

# Bakers Line

## ペイクマスター

### コンパクト + 多機能なベー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、ペイクマスター。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ロールやバゲット、そして香り高いクッキーのような焼き菓子など、ペ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-30B



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)
	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	1φ200V	3.2	貯水式	50
KEB-30B	600	635	530	440×350	85	3	1φ200V	3.2	20	50
KEB-30T	600	635	530	440×350	85	3	1φ200V	3.2	20	50
専用天板	440	350	15	-	-	-	-	-	-	-

※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。)

## ペイクマスター専用ホイロ

### コンパクトモデルのペイクマスターに、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、より美味しいパン作りを可能にします。



KBPB-10

#### ■ペ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)
	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	1φ200V	0.8	15	25・15	80