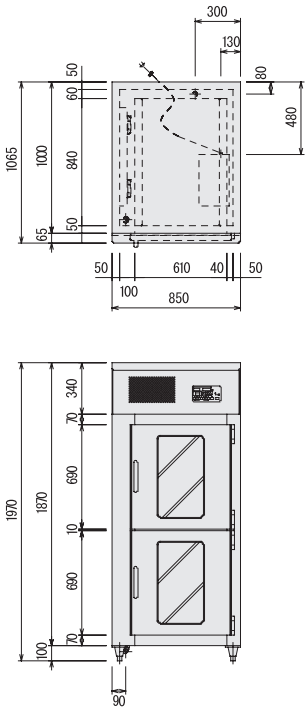
ドゥコンディショナー

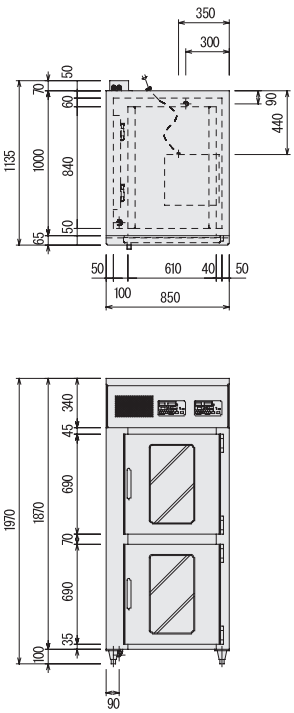
冷凍・解凍・予備発酵・本発酵の１台４役

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。

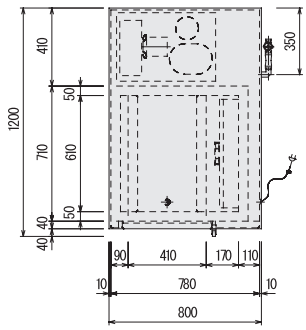
KLPN-26D-1

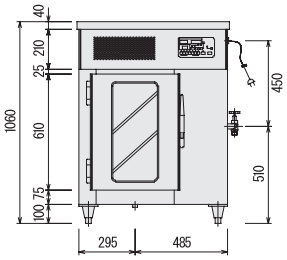


KLPN-26D-2（２室タイプ）



KCLPN-16





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)
	間口	奥行	高さ	天板寸法(mm)	棚ピッチ(mm)	段数	枚数						
KLPN-26T-1	700	865	1970	400×600	70	18	18	3φ200V	1.5	0.4	15	25	120
KLPN-26D-1	850	1065	1970	400×600	70	18	36	3φ200V	1.7	0.6	15	25	180
KLPN-26D-2	850	1135	1970	400×600	70	18	36	3φ200V	1.7	0.6	15	25	180
KLPN-26D-2C	770	1155	1970	400×600	75	16	32	3φ200V	1.7	0.6	15	25	180
KLPN-46D-2	1630	1065	1970	400×600	70	18	72	3φ200V	3.3	0.6×2	15	25	210
KCLPN-16	800	1200	1060	400×600	70	8	8	3φ200V	1.0	0.4	15	25	110