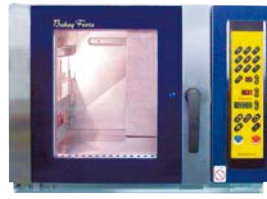


## ベーカリーオーブン **BK型**

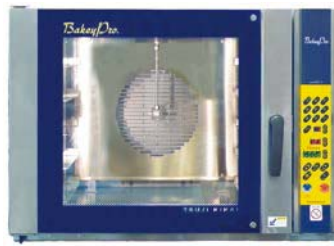
BAKERY OVEN



BKJ-3



BKF-4



BKL-5

■オプション

専用架台

BKF-4型専用  
W760×D550×H980mm  
¥150,000

BKL-5型専用  
W960×D750×H980mm  
¥150,000

冷凍生地でもふっくらおいしいパンを焼き上げる、プロ仕様の高性能オーブンです。

- 高い熱効率で、フランスパン、ペストリー、パイ、クッキー、シュー生地をきれいに焼き上げます。
- ピザなど、パン以外の一般食品の焼成も可能。プリンも湯煎を張らずにきれいに焼きあげます。
- BKJ-3型は奥行600mmのテーブル上に設置可能なコンパクトタイプです。
- 二段重ね、デッキオープン、ドゥコンディショナー、プラストチャーとの組み合わせも可能です。(BKF-4、BKL-5)
- ドゥコンディショナーとの組み合わせも可能です。(BKJ-3)

項目	型式	BKJ-3	BKF-4	BKL-5
本体寸法 (mm)	間口	550	760	960
	奥行	725	860	890
	高さ	570	620	675
庫内寸法 (mm)	間口	410	350	610
	奥行	300	450	405
	高さ	285	360	500
収納バット数		300×400mm天板 3枚	350×450mm天板 4枚	600×400mm天板 5枚
温度調節範囲(℃)		50~250		
電源		単相200V	三相200V	
消費電力		3.1kW	4.9kW	8.9kW
給排水		カセットタンク式	G1/2(15A)	
接続		専用ホース		
重量(kg)		70	90	135
調理能力(ロールパン)		96個/時	160個/時	300個/時
本体価格		¥750,000	¥800,000	¥1,050,000

## ベーカリーオーブン **XB型**

BAKERY OVEN



XB-205E



XB-405E



XB-605E



XB-805E

クライマラックスシステムが、繊細なコントロールで素材に最適な庫内環境をつくります。

- 新鮮な空気を庫内に引き込み、湿った空気を排出。温度や時間・加湿・乾燥、食材の芯温設定など繊細なコントロールでお菓子の魅力をさらに引き出します。
- 焼成時のファンスピードを3段階調節できるので、メニューに応じて使い分けることで、より繊細に仕上げることができます。
- 9段階のトレイタイマーを全機種標準装備しています。
- 操作部には多様な機能を使いやすくコンパクトにまとめた、横型フラットタッチパネルを採用。LED表示でオーブンの状態を一目で確認できます。

項目	型式	XB-205E	XB-405E	XB-605E	XB-805E
本体寸法 (mm)	間口	574		862	
	奥行	777		882	
	高さ	701	703	891	1,210
庫内寸法 (mm)	間口	410		700	
	奥行	360		460	
	高さ		370	560	886
収納バット数		2/3GNホテルパン 5枚(65mm)	600×400mm シートパン4枚	600×400mm シートパン6枚	600×400mm シートパン10枚
温度調節範囲(℃)		0~260			
電源		単相200V	三相200V		
電流		18A	27A(最大)	32A(最大)	47A(最大)
消費電力(50/60Hz)		3.5kW	8.2kW	11.0kW	16.0kW
給排水		G1/2×2			
接続		φ50以上			
重量(kg)		49	78	86	127
調理能力(ロールパン)		120個/時	240個/時	360個/時	720個/時
価格		¥853,000	¥1,170,000	¥1,360,000	¥1,930,000

※( )内寸法は扉開時の奥行寸法を示します。本体高さ寸法は突起部を含みません。