

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。

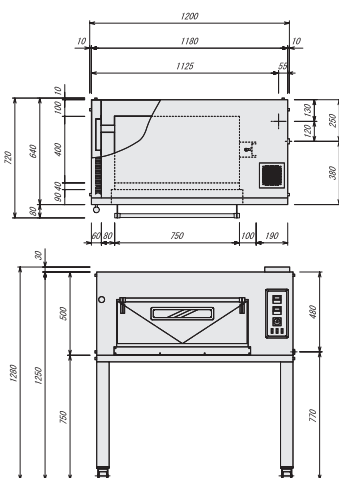


KSEP(GP)-1221B1

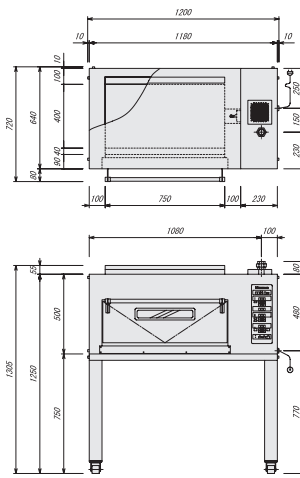


KSEP(GP)-1262B2

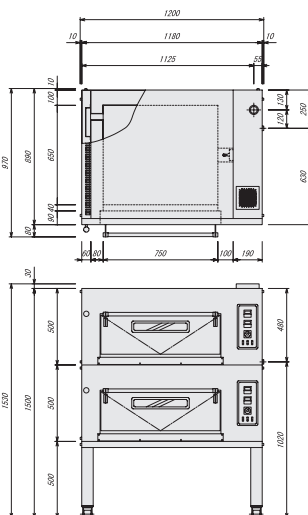
【電気式】



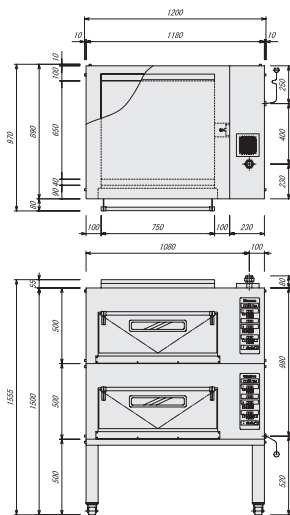
【ガス式】



【電気式】



【ガス式】



■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	530	2枚差×1段	3φ200V	5	120
KSEP-1221B1	1200	720	1280	2枚差×1段	3φ200V	5	180
KSEP-1242B2	1200	720	1530	2枚差×2段	3φ200V	10	280
KSEP-1231	1200	970	530	3枚差×1段	3φ200V	7	150
KSEP-1231B1	1200	970	1280	3枚差×1段	3φ200V	7	230
KSEP-1262B2	1200	970	1530	3枚差×2段	3φ200V	14	350
KSEP-1241	1200	1070	530	4枚差×1段	3φ200V	7	180
KSEP-1241B1	1200	1070	1280	4枚差×1段	3φ200V	7	270
KSEP-1282B2	1200	1070	1530	4枚差×2段	3φ200V	14	420
KSEP-1251	1350	1220	530	5枚差×1段	3φ200V	9	260
KSEP-1251B1	1350	1220	1280	5枚差×1段	3φ200V	9	390

■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	555	2枚差×1段	1φ100V	0.13	20	11.5	120
KSGP-1221B1	1200	720	1305	2枚差×1段	1φ100V	0.13	20	11.5	180
KSGP-1242B2	1200	720	1555	2枚差×2段	1φ100V	0.26	20	23	280
KSGP-1231	1200	970	555	3枚差×1段	1φ100V	0.13	20	13	150
KSGP-1231B1	1200	970	1305	3枚差×1段	1φ100V	0.13	20	13	230
KSGP-1262B2	1200	970	1555	3枚差×2段	1φ100V	0.26	20	26	350
KSGP-1241	1200	1070	555	4枚差×1段	1φ100V	0.13	20	17.5	180
KSGP-1241B1	1200	1070	1305	4枚差×1段	1φ100V	0.13	20	17.5	240
KSGP-1282B2	1200	1070	1555	4枚差×2段	1φ100V	0.26	20	35	420
KSGP-1251	1350	1220	555	5枚差×1段	1φ100V	0.13	25	18.8	260
KSGP-1251B1	1350	1220	1305	5枚差×1段	1φ100V	0.13	25	18.8	340



レンガ仕様

レンガ仕様はオプションです。

※B(ベース)の高さB1=750mm、B2=500mmです。