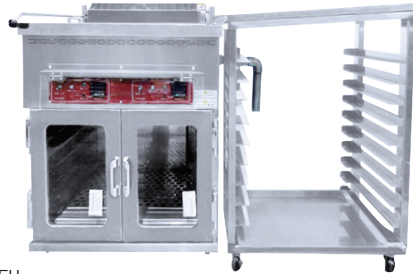


# Bakers Line

## ドーナツフライヤー

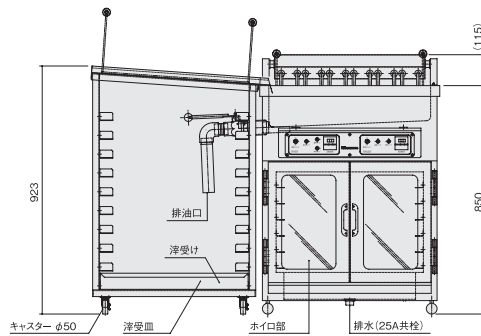
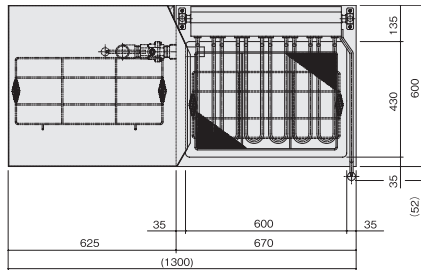
### “ドーナツをより揚げやすく”を追求

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

※ 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。

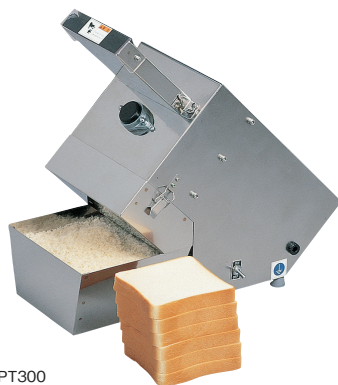


型式	外形寸法 (mm)			油槽寸法 (mm)		油量 (L)	天板収容枚数			電源	消費電力 (kW)	本体重量 (kg)
	間口	奥行	高さ	間口	奥行		天板寸法	棚ピッチ (mm)	段数			
FD-3E	450	655	380	390	510	15	6取用	60	5	3φ200V	3	35
FD-6E	670	600	850	600	430	25	6取用	70	6	3φ200V	6	38
FD-6EH	1300	600	850	600	430	20	6取用	60	6	3φ200V	6.25	59

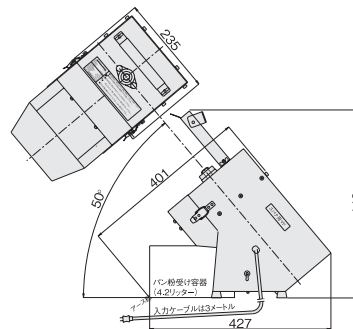
## 生パン粉機

### 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。スイッチひと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)
	間口	奥行	高さ				
PT300	230	400	420	30	1φ100V	0.2	13
PK-3N	255	290	580	20	1φ100V	0.25	27
PK-2N	550	560	1345	90	3φ200V	0.75	52.5