

Bakers Line

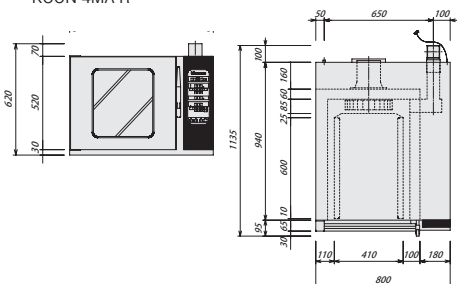
フレッシュベイクマン

キーを押すだけの簡単操作で、おいしいパンがもっと手軽に

パンの焼き上げに必要な設定を、1メニューに5ステップまでインプット可能なコンベクションオープン。温度・時間・スチーム・ダンパーのすべてをマイコン制御で自動管理し、キーを押すだけの簡単操作で、おいしいパンが焼けます。最大30種類のメニューが入力可能で、万一のときは自動停止して異常を知らせる故障診断機能を内蔵。また、ドウコンディショナー KCLPN-16 とセットで使用すれば、さらに幅広いメニューに対応できます。



KCON-4MA-R



KCON-4MA-R+KCLPN-16



組み合わせ例

KCON-4MA-R+ 架台 (オプション)

型式	外形寸法 (mm)			天板収容枚数			電源	消費電力 (kW)	ガス接続口径 (A)	ガス消費量 (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)	段数						
KCON-4MA-R	800	1135	620	400×600	90	4	3φ200V	8	-	-	15	110
KCON-4MGA-R	800	1165	620	400×600	90	4	1φ100V	0.3	15	8	15	120
KCLPN-16	800	1200	1060	400×600	70	8	3φ200V	1.2	-	-	15	110

※ 6 取天板にも対応できます。

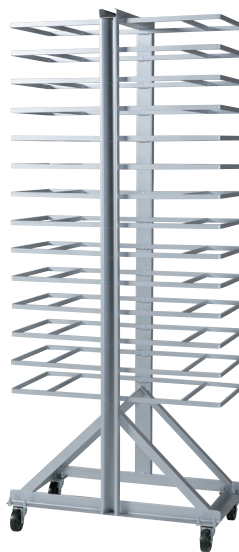
ラック

スペースの有効活用で作業の効率化に貢献

移動が簡単なキャスター付きなので、限られた工房スペースをより有効に使えます。片トンボ、両トンボがあり、どちらも6取、8取兼用で使えます。



片トンボラック



両トンボラック

型式	外形寸法 (mm)		
	間口	奥行	高さ
片トンボラック	445	420	1680
両トンボラック	730	410	1740