



# Bakers

● ベーカースライン

# Line

多彩なメニューに対応する  
製菓・製パン用機器

- 102 スーパーオーブン
- 104 エクセレントオーブン
- 105 エクセレントオーブン (ガラス扉仕様)  
コンパクトスーパーオーブン
- 106 フレッシュベイクマン  
カフェオーブン  
ラック
- 107 プロシューマーオーブン  
天板
- 108 ドゥコンディショナー
- 109 リターダ  
ホイロ
- 110 ベイクマスター  
ベイクマスター専用ホイロ
- 111 ナポリピッツァ専用窯
- 112 スーパーピッツァオーブン  
ピッツァオーブン
- 113 ピザオーブン
- 114 ピザ成形機  
ケーキミキサー
- 115 スパイラルミキサー  
卓上ミキサー  
リバースシート
- 116 モルダー  
自動分割丸目機  
ハンド分割機
- 117 自然発酵種発酵機  
冷温水調整定量機  
ショックフリーザー
- 118 洋菓子ショーケース  
ドーナツフライヤー
- 119 生パン粉機  
パンスライサー

ホットフーズライン

コールドフーズライン

ベーカースライン

サービースライン

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

こちらをチェック



## スーパーオープン

### 店舗に合わせて最適なユニットを組み合わせ

オープン、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。

ホットフーズライン

コールドフーズライン

ベーカースライン

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



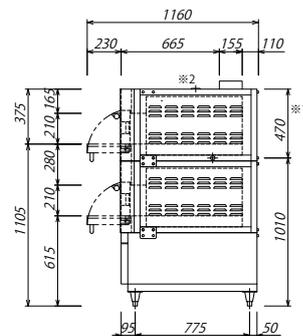
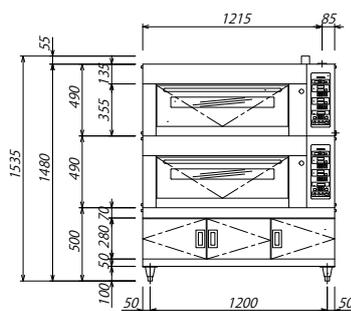
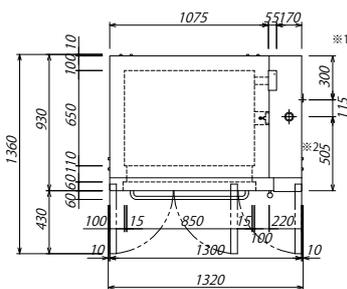
KSEN-621T-S



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	3φ200V	4.0	150	582,000
KSEN-621T	1320	990	490	2枚差×1段=2枚	3φ200V	5.0	230	627,000
KSEN-641Y	1700	1230	490	4枚差×1段=4枚	3φ200V	8.0	350	706,000
KSEN-641T	1320	1640	490	4枚差×1段=4枚	3φ200V	8.0	340	706,000
KSEN-661T	1700	1650	490	6枚差×1段=6枚	3φ200V	10.0	450	897,000
KSEN-611Y-S	1080	790	1240	1枚差×1段=1枚	3φ200V	4.0	200	673,000
KSEN-621T-S	1320	990	1240	2枚差×1段=2枚	3φ200V	5.0	300	774,000
KSEN-641Y-S	1700	1230	1240	4枚差×1段=4枚	3φ200V	8.0	450	924,000
KSEN-641T-S	1320	1640	1240	4枚差×1段=4枚	3φ200V	8.0	430	924,000
KSEN-661T-S	1700	1650	1240	6枚差×1段=6枚	3φ200V	10.0	580	1,161,000
KSEN-691Y-S	2300	1640	1240	9枚差×1段=9枚	3φ200V	13.0	800	1,483,000
KSEN-622Y-S	1080	790	1480	1枚差×2段=2枚	3φ200V	8.0	340	1,254,000
KSEN-642T-S	1320	990	1480	2枚差×2段=4枚	3φ200V	10.0	520	1,372,000
KSEN-682Y-S	1700	1230	1480	4枚差×2段=8枚	3φ200V	16.0	790	1,600,000
KSEN-682T-S	1320	1640	1480	4枚差×2段=8枚	3φ200V	16.0	770	1,600,000
KSEN-6-12-2T-S	1700	1650	1480	6枚差×2段=12枚	3φ200V	20.0	1010	2,027,000
KSEN-6-18-2Y-S	2300	1640	1480	9枚差×2段=18枚	3φ200V	26.0	1360	2,616,000
KSEN-633Y-B	1080	790	1670	1枚差×3段=3枚	3φ200V	12.0	480	1,792,000
KSEN-663T-B	1320	990	1670	2枚差×3段=6枚	3φ200V	15.0	730	1,925,000
KSEN-6-12-3Y-B	1700	1230	1670	4枚差×3段=12枚	3φ200V	24.0	1120	2,173,000
KSEN-6-12-3T-B	1320	1640	1670	4枚差×3段=12枚	3φ200V	24.0	1090	2,173,000
KSEN-6-18-3T-B	1700	1650	1670	6枚差×3段=18枚	3φ200V	30.0	1440	2,759,000
KSEN-6-27-3Y-B	2300	1640	1620	9枚差×3段=27枚	3φ200V	39.0	1920	3,567,000

### 8取天板 (430 × 340)

KSEN-821T	1190	860	490	2枚差×1段=2枚	3φ200V	4.0	180	589,000
KSEN-841Y	1410	1120	490	4枚差×1段=4枚	3φ200V	6.0	270	675,000
KSEN-841T	1190	1260	490	4枚差×1段=4枚	3φ200V	6.0	260	675,000
KSEN-821T-S	1190	860	1240	2枚差×1段=2枚	3φ200V	4.0	240	736,000
KSEN-841Y-S	1410	1120	1240	4枚差×1段=4枚	3φ200V	6.0	350	893,000
KSEN-841T-S	1190	1260	1240	4枚差×1段=4枚	3φ200V	6.0	340	893,000
KSEN-842T-S	1190	860	1480	2枚差×2段=4枚	3φ200V	8.0	410	1,298,000
KSEN-882Y-S	1410	1120	1480	4枚差×2段=8枚	3φ200V	12.0	610	1,537,000
KSEN-882T-S	1190	1260	1480	4枚差×2段=8枚	3φ200V	12.0	590	1,537,000
KSEN-863T-B	1190	860	1670	2枚差×3段=6枚	3φ200V	12.0	580	1,814,000
KSEN-8-12-3Y-B	1410	1120	1670	4枚差×3段=12枚	3φ200V	18.0	830	2,083,000
KSEN-8-12-3T-B	1190	1260	1670	4枚差×3段=12枚	3φ200V	18.0	830	2,083,000
KSEN-8-18-3T-B	1540	1260	1670	6枚差×3段=18枚	3φ200V	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	1φ100V	0.11	20	6.4	150	666,000
KSGN-621T	1320	990	545	2枚差×1段=2枚	1φ100V	0.11	20	11.1	230	695,000
KSGN-641Y	1700	1230	545	4枚差×1段=4枚	1φ100V	0.165	25	21.0	350	915,000
KSGN-641T	1320	1640	545	4枚差×1段=4枚	1φ100V	0.2	25	19.8	340	915,000
KSGN-661T	1700	1650	545	6枚差×1段=6枚	1φ100V	0.207	32	24.0	450	1,149,000
KSGN-611Y-S	1080	790	1295	1枚差×1段=1枚	1φ100V	0.11	20	6.4	200	758,000
KSGN-621T-S	1320	990	1295	2枚差×1段=2枚	1φ100V	0.11	20	11.1	300	840,000
KSGN-641Y-S	1700	1230	1295	4枚差×1段=4枚	1φ100V	0.165	25	21.0	450	1,134,000
KSGN-641T-S	1320	1640	1295	4枚差×1段=4枚	1φ100V	0.2	25	19.8	440	1,134,000
KSGN-661T-S	1700	1650	1295	6枚差×1段=6枚	1φ100V	0.207	32	24.0	580	1,412,000
KSGN-622Y-S	1080	790	1535	1枚差×2段=2枚	1φ100V	0.21	20	12.8	340	1,421,000
KSGN-642T-S	1320	990	1535	2枚差×2段=4枚	1φ100V	0.21	20	22.2	520	1,507,000
KSGN-682Y-S	1700	1230	1535	4枚差×2段=8枚	1φ100V	0.33	25	42.0	790	2,020,000
KSGN-682T-S	1320	1640	1535	4枚差×2段=8枚	1φ100V	0.4	25	39.5	770	2,020,000
KSGN-6-12-2T-S	1700	1650	1535	6枚差×2段=12枚	1φ100V	0.414	32	48.0	1010	2,531,000
KSGN-633Y-B	1080	790	1725	1枚差×3段=3枚	1φ100V	0.33	20	19.2	480	2,043,000
KSGN-663T-B	1320	990	1725	2枚差×3段=6枚	1φ100V	0.33	20	33.3	730	2,127,000
KSGN-6-12-3Y-B	1700	1230	1725	4枚差×3段=12枚	1φ100V	0.495	25	63.0	1120	2,803,000
KSGN-6-12-3T-B	1320	1640	1725	4枚差×3段=12枚	1φ100V	0.6	25	59.3	1090	2,803,000
KSGN-6-18-3T-B	1700	1650	1725	6枚差×3段=18枚	1φ100V	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	1φ100V	0.114	20	9.5	240	804,000
KSGN-841Y-S	1410	1120	1295	4枚差×1段=4枚	1φ100V	0.144	25	11.4	350	1,072,000
KSGN-841T-S	1190	1260	1295	4枚差×1段=4枚	1φ100V	0.144	25	11.4	340	1,072,000
KSGN-842T-S	1190	860	1535	2枚差×2段=4枚	1φ100V	0.228	20	19.0	410	1,434,000
KSGN-882Y-S	1410	1120	1535	4枚差×2段=8枚	1φ100V	0.288	25	22.8	610	1,896,000
KSGN-882T-S	1190	1260	1535	4枚差×2段=8枚	1φ100V	0.288	25	22.8	590	1,896,000
KSGN-863T-B	1190	860	1725	2枚差×3段=6枚	1φ100V	0.342	20	28.5	580	2,016,000
KSGN-8-12-3Y-B	1410	1120	1725	4枚差×3段=12枚	1φ100V	0.432	25	34.2	860	2,622,000
KSGN-8-12-3T-B	1190	1260	1725	4枚差×3段=12枚	1φ100V	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  
 ※ホイロ付仕様のご用意もあります。

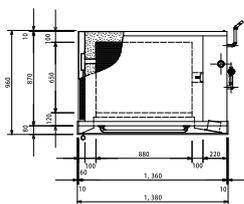
## エクセレントオープン

## 前面ステンレスで高級感のある厨房へ

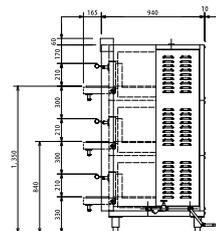
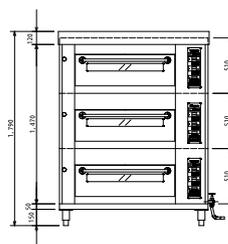
スーパーオープンの高性能な機能はそのままに、前面にステンレスの化粧を施すことにより、見える厨房でも高級感を醸し出す演出が可能となりました。操作パネルを内側に向けてることにより、操作パネルの操作性と視認性をアップしました。



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	3φ200V	4.0	200	884,000
KEE-621T-S	1380	960	1320	2枚差×1段=2枚	3φ200V	5.0	300	985,000
KEE-641Y-S	1760	1190	1320	4枚差×1段=4枚	3φ200V	8.0	450	1,221,000
KEE-641T-S	1380	1610	1320	4枚差×1段=4枚	3φ200V	8.0	430	1,133,000
KEE-661T-S	1760	1610	1320	6枚差×1段=6枚	3φ200V	10.0	580	1,454,000
KEE-622Y-S	1140	760	1580	1枚差×2段=2枚	3φ200V	8.0	340	1,568,000
KEE-642T-S	1380	960	1580	2枚差×2段=4枚	3φ200V	10.0	520	1,685,000
KEE-682Y-S	1760	1190	1580	4枚差×2段=8枚	3φ200V	16.0	790	1,978,000
KEE-682T-S	1380	1610	1580	4枚差×2段=8枚	3φ200V	16.0	770	1,889,000
KEE-6-12-2T-S	1760	1610	1580	6枚差×2段=12枚	3φ200V	20.0	1010	2,397,000
KEE-663Y-B	1140	760	1790	1枚差×3段=3枚	3φ200V	12.0	480	2,032,000
KEE-663T-B	1380	960	1790	2枚差×3段=6枚	3φ200V	15.0	730	2,163,000
KEE-6-12-3Y-B	1760	1190	1790	4枚差×3段=12枚	3φ200V	24.0	1120	2,542,000
KEE-6-12-3T-B	1380	1610	1790	4枚差×3段=12枚	3φ200V	24.0	1090	2,454,000
KEE-6-18-3T-B	1760	1610	1790	6枚差×3段=18枚	3φ200V	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	1φ100V	0.11	20	6.4	200	968,000
KEG-621T-S	1380	960	1320	2枚差×1段=2枚	1φ100V	0.11	20	11.1	300	1,051,000
KEG-641Y-S	1760	1190	1320	4枚差×1段=4枚	1φ100V	0.165	25	21.0	450	1,428,000
KEG-641T-S	1380	1610	1320	4枚差×1段=4枚	1φ100V	0.2	25	19.8	440	1,340,000
KEG-661T-S	1760	1610	1320	6枚差×1段=6枚	1φ100V	0.207	32	24.0	580	1,702,000
KEG-622Y-S	1140	760	1580	1枚差×2段=2枚	1φ100V	0.21	20	12.8	340	1,734,000
KEG-642T-S	1380	960	1580	2枚差×2段=4枚	1φ100V	0.21	20	22.2	520	1,818,000
KEG-682Y-S	1760	1190	1580	4枚差×2段=8枚	1φ100V	0.33	25	42.0	790	2,391,000
KEG-682T-S	1380	1610	1580	4枚差×2段=8枚	1φ100V	0.4	25	39.5	770	2,302,000
KEG-6-12-2T-S	1760	1610	1580	6枚差×2段=12枚	1φ100V	0.414	32	48.0	1010	2,894,000
KEG-663Y-B	1140	760	1790	1枚差×3段=3枚	1φ100V	0.33	20	19.2	480	2,032,000
KEG-663T-B	1380	960	1790	2枚差×3段=6枚	1φ100V	0.33	20	33.3	730	2,363,000
KEG-6-12-3Y-B	1760	1190	1790	4枚差×3段=12枚	1φ100V	0.495	25	63.0	1120	3,164,000
KEG-6-12-3T-B	1380	1610	1790	4枚差×3段=12枚	1φ100V	0.6	25	59.3	1090	3,076,000
KEG-6-18-3T-B	1760	1610	1790	6枚差×3段=18枚	1φ100V	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。

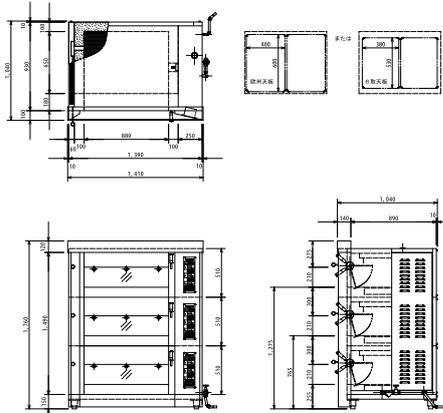
## エクセレントオープン (ガラス扉仕様)

### 軽量のガラス扉の採用により作業負荷が大幅軽減

エクセレントオープンの扉をガラス扉仕様の内開きにするにより、軽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。

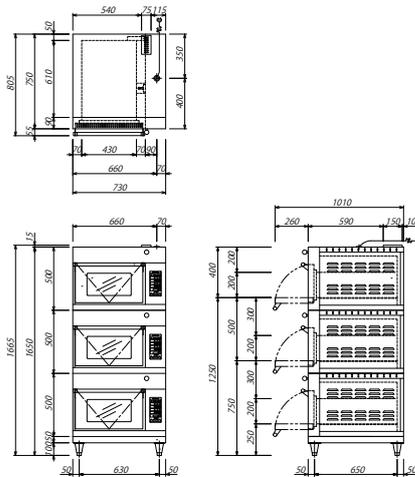
## コンパクト スーパーオープン

### 少量多品種の焼成に最適なコンパクトスーパーオープン

間口が 730mm 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

ホットフーズライン

コールドフーズライン

ベーカリーライン

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

ホットフーズライン

## 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プン。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)

コールドフーズライン

ベーカースライン

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 φ 200V	8.0	-	-	15	110	902,000
KCON-4MG	800	1165	620	400 × 600	90	4	1 φ 100V	0.3	15	8.0	15	120	970,000

※6取天板にも対応できます。

サービスライン

## 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。



サニタリーライン

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 φ 200V	9.5	20	φ 40	75	700,000

※製菓・製パン専用オーブンです。

マースフーズライン

## 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。



片トンボラック



両トンボラック



兼用ラック

プレパレーションライン

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

## 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

# 製菓・製パン用機器 ベーカースライン

## 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。

ホットフーズライン

コールドフーズライン

ベーカースライン

サービスライン

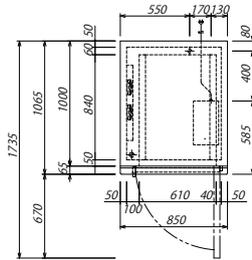
サニタリーライン

マスフーズライン

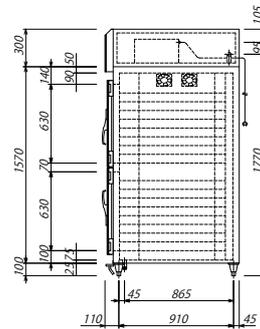
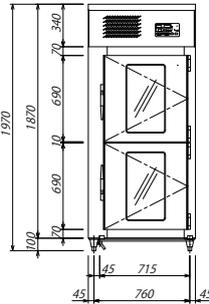
プレパレーションライン



KLPN-26D-1



KLPN-26D-1



KLPN-26D-2(2室タイプ)



KCLPN-16



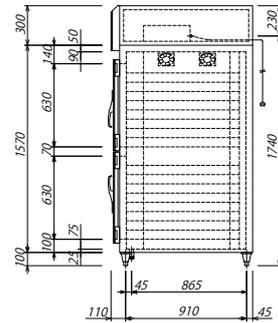
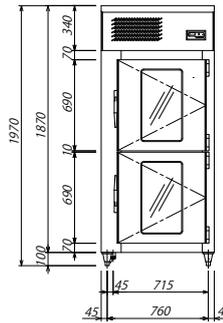
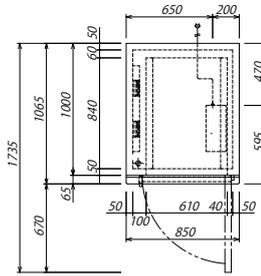
KCLPN-9Y

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)	幅ピッチ (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。

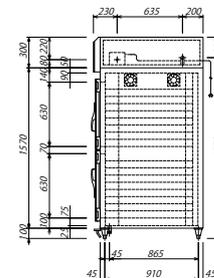
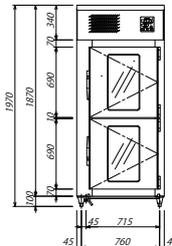
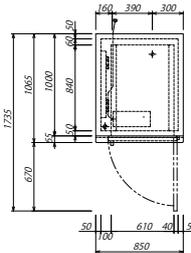
庫内温度と湿度はマイコン制御で自由に設定可能。使いやすい前面操作パネルです。



KPBN-6-18



KPBN-6-36



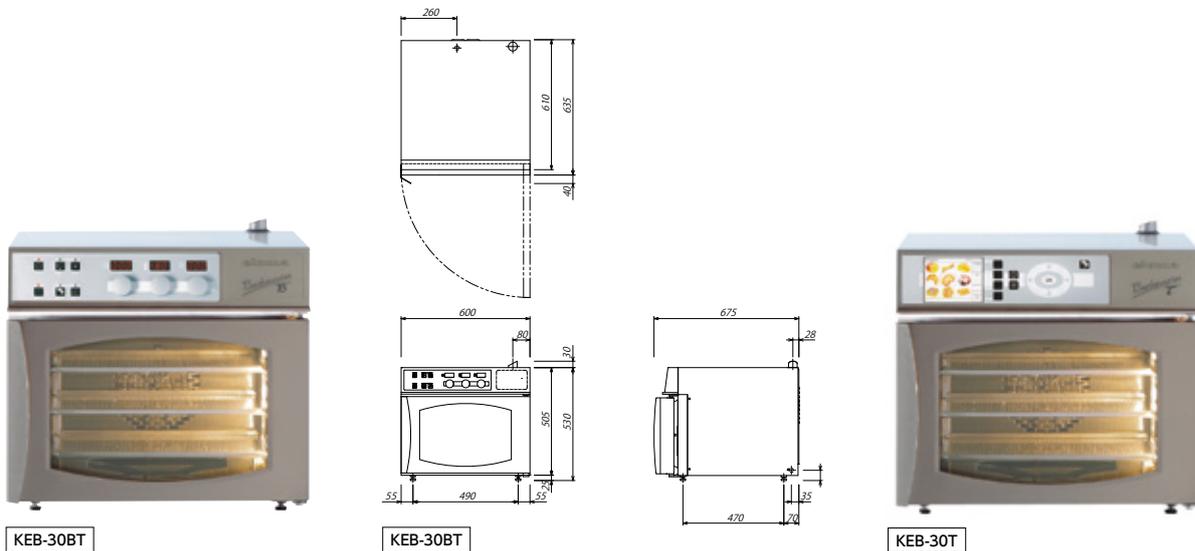
型式	外形寸法 (mm)			天板収容枚数				電源	消費電力 (kW)	給水 (A)	排水 (A)	本体重量 (kg)	本体価格 (円)
	間口	奥行	高さ	天板寸法 (mm)	幅ピッチ (mm)	段数	枚数						
KPBN-6-18	500	810	1900	600 × 400	70	18	18	3 φ 200V	1.0	15	25	60	720,000
KPBN-6-36	850	1065	1970	600 × 400	70	18	36	3 φ 200V	1.5	15	25	120	1,181,000
KPBN-6-32	1000	810	1900	600 × 400	80	16	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。



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

安全性に優れた口火安全装置付き。薪窯のようなわずらわしい後始末もありません。

#### 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。

- ピッツァパーラ
- ブラシ
- ピッツァピール
- スタンド

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

## スーパーピッツァオープン

### 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プン。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

オープ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

## ピッツァオープン

### 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ァ専用オープンです。



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 インチピザ取容枚数	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 インチピザ取容枚数	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。

ホットフーズライン

コールドフーズライン

ベーカリーライン

サブスライムライン

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

## 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

ホットフーズライン

コールドフーズライン

## 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

ベーカリーライン

サービスライン

## 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

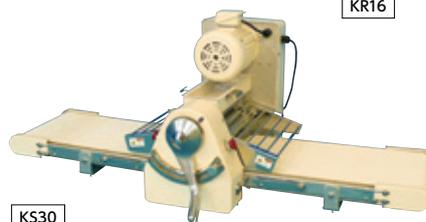
すべての可動部にボールベアリングを採用し、滑らかで精緻なコントロールを実現。あらゆる種類の生地を均一に伸ばします。ボディは堅牢な防食特殊塗装仕上げで、機能性と効率性を追求したモデルです。全機種ベルトを跳ね上げて収納できる省スペース設計。



KR25



KR16



KS30

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

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	3 φ 200V	0.4	160	650,000
KY302	550	750	1185	0.03 ~ 0.4 (kg)	250	3 φ 200V	0.4	200	950,000
KCS-403A	1635	740	1360	6000 (個 / h)	410	3 φ 200V	1.04	450	4,890,000
MM-230SS	500	981	1039	720 (個 / h)	230	3 φ 200V	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に

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	3 φ 200V	1.125	560	1,900,000
KSA-30	840	570	1540	30	3 φ 200V	1.5	550	2,980,000
KS-30	640	738	2046	30	3 φ 200V	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ル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・攪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攪拌子の採用のほか、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

ホットフーズライン

コールドフーズライン

## 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

ベーカリーライン

サービスライン

## 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。

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

# 製菓・製パン用機器 ベーカースライン

ホットフーズライン

## 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

ワールドフーズライン

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

ベーカースライン

## 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

サービスライン

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

サニタリーライン

## 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

マースフーズライン

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	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。

プレパレーションライン

## 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。

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



PT300

ホットフーズライン

コールドフーズライン

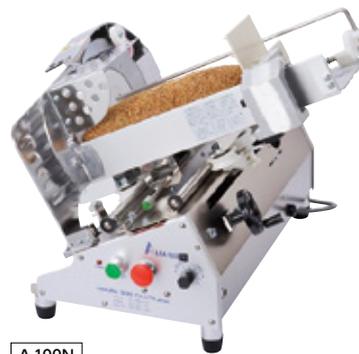
## パンスライサー

### 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

ベーカースライン

サービズライン

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