682Y-S | 1700 | 1230 | 1535 | 4 枚差× 2 段＝ 8 枚 | 1 φ 100V | 0.33 | 25 | 42.0 | 790 | 2,020,000 |
| KSGN-682T-S | 1320 | 1640 | 1535 | 4 枚差× 2 段＝ 8 枚 | 1 φ 100V | 0.4 | 25 | 39.5 | 770 | 2,020,000 |
| KSGN-6-12-2T-S | 1700 | 1650 | 1535 | 6 枚差× 2 段＝ 12 枚 | 1 φ 100V | 0.414 | 32 | 48.0 | 1010 | 2,531,000 |
| KSGN-633Y-B | 1080 | 790 | 1725 | 1 枚差× 3 段＝ 3 枚 | 1 φ 100V | 0.33 | 20 | 19.2 | 480 | 2,043,000 |
| KSGN-663T-B | 1320 | 990 | 1725 | 2 枚差× 3 段＝ 6 枚 | 1 φ 100V | 0.33 | 20 | 33.3 | 730 | 2,127,000 |
| KSGN-6-12-3Y-B | 1700 | 1230 | 1725 | 4 枚差× 3 段＝ 12 枚 | 1 φ 100V | 0.495 | 25 | 63.0 | 1120 | 2,803,000 |
| KSGN-6-12-3T-B | 1320 | 1640 | 1725 | 4 枚差× 3 段＝ 12 枚 | 1 φ 100V | 0.6 | 25 | 59.3 | 1090 | 2,803,000 |
| KSGN-6-18-3T-B | 1700 | 1650 | 1725 | 6 枚差× 3 段＝ 18 枚 | 1 φ 100V | 0.621 | 32 | 72.0 | 1440 | 3,515,000 |

8 取天板（430 × 340）

| | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| KSGN-821T-S | 1190 | 860 | 1295 | 2 枚差× 1 段＝ 2 枚 | 1 φ 100V | 0.114 | 20 | 9.5 | 240 | 804,000 |
| KSGN-841Y-S | 1410 | 1120 | 1295 | 4 枚差× 1 段＝ 4 枚 | 1 φ 100V | 0.144 | 25 | 11.4 | 350 | 1,072,000 |
| KSGN-841T-S | 1190 | 1260 | 1295 | 4 枚差× 1 段＝ 4 枚 | 1 φ 100V | 0.144 | 25 | 11.4 | 340 | 1,072,000 |
| KSGN-842T-S | 1190 | 860 | 1535 | 2 枚差× 2 段＝ 4 枚 | 1 φ 100V | 0.228 | 20 | 19.0 | 410 | 1,434,000 |
| KSGN-882Y-S | 1410 | 1120 | 1535 | 4 枚差× 2 段＝ 8 枚 | 1 φ 100V | 0.288 | 25 | 22.8 | 610 | 1,896,000 |
| KSGN-882T-S | 1190 | 1260 | 1535 | 4 枚差× 2 段＝ 8 枚 | 1 φ 100V | 0.288 | 25 | 22.8 | 590 | 1,896,000 |
| KSGN-863T-B | 1190 | 860 | 1725 | 2 枚差× 3 段＝ 6 枚 | 1 φ 100V | 0.342 | 20 | 28.5 | 580 | 2,016,000 |
| KSGN-8-12-3Y-B | 1410 | 1120 | 1725 | 4 枚差× 3 段＝ 12 枚 | 1 φ 100V | 0.432 | 25 | 34.2 | 860 | 2,622,000 |
| KSGN-8-12-3T-B | 1190 | 1260 | 1725 | 4 枚差× 3 段＝ 12 枚 | 1 φ 100V | 0.432 | 25 | 34.2 | 830 | 2,622,000 |

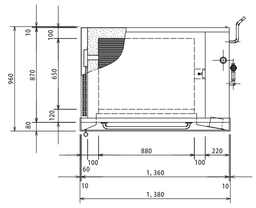
※T:縦差し　Y:横差し　S:ストッカー　B:ベース
※ホイロ付き仕様のご用意もあります。

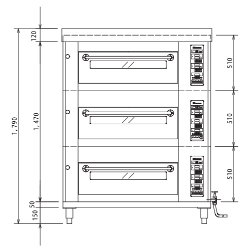
## エクセレントオーブン

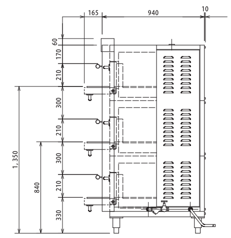
### 前面ステンレスで高級感のある厨房へ

スーパーオーブンの高性能な機能はそのままに、前面にステンレスの化粧を施すことにより、見える厨房でも高級感を醸し出す演出が可能となりました。操作パネルを内側に向けることにより、操作パネルの操作性と視認性をアップしました。

KEE-663T-B







KEE-663T-B

### ■ 電気式

6 取天板（530 × 380）・ヨーロッパ天板（600 × 400）兼用型

| 型式 | 外形寸法（mm） | | | 天板枚数 | 電源 | 消費電力（kW） | 本体重量（kg） | 本体価格（円） |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | | | | |
| KEE-611Y-S | 1140 | 760 | 1320 | 1 枚差× 1 段＝ 1 枚 | 3 φ 200V | 4.0 | 200 | 884,000 |
| KEE-621T-S | 1380 | 960 | 1320 | 2 枚差× 1 段＝ 2 枚 | 3 φ 200V | 5.0 | 300 | 985,000 |
| KEE-641Y-S | 1760 | 1190 | 1320 | 4 枚差× 1 段＝ 4 枚 | 3 φ 200V | 8.0 | 450 | 1,221,000 |
| KEE-641T-S | 1380 | 1610 | 1320 | 4 枚差× 1 段＝ 4 枚 | 3 φ 200V | 8.0 | 430 | 1,133,000 |
| KEE-661T-S | 1760 | 1610 | 1320 | 6 枚差× 1 段＝ 6 枚 | 3 φ 200V | 10.0 | 580 | 1,454,000 |
| KEE-622Y-S | 1140 | 760 | 1580 | 1 枚差× 2 段＝ 2 枚 | 3 φ 200V | 8.0 | 340 | 1,568,000 |
| KEE-642T-S | 1380 | 960 | 1580 | 2 枚差× 2 段＝ 4 枚 | 3 φ 200V | 10.0 | 520 | 1,685,000 |
| KEE-682Y-S | 1760 | 1190 | 1580 | 4 枚差× 2 段＝ 8 枚 | 3 φ 200V | 16.0 | 790 | 1,978,000 |
| KEE-682T-S | 1380 | 1610 | 1580 | 4 枚差× 2 段＝ 8 枚 | 3 φ 200V | 16.0 | 770 | 1,889,000 |
| KEE-6-12-2T-S | 1760 | 1610 | 1580 | 6 枚差× 2 段＝ 12 枚 | 3 φ 200V | 20.0 | 1010 | 2,397,000 |
| KEE-663Y-B | 1140 | 760 | 1790 | 1 枚差× 3 段＝ 3 枚 | 3 φ 200V | 12.0 | 480 | 2,032,000 |
| KEE-663T-B | 1380 | 960 | 1790 | 2 枚差× 3 段＝ 6 枚 | 3 φ 200V | 15.0 | 730 | 2,163,000 |
| KEE-6-12-3Y-B | 1760 | 1190 | 1790 | 4 枚差× 3 段＝ 12 枚 | 3 φ 200V | 24.0 | 1120 | 2,542,000 |
| KEE-6-12-3T-B | 1380 | 1610 | 1790 | 4 枚差× 3 段＝ 12 枚 | 3 φ 200V | 24.0 | 1090 | 2,454,000 |
| KEE-6-18-3T-B | 1760 | 1610 | 1790 | 6 枚差× 3 段＝ 18 枚 | 3 φ 200V | 30.0 | 1440 | 3,120,000 |

### ■ ガス式

6 取天板（530 × 380）・ヨーロッパ天板（600 × 400）兼用型

| 型式 | 外形寸法（mm） | | | 天板枚数 | 電源 | 消費電力（kW） | ガス接続口径（A） | ガス消費量（kW） | 本体重量（kg） | 本体価格（円） |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | | | | | | |
| KEG-611Y-S | 1140 | 760 | 1320 | 1 枚差× 1 段＝ 1 枚 | 1 φ 100V | 0.11 | 20 | 6.4 | 200 | 968,000 |
| KEG-621T-S | 1380 | 960 | 1320 | 2 枚差× 1 段＝ 2 枚 | 1 φ 100V | 0.11 | 20 | 11.1 | 300 | 1,051,000 |
| KEG-641Y-S | 1760 | 1190 | 1320 | 4 枚差× 1 段＝ 4 枚 | 1 φ 100V | 0.165 | 25 | 21.0 | 450 | 1,428,000 |
| KEG-641T-S | 1380 | 1610 | 1320 | 4 枚差× 1 段＝ 4 枚 | 1 φ 100V | 0.2 | 25 | 19.8 | 440 | 1,340,000 |
| KEG-661T-S | 1760 | 1610 | 1320 | 6 枚差× 1 段＝ 6 枚 | 1 φ 100V | 0.207 | 32 | 24.0 | 580 | 1,702,000 |
| KEG-622Y-S | 1140 | 760 | 1580 | 1 枚差× 2 段＝ 2 枚 | 1 φ 100V | 0.21 | 20 | 12.8 | 340 | 1,734,000 |
| KEG-642T-S | 1380 | 960 | 1580 | 2 枚差× 2 段＝ 4 枚 | 1 φ 100V | 0.21 | 20 | 22.2 | 520 | 1,818,000 |
| KEG-682Y-S | 1760 | 1190 | 1580 | 4 枚差× 2 段＝ 8 枚 | 1 φ 100V | 0.33 | 25 | 42.0 | 790 | 2,391,000 |
| KEG-682T-S | 1380 | 1610 | 1580 | 4 枚差× 2 段＝ 8 枚 | 1 φ 100V | 0.4 | 25 | 39.5 | 770 | 2,302,000 |
| KEG-6-12-2T-S | 1760 | 1610 | 1580 | 6 枚差× 2 段＝ 12 枚 | 1 φ 100V | 0.414 | 32 | 48.0 | 1010 | 2,894,000 |
| KEG-663Y-B | 1140 | 760 | 1790 | 1 枚差× 3 段＝ 3 枚 | 1 φ 100V | 0.33 | 20 | 19.2 | 480 | 2,032,000 |
| KEG-663T-B | 1380 | 960 | 1790 | 2 枚差× 3 段＝ 6 枚 | 1 φ 100V | 0.33 | 20 | 33.3 | 730 | 2,363,000 |
| KEG-6-12-3Y-B | 1760 | 1190 | 1790 | 4 枚差× 3 段＝ 12 枚 | 1 φ 100V | 0.495 | 25 | 63.0 | 1120 | 3,164,000 |
| KEG-6-12-3T-B | 1380 | 1610 | 1790 | 4 枚差× 3 段＝ 12 枚 | 1 φ 100V | 0.6 | 25 | 59.3 | 1090 | 3,076,000 |
| KEG-6-18-3T-B | 1760 | 1610 | 1790 | 6 枚差× 3 段＝ 18 枚 | 1 φ 100V | 0.621 | 32 | 72.0 | 1440 | 3,865,000 |

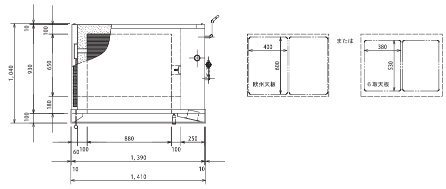
※T:縦差し　Y:横差し　S:ストッカー　B:ベース
※フランスパン仕様、8取天板仕様のご用意もあります。

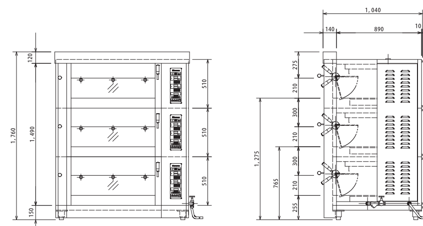
## エクセレントオーブン（ガラス扉仕様）

### 軽量なガラス扉の採用により作業負荷が大幅軽減

エクセレントオーブンの扉をガラス扉仕様の内開きにすることにより、軽い力で開閉が可能となりました。作業負荷が軽減され作業効率が格段にアップするとともに、フランスパンのような大量の蒸気を使用する場合も扉からの蒸気漏れが大幅に改善されます。

KEE-GD-663T-B





KEE-GD-663T-B

6 取天板（530 × 380）・ヨーロッパ天板（600 × 400）兼用型

| 型式 | 外形寸法（mm） | | | 天板枚数 | 電源 | 消費電力（kW） | 本体重量（kg） | 本体価格（円） |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | | | | |
| KEE-GD-621T-S | 1410 | 1040 | 1370 | 2 枚差× 1 段＝ 2 枚 | 3 φ 200V | 5.0 | 300 | 1,172,000 |
| KEE-GD-641Y-S | 1790 | 1270 | 1370 | 4 枚差× 1 段＝ 4 枚 | 3 φ 200V | 8.0 | 450 | 1,481,000 |
| KEE-GD-641T-S | 1410 | 1690 | 1370 | 4 枚差× 1 段＝ 4 枚 | 3 φ 200V | 8.0 | 430 | 1,481,000 |
| KEE-GD-642T-S | 1410 | 1040 | 1620 | 2 枚差× 2 段＝ 4 枚 | 3 φ 200V | 10.0 | 520 | 2,012,000 |
| KEE-GD-682Y-S | 1790 | 1270 | 1620 | 4 枚差× 2 段＝ 8 枚 | 3 φ 200V | 16.0 | 790 | 2,387,000 |
| KEE-GD-682T-S | 1410 | 1690 | 1620 | 4 枚差× 2 段＝ 8 枚 | 3 φ 200V | 16.0 | 770 | 2,299,000 |
| KEE-GD-663T-B | 1410 | 1040 | 1820 | 2 枚差× 3 段＝ 6 枚 | 3 φ 200V | 15.0 | 730 | 2,652,000 |
| KEE-GD-6-12-3Y-B | 1790 | 1270 | 1820 | 4 枚差× 3 段＝ 12 枚 | 3 φ 200V | 24.0 | 1120 | 3,094,000 |
| KEE-GD-6-12-3T-B | 1410 | 1690 | 1820 | 4 枚差× 3 段＝ 12 枚 | 3 φ 200V | 24.0 | 1090 | 3,006,000 |

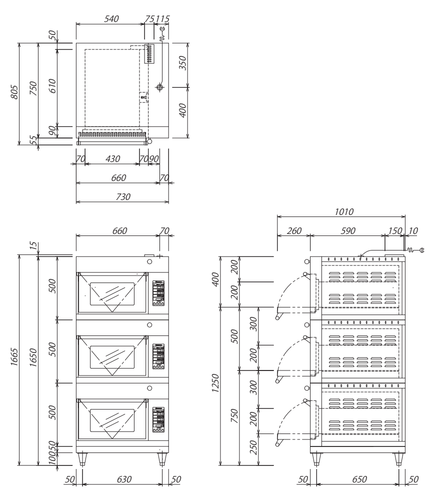
※T:縦差し　Y:横差し　S:ストッカー　B:ベース
※フランスパン仕様のご用意もあります。

## コンパクトスーパーオーブン

### 少量多品種の焼成に最適なコンパクトスーパーオーブン

間口が 730㎜と小型であり、狭いスペースの有効活用が可能。
コンパクトながら、6 取天板 1 枚差しタイプで少量多品種の焼成に最適です。

KME-633T-B



KME-633T-B

6 取天板（530 × 380）・ヨーロッパ天板（600 × 400）兼用型

| 型式 | 外形寸法（mm） | | | 天板枚数 | 電源 | 消費電力（kW） | 本体重量（kg） | 本体価格（円） |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | | | | |
| KME-611T | 730 | 805 | 575 | 1 枚差× 1 段＝ 1 枚 | 3 φ 200V | 3.0 | 100 | 468,000 |
| KME-622T-S | 730 | 805 | 1515 | 1 枚差× 2 段＝ 2 枚 | 3 φ 200V | 6.0 | 220 | 940,000 |
| KME-633T-B | 730 | 805 | 1665 | 1 枚差× 3 段＝ 3 枚 | 3 φ 200V | 9.0 | 330 | 1,408,000 |

※S:ストッカー　B:ベース

## フレッシュベイクマン

### キーを押すだけの簡単操作で、おいしいパンがもっと手軽に

パンの焼き上げに必要な設定を、１メニューに５ステップまで入力可能なコンベクションオーブン。温度・時間・スチーム・ダンパーのすべてをマイコン制御で自動管理し、キーを押すだけの簡単操作で、おいしいパンが焼けます。最大 30 種類のメニューが入力可能で、万一のときは自動停止して異常を知らせる故障診断機能を内蔵。また、ドゥコンディショナー KCLPN-16 とセットで使用すれば、さらに幅広いメニューに対応できます。

KCON-4MA-R

組み合わせ例
KCON-4MA-R+KCLPN-16

組み合わせ例
KCON-4MA-R+架台(オプション)

| 型式 | 外形寸法 (mm) | | | 天板収容枚数 | | | 電源 | 消費電力 (kW) | ガス接続口径 (A) | ガス消費量 (kW) | 給水 (A) | 本体重量 (kg) | 本体価格 (円) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | 天板寸法 (mm) | 棚ピッチ (mm) | 枚数 | | | | | | | |
| KCON-4MA-R | 800 | 1135 | 620 | 400 × 600 | 90 | 4 | 3 $\phi$ 200V | 8.0 | - | - | 15 | 110 | 902,000 |
| KCON-4MG | 800 | 1165 | 620 | 400 × 600 | 90 | 4 | 1 $\phi$ 100V | 0.3 | 15 | 8.0 | 15 | 120 | 970,000 |

※6取天板にも対応できます。

## カフェオーブン

### カフェメニューに最適なコンベクションオーブン

シンプルで使いやすい操作性を持ち、冷凍パンにも対応。高いコストパフォーマンスを実現したベーカリーコンベクションオーブンです。

| 型式 | 外形寸法 (mm) | | | 天板収容枚数 | | | 電源 | 消費電力 (kW) | 給水 (A) | 排水 (mm) | 本体重量 (kg) | 本体価格 (円) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | 天板寸法 (mm) | 棚ピッチ (mm) | 枚数 | | | | | | |
| KBCO-5 | 870 | 727 | 731 | 400 × 600 | 90 | 5 | 3 $\phi$ 200V | 9.5 | 20 | $\phi$ 40 | 75 | 700,000 |

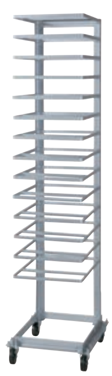
※製菓・製パン専用オーブンです。

## ラック

### スペースの有効活用で作業の効率化に貢献

移動が簡単なキャスター付きなので、限られた工房スペースをより有効に使えます。６取、８取兼用で使えます。

| 型式 | 外形寸法 (mm) | | | 本体価格 (円) |
|---|---|---|---|---|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | |
| SUS　片トンボラック | 369 | 435 | 1644 | 96,000 |
| SUS　両トンボラック | 396 | 730 | 1705 | 168,000 |
| SUS　兼用ラック | 460 | 600 | 1753 | 85,000 |



片トンボラック

両トンボラック

兼用ラック

## プロシューマーオーブン

### 本格プロ仕様のおいしさ・操作性をコンパクトに凝縮した製菓・製パン用オーブン（8取天板専用）

インテリアデザインとの融和性を大切にしたデザインと、わずかなスペースにも設置できるコンパクト設計。
30 種類のメニューを 5 段階の焼成工程でプログラム登録が可能。メニューごとに温度・時間など、ボタンを押すだけで自動焼成ができます。

**選べるカラーバリエーション**


アイボリー


ステンレス


レッド


ブラック

※この他にもカラーをご用意しております（有料になります）。

| 型式 | 外形寸法（mm） | | | 天板収容枚数 | | 電源 | 消費電力（kW） | 本体重量（kg） | 本体価格（円） |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | 天板寸法（mm） | 枚数 | | | | |
| KPSO | 650 | 720 | 515 | 430 × 340 | 1 | 1 φ 200V | 3.0 | 70 | 427,000 |

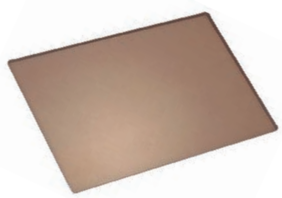
※蒸気発生装置はついていません。

## 天板

### 美しい焼き上がりをバックアップ

焼き上がりの美しさを実現するため、アルスター鋼板・フッ素樹脂など厳選材質を採用。様々なタイプから選べます。


鉄黒皮


フッ素樹脂加工　アルミ


遠赤外線セラミック


クリアー塗装　鉄　プレス天板


アルスタープレス天板

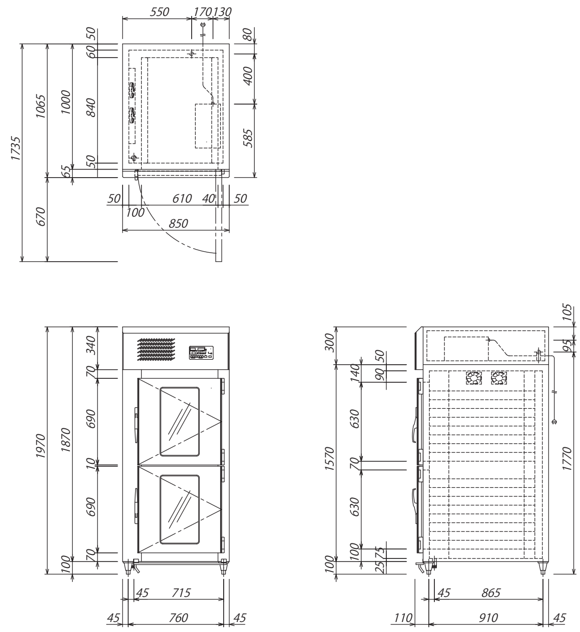
| 型式 | 外形寸法（mm） | | | 本体価格（円） |
|---|---|---|---|---|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | |
| 天板　鉄黒皮（ヨーロッパタイプ） | 600 | 400 | 10 | 18,000 |
| 天板　フッ素樹脂加工　アルミ（ヨーロッパタイプ） | 600 | 400 | 12 | 7,300 |
| 天板　遠赤外線セラミック（ヨーロッパタイプ） | 600 | 400 | 10 | 18,000 |
| アルスタープレス天板　極浅（6取用） | 548 | 398 | 15 | 2,800 |
| アルスタープレス天板　深型（6取用） | 548 | 398 | 40 | 2,800 |
| アルスタープレス天板　極浅（8取用） | 430 | 340 | 15 | 2,200 |
| アルスタープレス天板　深型（8取用） | 430 | 340 | 40 | 2,200 |
| クリアー塗装　鉄　プレス天板　極浅（6取用） | 548 | 398 | 15 | 3,700 |
| クリアー塗装　鉄　プレス天板　深型（6取用） | 548 | 398 | 40 | 3,700 |
| クリアー塗装　鉄　プレス天板　極浅（8取用） | 430 | 340 | 15 | 3,200 |
| クリアー塗装　鉄　プレス天板　深型（8取用） | 430 | 340 | 40 | 3,200 |

## ドゥコンディショナー

### 冷凍・解凍・予備発酵・本発酵の1台4役

高性能のマイコンシステムが、冷凍・解凍・予備発酵・本発酵の変化に合わせて、デリケートなパン生地をやさしく管理。熱と湿気が均一に行き渡る吹き出しスプレー式ノズルを各室に設置し、ムラの少ない発酵を実現します。プログラムタイマーで1日の工程を自動運転でき、計画的な生産が可能です。

KLPN-26D-1




KLPN-26D-1

KLPN-26D-2（2室タイプ）

KCLPN-16

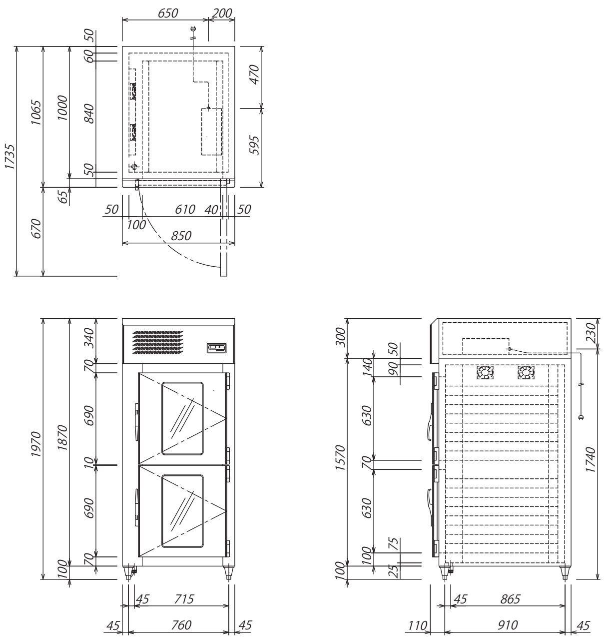
KCLPN-9Y

| 型式 | 外形寸法（mm） | | | 天板収容枚数 | | | | 電源 | ヒーター電力（kW） | 冷凍機（kW） | 給水（A） | 排水（A） | 本体重量（kg） | 本体価格（円） |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | 天板寸法（mm） | 棚ピッチ（mm） | 段数 | 枚数 | | | | | | | |
| KLPN-26T-1 | 700 | 915 | 1970 | 600 × 400 | 70 | 18 | 18 | 3 φ 200V | 1.7 | 0.6 | 15 | 25 | 120 | 1,635,000 |
| KLPN-26D-1 | 850 | 1065 | 1970 | 600 × 400 | 70 | 18 | 36 | 3 φ 200V | 1.7 | 0.6 | 15 | 25 | 180 | 1,421,000 |
| KLPN-26D-2 | 850 | 1135 | 1970 | 600 × 400 | 70 | 18 | 36 | 3 φ 200V | 1.7 | 0.6 | 15 | 25 | 180 | 1,894,000 |
| KLPN-26D-2C | 770 | 1155 | 1970 | 600 × 400 | 75 | 16 | 32 | 3 φ 200V | 1.7 | 0.6 | 15 | 25 | 180 | 1,894,000 |
| KLPN-46D-2 | 1630 | 1065 | 1970 | 600 × 400 | 70 | 18 | 72 | 3 φ 200V | 3.3 | 0.6 × 2 | 15 | 25 × 2 | 350 | 2,676,000 |
| KCLPN-9Y | 840 | 770 | 1110 | 600 × 400 | 65 | 9 | 9 | 3 φ 200V | 0.72 | 0.4 | 15 | 25 | 100 | 1,264,000 |
| KCLPN-16 | 800 | 1200 | 1060 | 600 × 400 | 70 | 8 | 8 | 3 φ 200V | 1.2 | 0.4 | 15 | 25 | 110 | 1,496,000 |

## リターダ

### 天板にのせたまま生地を解凍&冷蔵

生地を天板にのせたまま冷蔵保存ができるリターダは、冷凍生地の解凍に最適。デリケートな生地を傷めることなく、発酵や焼き上げの工程に入れるため、作業効率も大幅にアップします。




| 型式 | 外形寸法 (mm) | | | 天板収容枚数 | | | | 電源 | 消費電力 (kW) | 冷凍機(kW) | 排水(A) | 本体重量 (kg) | 本体価格(円) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | 天板寸法(mm) | 棚ピッチ(mm) | 段数 | 枚数 | | | | | | |
| KLN-26DB | 850 | 1065 | 1970 | 600 × 400 | 70 | 18 | 36 | 3 φ 200V | 1.2 | 0.4 | 25 | 180 | 1,298,000 |

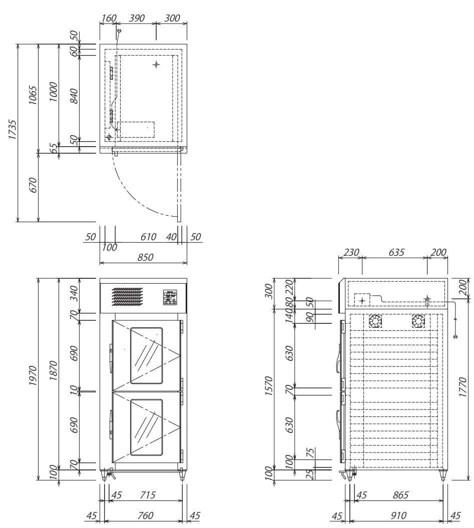
## ホイロ

### 発酵に最適な温度と湿度をコントロール

スプレー方式の採用により、いつでもフレッシュでダイレクトな加湿を実現。よりクリーンで均等な熱と湿気を庫内に循環させ、最適な発酵を促します。
庫内温度と湿度はマイコン制御で自由に設定可能。使いやすい前面操作パネルです。


KPBN-6-18


KPBN-6-36


KPBN-6-36

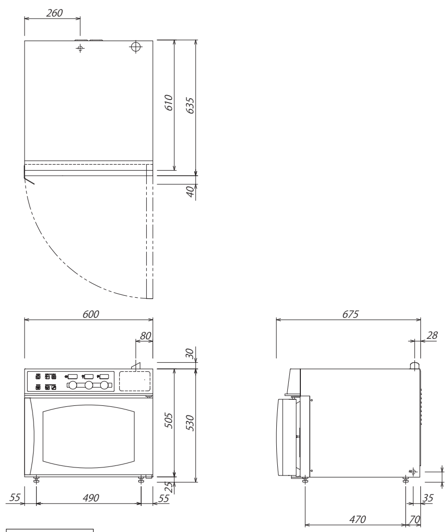
| 型式 | 外形寸法 (mm) | | | 天板収容枚数 | | | | 電源 | 消費電力 (kW) | 給水(A) | 排水(A) | 本体重量 (kg) | 本体価格(円) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | 天板寸法(mm) | 棚ピッチ(mm) | 段数 | 枚数 | | | | | | |
| KPBN-6-18 | 500 | 810 | 1900 | 600 × 400 | 70 | 18 | 18 | 3 φ 200V | 1.0 | 15 | 25 | 60 | 720,000 |
| KPBN-6-36 | 850 | 1065 | 1970 | 600 × 400 | 70 | 18 | 36 | 3 φ 200V | 1.5 | 15 | 25 | 120 | 1,181,000 |
| KPBN-6-32 | 1000 | 810 | 1900 | 600 × 400 | 80 | 16 | 32 | 3 φ 200V | 1.5 | 15 | 25 | 100 | 869,000 |
| KPBN-6-50 | 1500 | 810 | 1900 | 600 × 400 | 80 | 16 + 18 | 50 | 3 φ 200V | 2.3 | 15 | 25 | 140 | 1,087,000 |
| BPB-12 | 840 | 800 | 1050 | 600 × 400 | 65 | 12 | 12 | 1 φ 200V | 0.8 | 15 | 25・15 | 80 | 417,000 |

## ベイクマスター

### コンパクト+多機能なベイキングステーション

コンパクトでありながら優れた焼成能力を持つ、ベイクマスター。スチーム量を自在に設定できるスチームコントロールや、焼きムラのない仕上がりを可能にする予熱機能、ステップ焼成など、高い機能性で冷凍生地から本格スクラッチパンまで、幅広く対応します。
サクッとしたクロワッサンやパリッとしたバタールやバゲット、そして香り高いクッキーのような焼き菓子など、ベイクマスターが生み出す最高の焼き上がりを、ぜひ実感してください。

KEB-30BT




KEB-30BT

KEB-30T

| 型式 | 外形寸法 (mm) | | | 天板収容枚数 | | | 電源 | 消費電力 (kW) | 給水(A) | 本体重量 (kg) | 本体価格(円) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | 天板寸法(mm) | 棚ピッチ(mm) | 枚数 | | | | | |
| KEB-30BT | 600 | 635 | 530 | 440 × 350 | 85 | 3 | 1 φ 200V | 3.2 | 貯水式 | 50 | 800,000 |
| KEB-30B | 600 | 635 | 530 | 440 × 350 | 85 | 3 | 1 φ 200V | 3.2 | 20 | 50 | 750,000 |
| KEB-30T | 600 | 635 | 530 | 440 × 350 | 85 | 3 | 1 φ 200V | 3.2 | 20 | 50 | 860,000 |
| 専用天板 | 440 | 350 | 15 | - | - | - | - | - | - | - | 7,200 |

※KEB-30BTとKEB-30Bはクラシックレッドタイプもご用意しております。(受注生産になります。)
※左開きドアもオプションでご用意しております。(受注生産になります。)

## ベイクマスター専用ホイロ

### コンパクトモデルのベイクマスターに、ジャストフィットな専用ホイロ

簡単操作で生地を最適な状態に仕上げ、よりおいしいパン作りを可能にします。

■ ベイクマスター組み合わせ例

| 型式 | 外形寸法 (mm) | | | 天板収容枚数 | | | 電源 | 消費電力 (kW) | 給水(A) | 排水(A) | 本体重量 (kg) | 本体価格(円) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | 天板寸法(mm) | 棚ピッチ(mm) | 枚数 | | | | | | |
| KBPB-10 | 600 | 615 | 1080 | 440 × 350 | 65 | 10 | 1 φ 200V | 0.8 | 15 | 25・15 | 80 | 389,000 |

## ナポリピッツァ専用窯

### こだわりの強力遠赤外線が焼き上げる、本場のおいしさ

強力遠赤外線と理想的な熱対流で香ばしさあふれる焼き上がりを実現。ガス式なので、どなたでも簡単に自由自在な火力コントロールが可能。薪窯にも負けないおいしさを提供する、庫内温度 500℃の高温度タイプです。

#### ガス窯ならではの優れた操作性

ガス式なので、どなたでも簡単に自由自在な火力コントロールが可能。休止状態からの復帰時間も素早く、作業性が抜群です。

#### 側面バーナーで理想的に熱対流

窯内側面にバーナーを配置した独自の構造で、窯内に理想的な熱対流をつくり、立ち上げから一気にスピーディーに、そして確実に温度を上昇させることに成功しました。

#### 強力遠赤外線で香ばしく

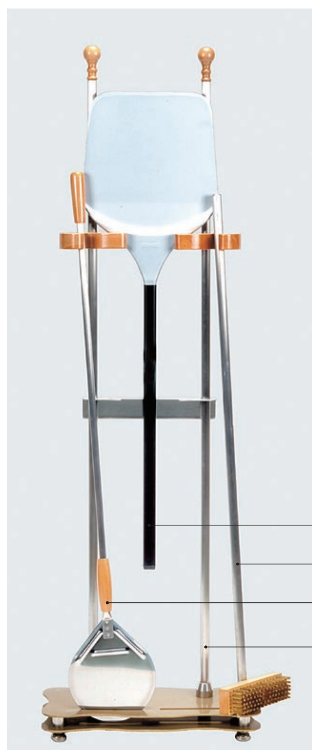
窯内部を断熱耐火物で形成、炉床の特殊セラミックとの相乗効果で強力遠赤外線を発生させ、香ばしくておいしいピッツァを焼き上げます。

#### クリーン&セーフティ

安全性に優れる口火安全装置付き。薪窯のようなわずらわしい後始末も必要ありません。

#### 店内演出イメージアップに

ベーシックスタイルにレンガやタイルなど、様々なデザインを施すことで、インテリアの主役として店内を素敵に演出します（オプション）。




ピッツァパーラセット（オプション）

フレッシュ・フード・サービス株式会社との共同開発による、本格ナポリピッツァ専用冷凍生地。

| 型式 | 外形寸法（mm） | | | 電源 | 消費電力（kW） | ガス接続口径（A） | ガス消費量（kW） | 本体重量（kg） | 本体価格（円） |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | | | | | |
| FPO-1000G | 1000 | 850 | 2000 | 1 φ 100V | 0.1 | 20 | 41.0 | 1000 | 3,120,000 |

ホットフーズライン
コールドフーズライン
ベーカーズライン
サービスライン
サニタリーライン
マスフーズライン
プレパレーションライン

## スーパーピッツァオーブン

### 小さいながらも庫内温度500℃の実力派

もっちりとした食感で人気のナポリピッツァ専用電気式スーパーピッツァオーブン。マイコン制御のワンタッチパネルで温度調節も思いのまま。小型でシンプルな本体構造でありながら、庫内温度・最高 500℃の高温タイプだから、狭いスペースでも石窯にひけをとらない高温で焼くことが可能です。

特別仕様も承ります。
※写真は2段式。

**最高500℃のオリジナルヒーターを搭載**

上下に設置された庫内温度を最高 500℃まで上昇させる、強力なオリジナルヒーターがもっちりとしたピッツァを焼き上げます。

**マイコン制御で8段階の火力調整が可能**

ヒーターはマイコン制御による 8 段階の火力調整が可能で、上火・下火をそれぞれ個別に設定できます。

**優れた断熱構造で外板温度の上昇を制御**

小型でシンプルな本体でありながら、断熱構造が優れているため、本体外板の温度上昇を制御します。

**素早い立ち上がりと温度復帰を実現**

オーブンの開け閉めをしても素早い立ち上がりで温度復帰を実現します。

| 型式 | 外形寸法 (mm) | | | 電源 | 消費電力 (kW) | 本体重量 (kg) | 本体価格(円) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | | | |
| KP-N | 770 | 640 | 450 | 3 φ 200V | 3.8 | 70 | 735,000 |

## ピッツアオーブン

### おしゃれでコンパクトながら高温焼成を実現

個性的でスタイリッシュな外観と、ハイレベルな焼成能力【庫内温度最高 500℃】を両立した、コンパクトながらも石窯にひけをとらない高温焼成が可能なピッツア専用オーブンです。

KPZ-2

| 型式 | 外形寸法 (mm) | | | 庫内寸法 (mm) | | | 12 インチピザ収容枚数 | 電源 | 消費電力 (kW) | 本体重量 (kg) | 本体価格(円) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | 間口 | 奥行 | 高さ | | | | | |
| KPZ-1 | 600 | 600 | 560 | 400 | 400 | 100 | 1 | 3 φ 200V | 3.8 | 90 | 740,000 |
| KPZ-2 | 850 | 600 | 560 | 650 | 400 | 100 | 2 | 3 φ 200V | 3.8 | 95 | 1,020,000 |

※ 1 φ 200V に対応可能です。

## ピザオーブン

### 350～400℃の高温焼成でピザをより香ばしくジューシーに

石窯と同じ遠赤外線効果のある特殊セラミックを採用し、350 ～ 400℃の高温焼成を実現。小型電子温度調節器でどんなピザメニューにも最適な焼成環境を設定できる電気式と、タッチパネルコントロールで 1℃単位の温度管理ができるガス式の 2 タイプがあります。

KSEP-1221B1

KSEP-1262B2

レンガ仕様

レンガ仕様はオプションです。

■ 電気式

| 型式 | 外形寸法 (mm) | | | 12 インチピザ収容枚数 | 電源 | 消費電力 (kW) | 本体重量 (kg) | 本体価格(円) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | | | | |
| KSEP-1221 | 1200 | 720 | 530 | 2 枚差× 1 段 | 3 φ 200V | 5.0 | 120 | 795,000 |
| KSEP-1221B1 | 1200 | 720 | 1280 | 2 枚差× 1 段 | 3 φ 200V | 5.0 | 180 | 914,000 |
| KSEP-1242B2 | 1200 | 720 | 1530 | 2 枚差× 2 段 | 3 φ 200V | 10.0 | 280 | 1,690,000 |
| KSEP-1231 | 1200 | 970 | 530 | 3 枚差× 1 段 | 3 φ 200V | 7.0 | 150 | 828,000 |
| KSEP-1231B1 | 1200 | 970 | 1280 | 3 枚差× 1 段 | 3 φ 200V | 7.0 | 230 | 951,000 |
| KSEP-1262B2 | 1200 | 970 | 1530 | 3 枚差× 2 段 | 3 φ 200V | 14.0 | 350 | 1,757,000 |
| KSEP-1241 | 1200 | 1070 | 530 | 4 枚差× 1 段 | 3 φ 200V | 7.0 | 180 | 875,000 |
| KSEP-1241B1 | 1200 | 1070 | 1280 | 4 枚差× 1 段 | 3 φ 200V | 7.0 | 270 | 1,009,000 |
| KSEP-1282B2 | 1200 | 1070 | 1530 | 4 枚差× 2 段 | 3 φ 200V | 14.0 | 420 | 1,867,000 |
| KSEP-1251 | 1350 | 1220 | 530 | 5 枚差× 1 段 | 3 φ 200V | 9.0 | 260 | 925,000 |
| KSEP-1251B1 | 1350 | 1220 | 1280 | 5 枚差× 1 段 | 3 φ 200V | 9.0 | 390 | 1,068,000 |

■ ガス式

| 型式 | 外形寸法 (mm) | | | 12 インチピザ収容枚数 | 電源 | 消費電力 (kW) | ガス接続口径 (A) | ガス消費量 (kW) | 本体重量 (kg) | 本体価格(円) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | | | | | | |
| KSGP-1221 | 1200 | 720 | 555 | 2 枚差× 1 段 | 1 φ 100V | 0.13 | 20 | 11.5 | 120 | 940,000 |
| KSGP-1221B1 | 1200 | 720 | 1305 | 2 枚差× 1 段 | 1 φ 100V | 0.13 | 20 | 11.5 | 180 | 1,061,000 |
| KSGP-1242B2 | 1200 | 720 | 1555 | 2 枚差× 2 段 | 1 φ 100V | 0.26 | 20 | 23.0 | 280 | 1,981,000 |
| KSGP-1231 | 1200 | 970 | 555 | 3 枚差× 1 段 | 1 φ 100V | 0.13 | 20 | 13.0 | 150 | 972,000 |
| KSGP-1231B1 | 1200 | 970 | 1305 | 3 枚差× 1 段 | 1 φ 100V | 0.13 | 20 | 13.0 | 230 | 1,096,000 |
| KSGP-1262B2 | 1200 | 970 | 1555 | 3 枚差× 2 段 | 1 φ 100V | 0.26 | 20 | 26.0 | 350 | 2,048,000 |
| KSGP-1241 | 1200 | 1070 | 555 | 4 枚差× 1 段 | 1 φ 100V | 0.13 | 20 | 17.5 | 180 | 1,022,000 |
| KSGP-1241B1 | 1200 | 1070 | 1305 | 4 枚差× 1 段 | 1 φ 100V | 0.13 | 20 | 17.5 | 240 | 1,154,000 |
| KSGP-1282B2 | 1200 | 1070 | 1555 | 4 枚差× 2 段 | 1 φ 100V | 0.26 | 20 | 35.0 | 420 | 2,158,000 |
| KSGP-1251 | 1350 | 1220 | 555 | 5 枚差× 1 段 | 1 φ 100V | 0.13 | 25 | 18.8 | 260 | 1,070,000 |
| KSGP-1251B1 | 1350 | 1220 | 1305 | 5 枚差× 1 段 | 1 φ 100V | 0.13 | 25 | 18.8 | 340 | 1,212,000 |

※B(ベース)の高さB1=750mm、B2=500mmです。

# 製菓・製パン用機器 ベーカーズライン

## ピザ成形機

### ピザ生地の「のし作業」が手間いらず

ピザ作りで一番手間のかかる、のし作業を自動化。「のす→反転→のす」という段階的な成形作業を繰り返し、生地の組織を傷めることなく、スピーディーに仕上げます。操作は発酵させた生地を必要な分量に分割して投入するだけです。

| 型式 | 外形寸法 (mm) | | | 生地重量 (g) | 電源 | 消費電力 (kW) | 本体重量 (kg) | 本体価格(円) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | | | | |
| M-33 | 440 | 490 | 720 | 100～200 | 3 φ 200V | 0.37 | 39 | 598,000 |

## ケーキミキサー

### ケーキ作りに最適なミキサー

多様なミキシングに対応し、操作性、処理能力別に多機種をラインアップ。サイズもコンパクトサイズから大型サイズまで豊富です。

HL300-1STD

MS-30

HPi-30M

| 型式 | 外形寸法 (mm) | | | ボール容量 (L) | 電源 | 消費電力 (kW) | 本体重量 (kg) | 本体価格(円) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | | | | |
| HL200-12STD | 419 | 581 | 737 | 18.9 | 1 φ 100V | 0.4 | 93 | 825,000 |
| HL300-1STD | 584 | 762 | 1267 | 28.3 | 3 φ 200V | 0.6 | 178 | 1,237,000 |
| HL600-1 | 728 | 1033 | 1557 | 56.7 | 3 φ 200V | 2.0 | 392 | 2,209,000 |
| MS-15S | 493 | 655 | 874 | 12 | 1 φ 100V | 0.9 | 80 | 578,000 |
| MS-25 | 550 | 790 | 1400 | 26 | 3 φ 200V | 1.9 | 280 | 861,000 |
| MS-30 | 550 | 790 | 1400 | 31 | 3 φ 200V | 1.9 | 280 | 878,000 |
| MS-30SW | 550 | 820 | 1400 | 31 | 3 φ 200V | 1.5 | 300 | 1,330,000 |
| MS-30/20 | 550 | 790 | 1400 | 31/19 | 3 φ 200V | 1.9 | 280 | 1,011,000 |
| MS-50 | 580 | 900 | 1340 | 50 | 3 φ 200V | 3.0 | 445 | 1,353,000 |
| MS-50/30 | 580 | 900 | 1340 | 50/32 | 3 φ 200V | 3.0 | 445 | 1,449,000 |
| MS-60 | 600 | 900 | 1340 | 60 | 3 φ 200V | 3.0 | 445 | 1,493,000 |
| MS-60/30 | 600 | 900 | 1340 | 60/32 | 3 φ 200V | 3.0 | 445 | 1,641,000 |
| MS-120 | 800 | 1054 | 1574 | 117 | 3 φ 200V | 4.5 | 595 | 3,436,000 |
| HPi-30M | 681 | 765 | 1236 | 30 | 3 φ 200V | 1.5 | 250 | 798,000 |

## スパイラルミキサー

### ハード系のパン生地作りに最適

フランスパンやライ麦パンなどハード生地の製造に欠かせない汎用パンミキサー。縦型ミキサーのように生地をたたきつけるのではなく、自然な練り込みからグルテンを引き出せるのが特長。ミキシング時間が半分で済む強力なツインスパイラルタイプなどラインアップも豊富です。

| 型式 | 外形寸法(mm) | | | ボール容量(L) | 電源 | 消費電力 50/60Hz (kW) | 本体重量(kg) | 本体価格(円) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | | | | |
| SPI-63M | 560 | 1002 | 1380 | 50 | 3 φ 200V | 3.3 | 165 | 1,700,000 |
| SPI-60FX | 670 | 1100 | 1780 | 102 | 3 φ 200V | 5.2 | 350 | 2,100,000 |
| SPI-120FX | 780 | 1265 | 1900 | 188 | 3 φ 200V | 10.1 | 600 | 2,600,000 |
| AS25C | 566 | 847 | 1055 | 45 | 3 φ 200V | 1.1/2.2 | 130 | 780,000 |
| AS50C | 590 | 1050 | 1218 | 70 | 3 φ 200V | 1.5/3.0 | 280 | 1,080,000 |
| EM40P | 605 | 1067 | 1345 | 80 | 3 φ 200V | 2.1/3.7 | 440 | 1,920,000 |
| EM60P | 660 | 1140 | 1345 | 100 | 3 φ 200V | 2.1/3.7 | 449 | 1,980,000 |
| EM80P | 708 | 1229 | 1470 | 154 | 3 φ 200V | 3.0/5.2 | 508 | 2,380,000 |

EM60P

## 卓上ミキサー

### コンパクトで高性能。移動も簡単な卓上型

少量のケーキ作りや調理の下ごしらえに適した卓上型の縦型ミキサー。特長はプラネタリー攪拌による均一なミキシング。軽量なので、持ち運びも簡単です。

| 型式 | 外形寸法(mm) | | | ボール容量(L) | 電源 | 消費電力(kW) | 本体重量(kg) | 本体価格(円) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | | | | |
| N50 | 264 | 364 | 432 | 4.7 | 1 φ 100V | 0.125 | 20 | 525,000 |
| KPL9000S | 240 | 400 | 350 | 6.7 | 1 φ 100V | 0.5 | 8.6 | 128,000 |


N50

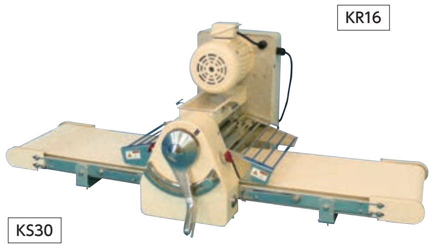
## リバースシート

### 機能性と作業効率を追求。高い均一性を実現

すべての可動部にボールベアリングを採用し、滑らかで精緻なコントロールを実現。あらゆる種類の生地を均一に伸ばします。ボディは堅牢な防食特殊塗装仕上げで、機能性と効率性を追求したモデルです。全機種ベルトを跳ね上げて収納できる省スペース設計。

KR25

KR16



KS30

| 型式 | 外形寸法(mm) | | | ベルト寸法(mm) 幅/円周 | 厚さ調節範囲(mm) | 電源 | 消費電力(kW) | 本体重量(kg) | 備考 | 本体価格(円) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | | | | | | |
| KR25 | 2230 | 690 | 1050 | 425/2130 | 0.3～25 | 3 φ 200V | 0.4 | 250 | - | 1,060,000 |
| KR16 | 2300 | 650 | 1055 | 425/2130 | 0.5～16.5 | 3 φ 200V | 0.4 | 180 | - | 800,000 |
| KS30 | 1450 | 775 | 580 | 340/1395 | 0.3～28 | 3 φ 200V | 0.55 | 100 | 卓上型 | 660,000 |

## モルダー

### 確実なガス抜きと安定した成形を

デリケートなパン生地を傷めることなくガス抜きと成形作業を行います。多彩なラインアップで、食パンや菓子パンなどにしっかり対応。MM-230SSは作業スペースを取らないミニモルダー。

MM-230SS

KY301

KY302

| 型式 | 外形寸法 (mm) | | | 能力 | ロール幅 (mm) | 電源 | 消費電力 (kW) | 本体重量 (kg) | 本体価格(円) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | | | | | |
| KY301 | 550 | 700 | 1085 | 0.03～0.4(kg) | 250 | 3φ200V | 0.4 | 160 | 650,000 |
| KY302 | 550 | 750 | 1185 | 0.03～0.4(kg) | 250 | 3φ200V | 0.4 | 200 | 950,000 |
| KCS-403A | 1635 | 740 | 1360 | 6000(個/h) | 410 | 3φ200V | 1.04 | 450 | 4,890,000 |
| MM-230SS | 500 | 981 | 1039 | 720(個/h) | 230 | 3φ200V | 0.2 | 110 | 688,000 |

## 自動分割丸目機

### わずか15秒で均一にきれいな仕上がり

手作業では時間のかかる分割・丸目作業を10～15秒でこなし、しかも均一に美しく仕上げます。生地を冷やさない樹脂製ラウンディングプレート採用のほか、中小規模のベーカリーに適した簡単操作とコンパクト設計が特長。プレートを数枚用意すれば、能率的な作業ローテーションも可能です。

KSA-30

DR30AB

| 型式 | 外形寸法 (mm) | | | 分割数 | 電源 | 消費電力 (kW) | 本体重量 (kg) | 本体価格(円) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | | | | |
| DR30AB | 810 | 600 | 1640 | 30 | 3φ200V | 1.125 | 560 | 1,900,000 |
| KSA-30 | 840 | 570 | 1540 | 30 | 3φ200V | 1.5 | 550 | 2,980,000 |
| KS-30 | 640 | 738 | 2046 | 30 | 3φ200V | 0.75 | 360 | 1,680,000 |

## ハンド分割機

### 多品種のパン生地を簡単操作で均一分割

バターロールから中型ローフまで多品種に対応できるデバイダーです。ベンチタイプで場所をとらず、簡単な操作で均一な生地の分割が行えます。手動式なので手軽に扱え、導入の手間も掛かりません。

| 型式 | 外形寸法 (mm) | | | 分割数 | 本体重量 (kg) | 本体価格(円) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | | |
| AH-36 | 555 | 666 | 1810 | 36 | 145 | 360,000 |

## 自然発酵種 発酵機

### 自然発酵種・天然酵母の製造を簡単・確実に

使いやすい操作パネルで、温度・時間・撹拌という手間のかかる製造管理を簡単・確実に行えます。腐食に強いステンレス製撹拌子の採用のほか、開口部が大きく清掃しやすいタンク形状など、安全衛生に配慮した設計。ルヴァン・リキッドを利用すればストレート法での大量生産も可能です。


LV-30

| 型式 | 外形寸法 (mm) | | | タンク容量 (L) | 電源 | 消費電力 50/60Hz (kW) | 本体重量 (kg) | 本体価格(円) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | | | | |
| LV-30 | 550 | 645 | 1300 | 35 | 1 φ 100V | 0.38/0.41 | 120 | 1,280,000 |
| LV-100 | 790 | 940 | 1435 | 100 | 3 φ 200V | 1.0/1.0 | 180 | 3,280,000 |

## 冷温水調整 定量機

### 生産ラインで活躍する業務用給水機

パンやケーキなどの生地を作る過程で必要となる冷温水を、適宜安定供給します。大量の冷温水を供給できるので、工場の生産ラインなどに最適です。

| 型式 | 外形寸法 (mm) | | | 槽 (L) | 電源 | 消費電力 (kW) | 本体重量 (kg) | 本体価格(円) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | | | | |
| KCH-60E | 450 | 460 | 1250 | 60 | 3 φ 200V | 1.0 | 80 | 1,400,000 |

## ショック フリーザー

### コンパクトかつ大容量の急速凍結・保存ユニット

急速冷却・凍結を行うショック庫と品質をキープする保存庫が一体となったユニットタイプのショックフリーザー。内部デザインをスリム化し、大容量タイプでありながら省スペース化を実現しています。芯温管理と凍結時間を同時に管理できるCSシリーズのほか、高気密・高断熱の省エネタイプのDUO、QUATTROをラインアップ。


CS-50


DUO

| 型式 | 外形寸法 (mm) | | | 設置スペース (mm) | | | 冷凍機サイズ (mm) | | | 電源 | 消費電力 50/60Hz (kW) | 収容トレイサイズ(mm) | | 付属トレイ枚数 | トレイ収容枚数(75mm間隔) | | 本体価格(円) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | 間口 | 奥行 | 高さ | 間口 | 奥行 | 高さ | | | 間口 | 奥行 | | ショック庫 | 保管庫 | |
| CS-30 | 1530 | 950 | 2020 | 1730 | 1480 | 2420 | 1000 | 500 | 1410 | 3 φ 200V | 4.6/5.6 | 400 | 600 | 30 | 7 | 30 | 3,800,000 |
| CS-50 | 2195 | 950 | 2020 | 2295 | 1480 | 2420 | 1000 | 500 | 1410 | 3 φ 200V | 4.6/5.6 | 400 | 600 | 40 | 7 | 50 | 4,300,000 |
| CS-70 | 2860 | 950 | 2020 | 3060 | 1480 | 2420 | 1000 | 500 | 1410 | 3 φ 200V | 4.6/5.6 | 400 | 600 | 50 | 7 | 70 | 4,800,000 |
| DUO | 865 | 950 | 2020 | 1065 | 1480 | 2420 | 925 | 315 | 1202 | 3 φ 200V | 2.1/2.6 | 600 | 400 | 20 | 7 | 10 | 2,400,000 |
| QUATTRO | 1530 | 950 | 2020 | 1730 | 1480 | 2420 | 925 | 315 | 1202 | 3 φ 200V | 2.1/2.6 | 600 | 400 | 30 | 7 | 30 | 2,700,000 |

※冷凍機は別置になります。
※冷凍機が含まれた価格になっています。
※工事費用は価格に含まれておりません。

## 洋菓子ショーケース

### 色や形を美しくショーアップ

棚の傾斜や照明効果で、ケーキ類の色合いや形の美しさを引き立たせ、最適な温度と湿度で保冷。ケーキ類以外に練物などにも利用できます。引き戸は背面タイプと前面タイプをご用意。設置スペースの間口サイズに合わせて選べます。


TSR-B090XB


TSA-150XC

| 型式 | 外形寸法 (mm) | | | 陳列段数 | 冷却性能 | 電源 | 消費電力 50/60Hz (kW) | 本体重量 (kg) | 本体価格 (円) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | | | | | |
| TSR-B090XB | 900 | 493 | 1000 | 2 | 4℃± 10℃ | 1 φ 100V | 0.307/0.337 | 85 | 588,000 |
| TSR-B120X | 1200 | 493 | 1000 | 2 | 4℃± 10℃ | 1 φ 100V | 0.355/0.378 | 104 | 682,000 |
| TSR-F090X | 900 | 515 | 1003 | 2 | 4℃± 10℃ | 1 φ 100V | 0.313/0.351 | 89 | 627,000 |
| TSR-F120X | 1200 | 515 | 1003 | 2 | 4℃± 10℃ | 1 φ 100V | 0.369/0.392 | 105 | 715,000 |
| TSA-090XC | 900 | 652 | 1155 | 3 | 3℃～ 7℃ | 1 φ 100V | 0.294/0.316 | 138 | 865,000 |
| TSA-120XC | 1200 | 652 | 1155 | 3 | 3℃～ 17℃ | 1 φ 100V | 0.414/0.455 | 166 | 976,500 |
| TSA-150XC | 1500 | 652 | 1155 | 3 | 3℃～ 17℃ | 1 φ 100V | 0.44/0.483 | 181 | 1,118,000 |
| TSA-180XC | 1800 | 652 | 1155 | 3 | 3℃～ 17℃ | 1 φ 100V | 0.456/0.496 | 214 | 1,203,000 |

## 洋菓子ショーケース

### 商品の美しさをさらに高めるデザイン

フレーム・引戸の種類のほか、スイッチ取付位置やビトロガラスの色をセレクトできるため、店舗に合わせたショーケースが選べます。


OHGU-Sf-900F

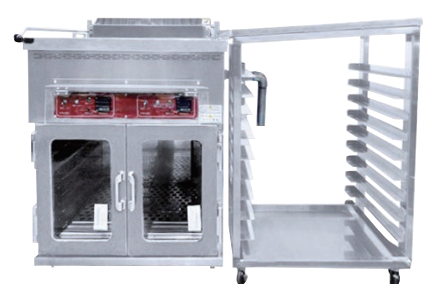

OHGU-Tf-1200F

| 型式 | 外形寸法 (mm) | | | 内容積 (L) | 庫内温度 | 電源 | 消費電力 50/60Hz (kW) | 本体重量 (kg) | 本体価格 (円) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | | | | | |
| OHGU-Sf-900F | 990 | 500 | 995 | 102 | 8℃～ 15℃ | 1 φ 100V | 0.189/0.223 | 76 | 760,000 |
| OHGU-Tf-1200F | 1200 | 500 | 1150 | 116 | 8℃～ 15℃ | 1 φ 100V | 0.299/0.331 | 116 | 830,000 |
| OHGF-ATXa-900 | 900 | 500 | 1150 | 98 | 2℃～ 8℃ | 1 φ 100V | 0.288/0.325 | 117 | 1,090,000 |
| OHGE-Sb-1200 | 1200 | 610 | 1130 | 190 | 2℃～ 8℃ | 1 φ 100V | 0.381/0.379 | 156 | 1,370,000 |

## ドーナツフライヤー

### “ドーナツをより揚げやすく”を追求

ドーナツの揚げやすさを追求した専用フライヤー。サーモスタットによる温度管理はもちろん、ドーナツを揚げるのに最適な構造の油槽を搭載。品質の安定したおいしいドーナツを提供できます。


FD-6EH

| 型式 | 外形寸法 (mm) | | | 油槽寸法 (mm) | | 油量 (L) | 天板収容枚数 | | | 電源 | 消費電力 (kW) | 本体重量 (kg) | 本体価格 (円) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | 間口 | 奥行 | | 天板寸法 | 棚ピッチ (mm) | 段数 | | | | |
| FD-3E | 450 | 655 | 380 | 390 | 510 | 15 | 6 取用 | 60 | 5 | 3 φ 200V | 3.0 | 35 | 270,000 |
| FD-6E | 670 | 600 | 850 | 600 | 430 | 25 | 6 取用 | 70 | 6 | 3 φ 200V | 6.0 | 38 | 430,000 |
| FD-6EH | 1300 | 600 | 850 | 600 | 430 | 20 | 6 取用 | 60 | 6 | 3 φ 200V | 6.25 | 59 | 700,000 |

※ホルダー・トレーはオプションです。
※ラックは付属品です。左右どちらにも取り付け可能です。

## 生パン粉機

### オンリーワンの生パン粉を実現

粒ぞろいで軽く柔らかな生パン粉を実現。スイッチ１つで簡単に作れるため、ストックを持つ必要がなく、食材のロスを防ぎます。

PT300

| 型式 | 外形寸法（mm） | | | 最大能力（kg/h） | 電源 | 消費電力（kW） | 本体重量（kg） | 本体価格（円） |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | | | | |
| PT300 | 270 | 515 | 520 | 20 | 1 φ 100V | 0.2 | 18 | 152,000 |
| PK-3N | 360 | 300 | 560 | 20 | 1 φ 100V | 0.25 | 27 | 250,000 |
| PK-2N | 460 | 500 | 1500 | 40 | 1 φ 100V | 0.4 | 42.5 | 550,000 |

## パンスライサー

### シャープな切れ味でバリエーションも豊富

コンパクト設計から量販店・工場向けまで、様々なニーズに対応するスライサーをラインアップ。F-2、EX-2 は、なめらかな切り口が特長の自己潤滑原動機方式採用の１本切りタイプ。

AT700Z

A-100N

| 型式 | 外形寸法（mm） | | | 刃（mm） | 電源 | 消費電力（kW） | 本体重量（kg） | 本体価格（円） |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 間口 | 奥行 | 高さ | | | | | |
| AT700Z | 590 | 565 | 320 | φ 203 | 1 φ 100V | 0.1 | 18 | 159,000 |
| A-100N | 595 | 530 | 440 | φ 203 | 1 φ 100V | 0.15 | 20 | 320,000 |
| FK-4H | 560 | 570 | 460 | φ 280 | 1 φ 100V | 0.2 | 31 | 300,000 |
| F-2 | 530 | 790 | 955 | 370 × 145 | 3 φ 200V（1 φ 100V） | 0.2（0.25） | 85 | 756,000 |
| EX-2 | 680 | 1090 | 1565 | 390 × 145 | 3 φ 200V | 0.4 | 180 | 1,116,000 |