



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 スーパーオープン
- 104 エクセレントオープン
- 105 エクセレントオープン (ガラス扉仕様)
コンパクトスーパーオープン
- 106 フレッシュベイクマン
ラック
- 107 プロシューマーオープン
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プン
ピッツァオープン Bravo!
- 113 ピザオープン
- 114 縦型ミキサー
スパイラルミキサー
- 115 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
カフェカスタムケース
パンスライサー
- 119 WAO ベーカリーシステム
ドーナツフライヤー
生パン粉機

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

サービスマシンライン

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。



KSEN-621T-S



KSEN-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)	税込価格 (円)
	間口	奥行	高さ					
KSEN-611Y	1080	730	490	1枚差×1段=1枚	3φ200V	4.0	150	792,000
KSEN-621T	1320	930	490	2枚差×1段=2枚	3φ200V	5.0	230	853,600
KSEN-641Y	1700	1180	490	4枚差×1段=4枚	3φ200V	8.0	350	959,200
KSEN-641T	1320	1580	490	4枚差×1段=4枚	3φ200V	8.0	340	959,200
KSEN-661T	1700	1600	490	6枚差×1段=6枚	3φ200V	10.0	450	1,218,800
KSEN-611Y-S	1080	730	1240	1枚差×1段=1枚	3φ200V	4.0	200	914,100
KSEN-621T-S	1320	930	1240	2枚差×1段=2枚	3φ200V	5.0	300	1,052,700
KSEN-641Y-S	1700	1180	1240	4枚差×1段=4枚	3φ200V	8.0	450	1,255,100
KSEN-641T-S	1320	1580	1240	4枚差×1段=4枚	3φ200V	8.0	430	1,255,100
KSEN-661T-S	1700	1600	1240	6枚差×1段=6枚	3φ200V	10.0	580	1,578,500
KSEN-691Y-S	2300	1580	1240	9枚差×1段=9枚	3φ200V	13.0	800	2,013,000
KSEN-622Y-S	1080	730	1480	1枚差×2段=2枚	3φ200V	8.0	340	1,702,800
KSEN-642T-S	1320	930	1480	2枚差×2段=4枚	3φ200V	10.0	520	1,864,500
KSEN-682Y-S	1700	1180	1480	4枚差×2段=8枚	3φ200V	16.0	790	2,171,400
KSEN-682T-S	1320	1580	1480	4枚差×2段=8枚	3φ200V	16.0	770	2,171,400
KSEN-6-12-2T-S	1700	1600	1480	6枚差×2段=12枚	3φ200V	20.0	1010	2,750,000
KSEN-6-18-2Y-S	2300	1580	1480	9枚差×2段=18枚	3φ200V	26.0	1360	3,549,700
KSEN-633Y-B	1080	730	1670	1枚差×3段=3枚	3φ200V	12.0	480	2,432,100
KSEN-663T-B	1320	930	1670	2枚差×3段=6枚	3φ200V	15.0	730	2,612,500
KSEN-6-12-3Y-B	1700	1180	1670	4枚差×3段=12枚	3φ200V	24.0	1120	2,949,100
KSEN-6-12-3T-B	1320	1580	1670	4枚差×3段=12枚	3φ200V	24.0	1090	2,949,100
KSEN-6-18-3T-B	1700	1600	1670	6枚差×3段=18枚	3φ200V	30.0	1440	3,743,300

8取天板(430×340)

KSEN-821T	1190	800	490	2枚差×1段=2枚	3φ200V	4.0	180	801,900
KSEN-841Y	1410	1060	490	4枚差×1段=4枚	3φ200V	6.0	270	918,500
KSEN-841T	1190	1200	490	4枚差×1段=4枚	3φ200V	6.0	260	918,500
KSEN-821T-S	1190	800	1240	2枚差×1段=2枚	3φ200V	4.0	240	1,001,000
KSEN-841Y-S	1410	1060	1240	4枚差×1段=4枚	3φ200V	6.0	350	1,214,400
KSEN-841T-S	1190	1200	1240	4枚差×1段=4枚	3φ200V	6.0	340	1,214,400
KSEN-842T-S	1190	800	1480	2枚差×2段=4枚	3φ200V	8.0	410	1,761,100
KSEN-882Y-S	1410	1060	1480	4枚差×2段=8枚	3φ200V	12.0	610	2,085,600
KSEN-882T-S	1190	1200	1480	4枚差×2段=8枚	3φ200V	12.0	590	2,085,600
KSEN-863T-B	1190	800	1670	2枚差×3段=6枚	3φ200V	12.0	580	2,461,800
KSEN-8-12-3Y-B	1410	1060	1670	4枚差×3段=12枚	3φ200V	18.0	830	2,827,000
KSEN-8-12-3T-B	1190	1200	1670	4枚差×3段=12枚	3φ200V	18.0	830	2,827,000
KSEN-8-18-3T-B	1540	1200	1670	6枚差×3段=18枚	3φ200V	24.0	1020	3,258,200

※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。



KSGN-642T-S

■ ガス式

6取天板 (530 × 380) ・ヨーロツパ天板 (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)	税込価格 (円)
	間口	奥行	高さ							
KSGN-611Y	1080	730	545	1枚差×1段=1枚	1φ100V	0.11	20	6.4	150	905,300
KSGN-621T	1320	930	545	2枚差×1段=2枚	1φ100V	0.11	20	11.1	230	943,800
KSGN-641Y	1700	1180	545	4枚差×1段=4枚	1φ100V	0.165	25	21.0	350	1,244,100
KSGN-641T	1320	1580	545	4枚差×1段=4枚	1φ100V	0.2	25	19.8	340	1,244,100
KSGN-661T	1700	1600	545	6枚差×1段=6枚	1φ100V	0.207	32	24.0	450	1,559,800
KSGN-611Y-S	1080	730	1295	1枚差×1段=1枚	1φ100V	0.11	20	6.4	200	1,030,700
KSGN-621T-S	1320	930	1295	2枚差×1段=2枚	1φ100V	0.11	20	11.1	300	1,141,800
KSGN-641Y-S	1700	1180	1295	4枚差×1段=4枚	1φ100V	0.165	25	21.0	450	1,540,000
KSGN-641T-S	1320	1580	1295	4枚差×1段=4枚	1φ100V	0.2	25	19.8	440	1,540,000
KSGN-661T-S	1700	1600	1295	6枚差×1段=6枚	1φ100V	0.207	32	24.0	580	1,917,300
KSGN-622Y-S	1080	730	1535	1枚差×2段=2枚	1φ100V	0.21	20	12.8	340	1,929,400
KSGN-642T-S	1320	930	1535	2枚差×2段=4枚	1φ100V	0.21	20	22.2	520	2,044,900
KSGN-682Y-S	1700	1180	1535	4枚差×2段=8枚	1φ100V	0.33	25	42.0	790	2,741,200
KSGN-682T-S	1320	1580	1535	4枚差×2段=8枚	1φ100V	0.4	25	39.5	770	2,741,200
KSGN-6-12-2T-S	1700	1600	1535	6枚差×2段=12枚	1φ100V	0.414	32	48.0	1010	3,435,300
KSGN-633Y-B	1080	730	1725	1枚差×3段=3枚	1φ100V	0.33	20	19.2	480	2,773,100
KSGN-663T-B	1320	930	1725	2枚差×3段=6枚	1φ100V	0.33	20	33.3	730	2,886,400
KSGN-6-12-3Y-B	1700	1180	1725	4枚差×3段=12枚	1φ100V	0.495	25	63.0	1120	3,803,800
KSGN-6-12-3T-B	1320	1580	1725	4枚差×3段=12枚	1φ100V	0.6	25	59.3	1090	3,803,800
KSGN-6-18-3T-B	1700	1600	1725	6枚差×3段=18枚	1φ100V	0.621	32	72.0	1440	4,769,600

8取天板 (430 × 340)

KSGN-821T-S	1190	800	1295	2枚差×1段=2枚	1φ100V	0.114	20	9.5	240	1,094,500
KSGN-841Y-S	1410	1060	1295	4枚差×1段=4枚	1φ100V	0.144	25	11.4	350	1,457,500
KSGN-841T-S	1190	1200	1295	4枚差×1段=4枚	1φ100V	0.144	25	11.4	340	1,457,500
KSGN-842T-S	1190	800	1535	2枚差×2段=4枚	1φ100V	0.228	20	19.0	410	1,947,000
KSGN-882Y-S	1410	1060	1535	4枚差×2段=8枚	1φ100V	0.288	25	22.8	610	2,572,900
KSGN-882T-S	1190	1200	1535	4枚差×2段=8枚	1φ100V	0.288	25	22.8	590	2,572,900
KSGN-863T-B	1190	800	1725	2枚差×3段=6枚	1φ100V	0.342	20	28.5	580	2,735,700
KSGN-8-12-3Y-B	1410	1060	1725	4枚差×3段=12枚	1φ100V	0.432	25	34.2	860	3,558,500
KSGN-8-12-3T-B	1190	1200	1725	4枚差×3段=12枚	1φ100V	0.432	25	34.2	830	3,558,500

※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。

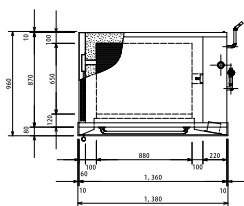
エクセレントオープン

前面ステンレスで高級感のある厨房へ

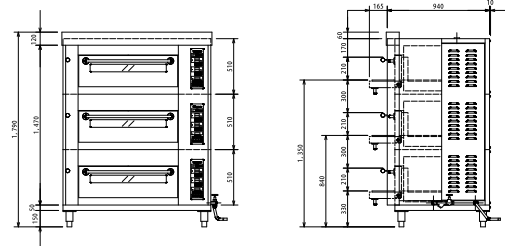
スーパーオープンの高性能な機能はそのままに、前面にステンレスの化粧を施すことにより、見える厨房でも高級感を醸し出す演出が可能となりました。操作パネルを内側に向けてることにより、操作パネルの操作性と視認性をアップしました。



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)	税込価格 (円)
	間口	奥行	高さ					
KEE-611Y-S	1140	760	1320	1枚差×1段=1枚	3φ200V	4.0	200	1,202,300
KEE-621T-S	1380	960	1320	2枚差×1段=2枚	3φ200V	5.0	300	1,338,700
KEE-641Y-S	1760	1190	1320	4枚差×1段=4枚	3φ200V	8.0	450	1,657,700
KEE-641T-S	1380	1610	1320	4枚差×1段=4枚	3φ200V	8.0	430	1,537,800
KEE-661T-S	1760	1610	1320	6枚差×1段=6枚	3φ200V	10.0	580	1,973,400
KEE-622Y-S	1140	760	1580	1枚差×2段=2枚	3φ200V	8.0	340	2,127,400
KEE-642T-S	1380	960	1580	2枚差×2段=4枚	3φ200V	10.0	520	2,289,100
KEE-682Y-S	1760	1190	1580	4枚差×2段=8枚	3φ200V	16.0	790	2,684,000
KEE-682T-S	1380	1610	1580	4枚差×2段=8枚	3φ200V	16.0	770	2,563,000
KEE-6-12-2T-S	1760	1610	1580	6枚差×2段=12枚	3φ200V	20.0	1010	3,252,700
KEE-633Y-B	1140	760	1790	1枚差×3段=3枚	3φ200V	12.0	480	2,757,700
KEE-663T-B	1380	960	1790	2枚差×3段=6枚	3φ200V	15.0	730	2,935,900
KEE-6-12-3Y-B	1760	1190	1790	4枚差×3段=12枚	3φ200V	24.0	1120	3,449,600
KEE-6-12-3T-B	1380	1610	1790	4枚差×3段=12枚	3φ200V	24.0	1090	3,329,700
KEE-6-18-3T-B	1760	1610	1790	6枚差×3段=18枚	3φ200V	30.0	1440	4,232,800

■ 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)	税込価格 (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	1,315,600
KEG-621T-S	1380	960	1320	2枚差×1段=2枚	1φ100V	0.11	20	11.1	300	1,427,800
KEG-641Y-S	1760	1190	1320	4枚差×1段=4枚	1φ100V	0.165	25	21.0	450	1,938,200
KEG-641T-S	1380	1610	1320	4枚差×1段=4枚	1φ100V	0.2	25	19.8	440	1,818,300
KEG-661T-S	1760	1610	1320	6枚差×1段=6枚	1φ100V	0.207	32	24.0	580	2,313,300
KEG-622Y-S	1140	760	1580	1枚差×2段=2枚	1φ100V	0.21	20	12.8	340	2,354,000
KEG-642T-S	1380	960	1580	2枚差×2段=4枚	1φ100V	0.21	20	22.2	520	2,467,300
KEG-682Y-S	1760	1190	1580	4枚差×2段=8枚	1φ100V	0.33	25	42.0	790	3,245,000
KEG-682T-S	1380	1610	1580	4枚差×2段=8枚	1φ100V	0.40	25	39.5	770	3,124,000
KEG-6-12-2T-S	1760	1610	1580	6枚差×2段=12枚	1φ100V	0.414	32	48.0	1010	3,927,000
KEG-633Y-B	1140	760	1790	1枚差×3段=3枚	1φ100V	0.33	20	19.2	480	2,757,700
KEG-663T-B	1380	960	1790	2枚差×3段=6枚	1φ100V	0.33	20	33.3	730	3,206,500
KEG-6-12-3Y-B	1760	1190	1790	4枚差×3段=12枚	1φ100V	0.495	25	63.0	1120	4,293,300
KEG-6-12-3T-B	1380	1610	1790	4枚差×3段=12枚	1φ100V	0.6	25	59.3	1090	4,173,400
KEG-6-18-3T-B	1760	1610	1790	6枚差×3段=18枚	1φ100V	0.621	32	72.0	1440	5,243,700

※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。

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

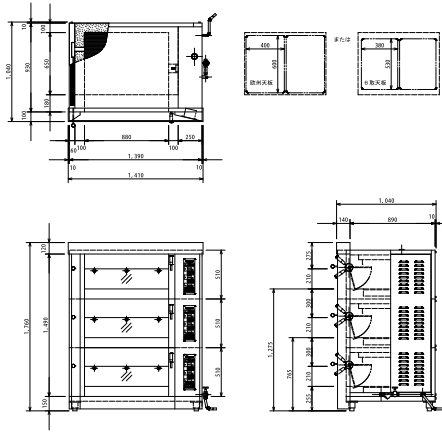
エクセレントオープン (ガラス扉仕様)

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)	税込価格 (円)
	間口	奥行	高さ					
KEE-GD-621T-S	1410	1040	1370	2枚差×1段=2枚	3φ200V	5.0	300	1,591,700
KEE-GD-641Y-S	1790	1270	1370	4枚差×1段=4枚	3φ200V	8.0	450	2,010,800
KEE-GD-641T-S	1410	1690	1370	4枚差×1段=4枚	3φ200V	8.0	430	2,010,800
KEE-GD-642T-S	1410	1040	1620	2枚差×2段=4枚	3φ200V	10.0	520	2,731,300
KEE-GD-682Y-S	1790	1270	1620	4枚差×2段=8枚	3φ200V	16.0	790	3,238,400
KEE-GD-682T-S	1410	1690	1620	4枚差×2段=8枚	3φ200V	16.0	770	3,119,600
KEE-GD-663T-B	1410	1040	1820	2枚差×3段=6枚	3φ200V	15.0	730	3,599,200
KEE-GD-6-12-3Y-B	1790	1270	1820	4枚差×3段=12枚	3φ200V	24.0	1120	4,198,700
KEE-GD-6-12-3T-B	1410	1690	1820	4枚差×3段=12枚	3φ200V	24.0	1090	4,078,800

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

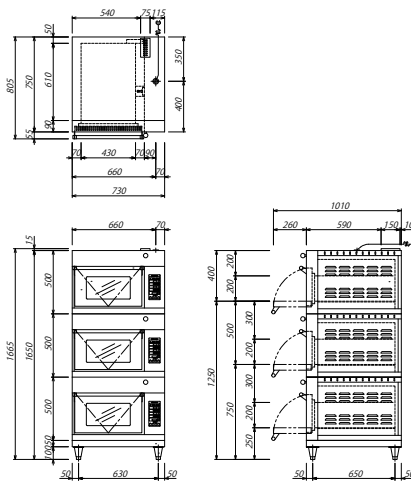
コンパクト スーパーオープン

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枚差タイプで少量多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)	税込価格 (円)
	間口	奥行	高さ					
KME-611T	730	750	575	1枚差×1段=1枚	3φ200V	3.0	100	636,900
KME-622T-S	730	750	1515	1枚差×2段=2枚	3φ200V	6.0	220	1,277,100
KME-633T-B	730	750	1665	1枚差×3段=3枚	3φ200V	9.0	330	1,910,700

※S:ストックアー 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、ドックコンディショナー 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)	税込価格 (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	1,225,400
KCON-4MG	800	1165	620	400 × 600	90	4	1 φ 100V	0.3	15	8.0	15	120	1,467,400

※6取天板にも対応できます。

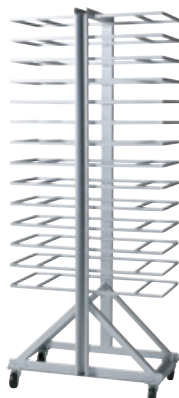
ラック

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。



片トンボラック



両トンボラック



兼用ラック

型式	外形寸法 (mm)			税込価格 (円)
	間口	奥行	高さ	
SUS 片トンボラック	369	435	1645	118,800
SUS 両トンボラック	396	730	1705	189,200
SUS 兼用ラック	460	600	1753	140,800

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。



ステンレス

選べるカラーバリエーション



アイボリー



レッド



ブラック

※カラーをオプションにて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)	税込価格 (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	580,800

※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。



フッ素樹脂加工 アルミ



テフロンコーティング アルミ



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)			税込価格 (円)
	間口	奥行	高さ	
天板 フッ素樹脂加工 アルミ(ヨーロッパタイプ)	600	400	12	8,030
天板 テフロンコーティング アルミ(ヨーロッパタイプ)	600	400	10	10,230
アルスタープレス天板 極浅(6取用)	548	398	15	3,080
アルスタープレス天板 深型(6取用)	548	398	40	3,080
アルスタープレス天板 極浅(8取用)	430	340	15	2,420
アルスタープレス天板 深型(8取用)	430	340	40	2,420
クリアー塗装 鉄 プレス天板 極浅(6取用)	548	398	15	4,070
クリアー塗装 鉄 プレス天板 深型(6取用)	548	398	40	4,070
クリアー塗装 鉄 プレス天板 極浅(8取用)	430	340	15	3,520
クリアー塗装 鉄 プレス天板 深型(8取用)	430	340	40	3,520

製菓・製パン用機器 ベーカースライン

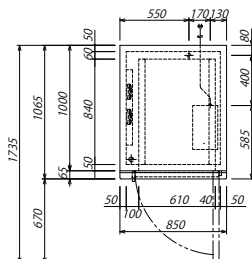
ドゥコンディショナー

冷凍・解凍・予備発酵・本発酵の1台4役

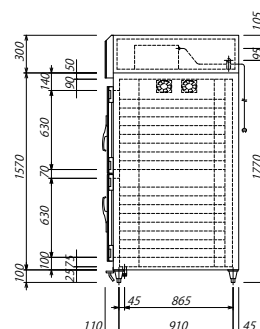
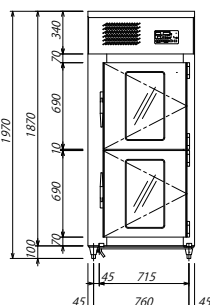
高性能のマイコンシステムが、冷凍・解凍・予備発酵・本発酵の変化に合わせて、デリケートなパン生地をやさしく管理。熱と湿気が均一に行き渡る吹き出しスプレー式ノズルを各室に設置し、ムラの少ない発酵を実現します。プログラムタイマーで1日の工程を自動運転でき、計画的な生産が可能です。



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)	税込価格 (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	2,218,700
KLPN-26D-1	850	1065	1970	600 × 400	70	18	36	3 φ 200V	1.7	0.6	15	25	180	1,929,400
KLPN-26D-2	850	1135	1970	600 × 400	70	18	36	3 φ 200V	1.7	0.6	15	25	180	2,570,700
KLPN-26D-2C	770	1155	1970	600 × 400	75	16	32	3 φ 200V	1.7	0.6	15	25	180	2,570,700
KLPN-46D-2	1630	1065	1970	600 × 400	70	18	72	3 φ 200V	3.3	0.6 × 2	15	25 × 2	350	3,631,100
KCLPN-9Y	840	770	1110	600 × 400	65	9	9	3 φ 200V	0.72	0.4	15	25	100	1,718,200
KCLPN-16	800	1200	1060	600 × 400	70	8	8	3 φ 200V	1.2	0.4	15	25	110	2,030,600

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

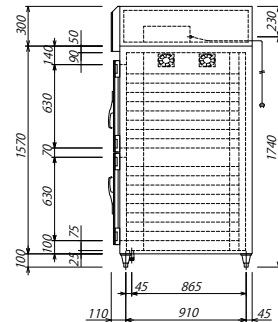
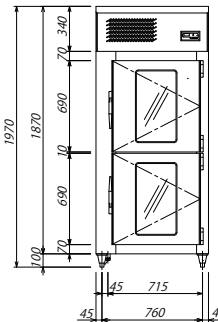
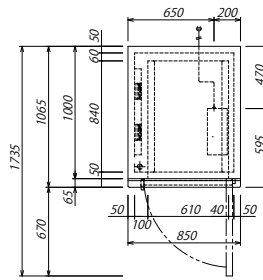
マスフーズライン

プレパレーションライン

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)	税込価格 (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	1,761,100

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。

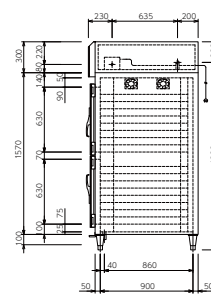
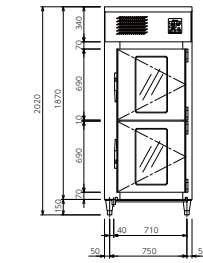
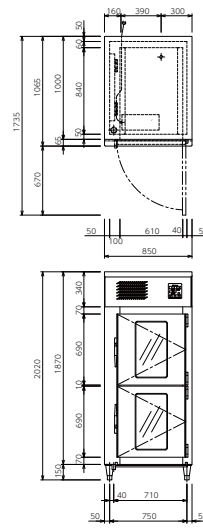
庫内温度と湿度はマイコン制御で自由に設定可能。使いやすい前面操作パネルです。



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 (mm)	本体重量 (kg)	税込価格 (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	φ 25	60	977,900
KPBN-6-36	850	1065	1970	600 × 400	70	18	36	3 φ 200V	1.5	15	φ 25	120	1,603,800
KPBN-6-32	1000	810	1900	600 × 400	80	16	32	3 φ 200V	1.5	15	φ 25	100	1,179,200
KPBN-6-50	1500	810	1900	600 × 400	80	16 + 18	50	3 φ 200V	2.3	15	φ 25	140	1,477,300
BPB-12	840	800	1050	600 × 400	65	12	12	1 φ 200V	0.8	15	φ 25 · φ 15	80	567,600

ベイクマスター

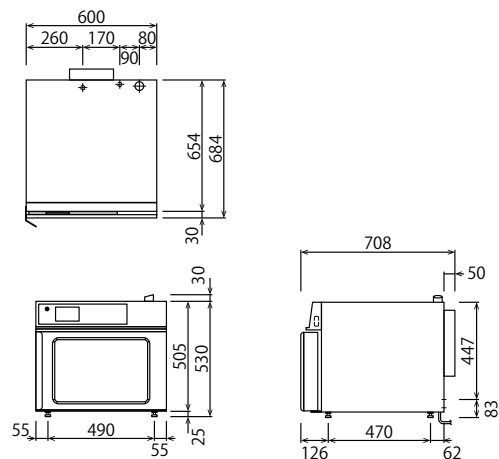
コンパクト+多機能なベイキングステーション

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。庫内湿度を自在に設定できるスチームコントロールや、安定したクオリティを可能にする予熱機能、ステップ運転など、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、そして香り高いクッキーのような焼き菓子まで、それぞれのベイキングに適した上質な焼き上がりをご提供します。



KEB-30MT



KEB-30MT

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)	税込価格 (円)
	間口	奥行	高さ	天板寸法 (mm)	棚ピッチ (mm)	枚数					
KEB-30MT	600	684	530	440 × 350	85	3	1 φ 200V	2.8	20	48	オープン価格
KEB-30MWT	600	684	530	440 × 350	85	3	1 φ 200V	2.8	タンク式	48	オープン価格
ベーキングトレイ	440	350	90	-	-	-	-	-	-	-	20,240

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)	税込価格 (円)
	間口	奥行	高さ	天板寸法 (mm)	棚ピッチ (mm)	枚数						
KEBP-10	600	615	1080	440 × 350	65	10	1 φ 200V	0.8	15	25 · 15	80	682,000

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

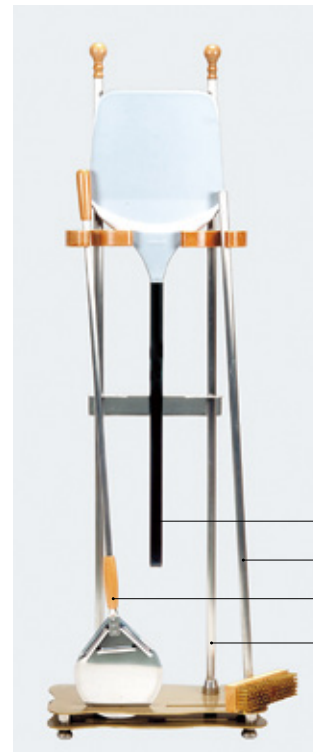
窯内部を断熱耐火物で形成、炉床の特殊セラミックとの相乗効果で強力遠赤外線を発生させ、香ばしくておいしいピッツァを焼き上げます。

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。

- 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)	税込価格 (円)
	間口	奥行	高さ						
FPO-1000G	1000	850	2000	1 φ 100V	0.1	20	41.0	1000	3,432,000

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)	税込価格 (円)
	間口	奥行	高さ				
KP-N	770	640	450	3 φ 200V	3.8	70	998,800

ピッツァオープン Bravo!

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に加え、庫内には、保温性に優れている人工石を採用し、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-1

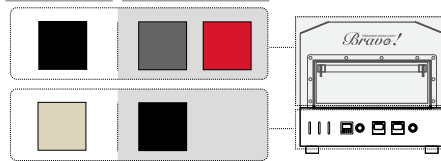
選べるカラーバリエーション

専用化粧板



標準カラー

オプションカラー



記載の色以外にも、お好きな色を選択できます。お問合せください。

※有料になります。
※受注生産となります。



MODEL : KPZ-2 改
オプション : 専用化粧板 / カラー変更

gray red
black black

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)	税込価格 (円)
	間口	奥行	高さ	間口	奥行	高さ					
KPZ-1	580	600	550	390	410	100	1	3 φ 200V	3.8	90	1,005,400
KPZ-2	830	600	550	640	410	100	2	3 φ 200V	4.8	95	1,383,800

※ 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。



KSEPN-1221B1



KSEPN-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)	税込価格 (円)
	間口	奥行	高さ					
KSEPN-1221	1200	720	530	2枚差×1段	3φ 200V	5.0	120	1,017,500
KSEPN-1221B1	1200	720	1280	2枚差×1段	3φ 200V	5.0	180	1,172,600
KSEPN-1242B2	1200	720	1530	2枚差×2段	3φ 200V	10.0	280	2,160,400
KSEPN-1231	1200	970	530	3枚差×1段	3φ 200V	7.0	150	1,062,600
KSEPN-1231B1	1200	970	1280	3枚差×1段	3φ 200V	7.0	230	1,221,000
KSEPN-1262B2	1200	970	1530	3枚差×2段	3φ 200V	14.0	350	2,248,400
KSEPN-1241	1200	1070	530	4枚差×1段	3φ 200V	7.0	180	1,059,300
KSEPN-1241B1	1200	1070	1280	4枚差×1段	3φ 200V	7.0	270	1,294,700
KSEPN-1282B2	1200	1070	1530	4枚差×2段	3φ 200V	14.0	420	2,388,100
KSEPN-1251	1350	1220	530	5枚差×1段	3φ 200V	9.0	260	1,184,700
KSEPN-1251B1	1350	1220	1280	5枚差×1段	3φ 200V	9.0	390	1,371,700

■ 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)	税込価格 (円)
	間口	奥行	高さ							
KSGP-1221	1200	720	555	2枚差×1段	1φ 100V	0.13	20	11.5	120	1,278,200
KSGP-1221B1	1200	720	1305	2枚差×1段	1φ 100V	0.13	20	11.5	180	1,444,300
KSGP-1242B2	1200	720	1555	2枚差×2段	1φ 100V	0.26	20	23.0	280	2,691,700
KSGP-1231	1200	970	555	3枚差×1段	1φ 100V	0.13	20	13.0	150	1,321,100
KSGP-1231B1	1200	970	1305	3枚差×1段	1φ 100V	0.13	20	13.0	230	1,489,400
KSGP-1262B2	1200	970	1555	3枚差×2段	1φ 100V	0.26	20	26.0	350	2,778,600
KSGP-1241	1200	1070	555	4枚差×1段	1φ 100V	0.13	20	17.5	180	1,389,300
KSGP-1241B1	1200	1070	1305	4枚差×1段	1φ 100V	0.13	20	17.5	240	1,566,400
KSGP-1282B2	1200	1070	1555	4枚差×2段	1φ 100V	0.26	20	35.0	420	2,928,200
KSGP-1251	1350	1220	555	5枚差×1段	1φ 100V	0.13	25	18.8	260	1,453,100
KSGP-1251B1	1350	1220	1305	5枚差×1段	1φ 100V	0.13	25	18.8	340	1,647,800

※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

縦型ミキサー

製菓・製パンの様々な生地作りに最適

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



NHP-30M

型式	外形寸法 (mm)			ボウル容量 (L)	電源	消費電力 (kW)	本体重量 (kg)	税込価格 (円)
	間口	奥行	高さ					
HL200-12STD	419	581	737	18.9	1 φ 100V	0.4	93	943,800
HL300-1STD	584	762	1267	28.3	3 φ 200V	0.6	178	1,415,700
HL600-1	728	1033	1557	56.7	3 φ 200V	2.0	392	2,528,900
MS-15S	493	655	874	12	1 φ 100V	0.9	80	877,800
MS-25	550	790	1400	26	3 φ 200V	1.9	280	1,293,600
MS-30	550	790	1400	31	3 φ 200V	1.9	280	1,295,800
MS-30SW	550	820	1400	31	3 φ 200V	2.7	300	1,911,800
MS-30/20	550	790	1400	31/19	3 φ 200V	1.9	280	1,486,100
MS-50	580	900	1340	50	3 φ 200V	3.0	445	1,965,700
MS-50/30	580	900	1340	50/32	3 φ 200V	3.0	445	2,086,700
MS-60	600	900	1340	60	3 φ 200V	3.0	445	2,152,700
MS-60/30	600	900	1340	60/32	3 φ 200V	3.0	445	2,355,100
MS-120	800	1054	1574	117	3 φ 200V	4.5	595	5,269,000
NHP-30M	681	762	1449	30	3 φ 200V	1.5	280	1,057,100

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。



EM60P

型式	外形寸法 (mm)			ボウル容量 (L)	電源	消費電力 (kW)	本体重量 (kg)	税込価格 (円)
	間口	奥行	高さ					
SPI-63S	541	980	1207	60	3 φ 200V	2.2	215	※
SPI-GENIUS60	690	1187	1354	102	3 φ 200V	5.4	418	※
SPI-GENIUS120	778	1272	1500	188	3 φ 200V	5.4	508	※
AS25C	566	847	1055	45	3 φ 200V	2.9	130	1,122,000
AS50C	590	1050	1218	70	3 φ 200V	4.8	280	1,529,000
EM40P	605	1067	1345	80	3 φ 200V	4.8	440	※
EM60P	660	1140	1345	100	3 φ 200V	4.8	449	※
EM80P	708	1229	1470	154	3 φ 200V	6.5	508	※

※価格は別途お問い合わせください。

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

サブビスライン

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

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)			ボウル容量 (L)	電源	消費電力 (kW)	本体重量 (kg)	税込価格 (円)
	間口	奥行	高さ					
N50	264	364	432	4.7	1 φ 100V	0.125	20	577,500
KPL9000S	240	400	350	6.7	1 φ 100V	0.5	8.6	151,800
KSM5.5WH	286	370	420	5.1	1 φ 100V	0.325	11	196,900
KSM7WH	300	370	420	6.9	1 φ 100V	0.4	12.7	277,200



KSM7WH

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	税込価格 (円)
	間口	奥行	高さ							
KR25	2230	690	1050	425/2130	0.3 ~ 25	3 φ 200V	0.4	250	-	1,276,000
KR16	2300	650	1055	425/2130	0.5 ~ 16.5	3 φ 200V	0.4	180	-	1,034,000
KS30	1450	775	580	340/1395	0.3 ~ 28	3 φ 200V	0.55	100	卓上型	759,000

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。



KY301



KY302



MM-230SS

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)	税込価格 (円)
	間口	奥行	高さ						
KY301	522	766	1070.5	0.03 ~ 0.4 (kg)	250	3 φ 200V	0.4	160	792,000
KY302	520	773	1185	0.03 ~ 0.4 (kg)	250	3 φ 200V	0.4	200	1,254,000
KCS-403A	740	920	1360	6000 (個/h)	400	3 φ 200V	1.04	450	7,040,000
MM-230SS	500	981	1039	720 (個/h)	230	3 φ 200V	0.25	110	877,800

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。生地を冷やさないう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)
	間口	奥行	高さ				
DR30AB	810	600	1640	30	3 φ 200V	1.125	560
KSA-30	840	570	1540	30	3 φ 200V	1.5	550
KS-30	640	738	2046	30	3 φ 200V	0.75	360

※価格は別途お問い合わせください。

ハンド分割機

多様な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種多様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)
	間口	奥行	高さ		
AH-36	555	666	1810	36	145

※価格は別途お問い合わせください。

自然発酵種 発酵機

自然発酵種の製造を簡単・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。

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)	税込価格 (円)
	間口	奥行	高さ					
LV-30	550	645	1300	35	1 φ 100V	0.38/0.41	120	1,760,000
LV-100	790	940	1435	100	3 φ 200V	1.0/1.0	180	3,608,000

LV-30



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)	税込価格 (円)
	間口	奥行	高さ					
KCH-60E	450	460	1250	60	3 φ 200V	1.0	80	1,540,000



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)	収容トレーサイズ (mm)		付属トレー枚数	トレー収容枚数 (75mm間隔)	
	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
CS-50	2195	950	2020	2295	1480	2420	1000	500	1410	3 φ 200V	4.6/5.6	400	600	40	7	50
CS-70	2860	950	2020	3060	1480	2420	1000	500	1410	3 φ 200V	4.6/5.6	400	600	50	7	70
DUO	865	950	2020	1065	1480	2420	925	315	1202	3 φ 200V	2.1/2.6	600	400	20	7	10
QUATTRO	1530	950	2020	1730	1480	2420	925	315	1202	3 φ 200V	2.1/2.6	600	400	30	7	30

※冷凍機は別置になります。
※価格は別途お問い合わせください。

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

棚の高さや照明効果で、ケーキ類の色合いや形の美しさを引き立たせ、最適な温度で保冷。設置スペースの間口サイズに合わせて選べます。TSA シリーズは庫内を高湿度に保ち、乾燥を軽減。TSR シリーズは引き戸が背面タイプと前面タイプの2種類をご用意。



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)	税込価格 (円)
	間口	奥行	高さ						
TSR-B090XB	900	493	1000	2	4℃~10℃	1 φ 100V	0.307/0.337	85	730,400
TSR-B120X	1200	493	1000	2	4℃~10℃	1 φ 100V	0.355/0.378	104	848,100
TSR-F090X	900	515	1003	2	4℃~10℃	1 φ 100V	0.313/0.351	89	778,800
TSR-F120X	1200	515	1003	2	4℃~10℃	1 φ 100V	0.369/0.392	105	888,800
TSA-090XC	900	652	1155	3	3℃~7℃	1 φ 100V	0.294/0.316	133	1,063,700
TSA-120XC	1200	652	1155	3	3℃~17℃	1 φ 100V	0.414/0.455	163	1,201,200
TSA-150XC	1500	652	1155	3	3℃~17℃	1 φ 100V	0.44/0.483	176	1,376,100
TSA-180XC	1800	652	1155	3	3℃~17℃	1 φ 100V	0.456/0.496	209	1,479,500

ワールドフーズライン

ベーカースライン

カフェカスタム ケース

1台で2温度帯の商品を販売可能

上部が前面クローズ・背面引戸タイプ、下部が前面オープンタイプで2温度帯で制御できるショーケースです。上部にケーキ等、下部にサンドウィッチや飲料等が陳列できます。受注生産でご要望に応じて細部仕様の変更も可能です。



CTOCW-09



オプション外装シート貼り

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)	税込価格 (円)
	間口	奥行	高さ						
CTOCW-07	750	810	1405	上部: 48 下部: 130	上部クローズ: +5℃~+8℃ 下部オープン: +8℃~+15℃	1 φ 100V	0.638/0.693	220	オープン価格
CTOCW-09	900	810	1405	上部: 60 下部: 160		1 φ 100V 3 φ 200V	0.082/0.082 0.63/0.74	250	オープン価格
CTOCW-10	1050	810	1405	上部: 82 下部: 220		1 φ 100V 3 φ 200V	0.088/0.088 0.63/0.74	280	オープン価格
CTOCW-12	1200	810	1405	上部: 105 下部: 280		1 φ 100V 3 φ 200V	0.097/0.097 0.7/0.82	310	オープン価格

サービスライン

サニタリーライン

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)	税込価格 (円)
	間口	奥行	高さ					
AT700Z	590	565	320	φ 203	1 φ 100V	0.1	18	192,500
A-100N	595	530	440	φ 203	1 φ 100V	0.15	20	387,200
FK-4H	560	570	460	φ 280	1 φ 100V	0.2	31	379,500
F-2	530	790	955	370 × 145	3 φ 200V 1 φ 100V	0.2 0.25	85	831,600
EX-2	680	1090	1565	390 × 145	3 φ 200V	0.4	180	1,227,600

マスフーズライン

プレパレーションライン

WAO ベーカリーシステム

ノーマルタイプはP.6をご覧ください。



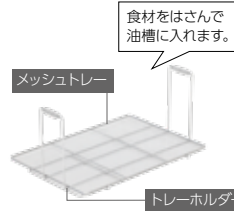
「水」と「油」のフライヤーWAOと組み合わせて最適化

「水」と「油」のフライヤーWAOに、製パンに最適な専用ホイロと専用ラックを搭載したWAOベーカリーシステム。簡単操作で生地を発酵した後、WAOで揚げるまでの流れを一つにしました。

オプション

■ 落とし蓋

WAO650用 税込価格: 14,630円



■ メッシュトレー

WAO650用 税込価格: 9,130円

■ トレーホルダー

WAO650用 税込価格: 10,890円

型式	外形寸法 (mm)			油槽寸法 (mm)		油量 (L)	収納数			電源	消費電力 (kW)	給水 (A)	排水 (A)	本体重量 (kg)	税込価格 (円)
	間口	奥行	高さ	間口	奥行		庫内有効寸法 (mm)	棚ピッチ (mm)	棚段数						
WAO-650	650	700	850	590	400	36	-	-	-	3 φ 200V	9.0	15	40	94	オープン価格
BSP-6(専用ホイロ)※	625	600	850	-	-	-	545 × 360	70	6	1 φ 200V	0.8	15	25	65	オープン価格
BSR-8(専用ラック)※	625	600	850	-	-	-	-	70	9	-	-	-	-	35	オープン価格

※WAO-450、WAO-550で使用の際は別途ご相談ください。

※専用ホイロ、ラック共に油切が付属されます。

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)	税込価格 (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	425,700
FD-6E	670	600	850	600	430	25	6取用	70	6	3 φ 200V	6.0	38	676,500
FD-6EH	1300	600	850	600	430	20	6取用	60	6	3 φ 200V	6.52	59	1,101,100

※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。

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)	税込価格 (円)
	間口	奥行	高さ					
PT300	270	515	520	20	1 φ 100V	0.2	18	183,700
PK-3N	360	300	560	20	1 φ 100V	0.25	27	297,000
PK-2N	460	500	1500	40	1 φ 100V	0.4	42.5	649,000



PT300