

Bakers Line

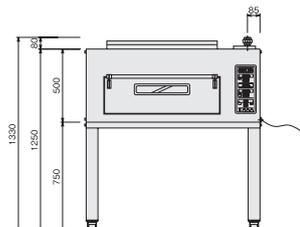
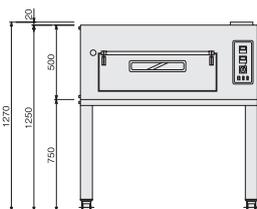
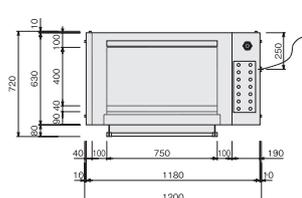
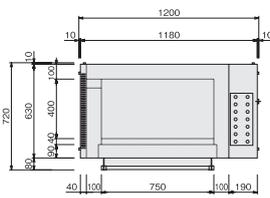
ピザオーブン

350～400℃の高温焼成でピザをより香ばしくジューシーに

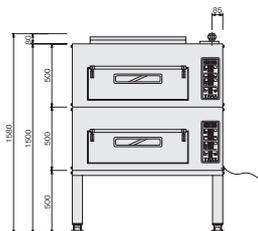
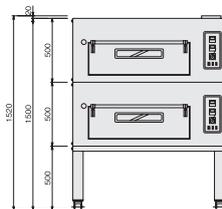
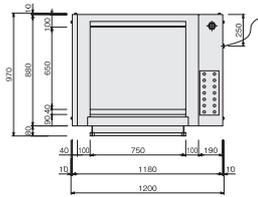
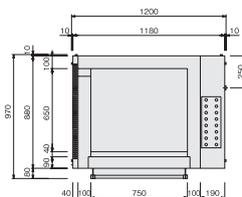
石窯と同じ遠赤外線効果のある特殊セラミックを採用し、350～400℃の高温焼成を実現。小型電子温度調節器でどんなピザメニューにも最適な焼成環境を設定できる電気式と、タッチパネルコントロールで1℃単位の温度管理ができるガス式の2タイプがあります。



KSEP-1221B1



KSEP-1262B2



■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)
	間口	奥行	高さ				
KSEP-1221	1200	720	520	2枚差×1段	3φ200V	5	145
KSEP-1221B1	1200	720	1270	2枚差×1段	3φ200V	5	180
KSEP-1242B2	1200	720	1520	2枚差×2段	3φ200V	10	315
KSEP-1231	1200	970	520	3枚差×1段	3φ200V	7	185
KSEP-1231B1	1200	970	1270	3枚差×1段	3φ200V	7	225
KSEP-1262B2	1200	970	1520	3枚差×2段	3φ200V	14	395
KSEP-1241	1200	1070	520	4枚差×1段	3φ200V	7	210
KSEP-1241B1	1200	1070	1270	4枚差×1段	3φ200V	7	250
KSEP-1282B2	1200	1070	1520	4枚差×2段	3φ200V	14	430
KSEP-1251	1350	1220	520	5枚差×1段	3φ200V	9	220
KSEP-1251B1	1350	1220	1270	5枚差×1段	3φ200V	9	280

■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)
	間口	奥行	高さ						
KSGP-1221	1200	720	580	2枚差×1段	1φ100V	0.13	20	8.1	140
KSGP-1221B1	1200	720	1330	2枚差×1段	1φ100V	0.13	20	8.1	175
KSGP-1242B2	1200	720	1580	2枚差×2段	1φ100V	0.26	20	16.3	310
KSGP-1231	1200	970	580	3枚差×1段	1φ100V	0.13	20	9.3	180
KSGP-1231B1	1200	970	1330	3枚差×1段	1φ100V	0.13	20	9.3	220
KSGP-1262B2	1200	970	1580	3枚差×2段	1φ100V	0.26	20	18.6	390
KSGP-1241	1200	1070	580	4枚差×1段	1φ100V	0.13	20	10.5	200
KSGP-1241B1	1200	1070	1330	4枚差×1段	1φ100V	0.13	20	10.5	240
KSGP-1282B2	1200	1070	1580	4枚差×2段	1φ100V	0.26	20	20.9	430
KSGP-1251	1350	1220	580	5枚差×1段	1φ100V	0.26	25	12.8	220
KSGP-1251B1	1350	1220	1330	5枚差×1段	1φ100V	0.26	25	12.8	270

※ B(ベース)の高さ B1=750mm、B2=500mmです。



レンガ仕様

レンガ仕様はオプションです。