

ドゥコンディショナー

QBX型

QBD-112DCSS2型

QBN-112DCSS2型



QBX-232DCST2

QBD-112DCSS2

冷凍パン生地の保管、解凍、発酵を1台でこなすため、作業効率を大幅にアップさせます。

- 下室は冷凍生地の保管庫にも使える、省スペース設計です。(2室独立制御タイプ)
- 新ダクト形状により湿度ムラを解消。湿度の安定化を実現しました。
- 2種類の天板に対応します。(QBXタイプ)

項目	2室独立制御タイプ		1室タイプ	
	QBX-232DCST2	※QBX-216DCLT2	QBD-112DCSS2	※QBN-112DCSS2
間口	900	620	900	775
奥行	1,010(1,062)	945(1,057)	795(816.5)	700(721.5)
高さ	1,940	1,920	1,035	1,075
有効容量(ℓ)	上室 366 下室 366	238 238	262	171
収納バット数	6枚取天板、フランス天板 75mmピッチ8段 (上下各16枚)	6枚取天板、フランス天板 75mmピッチ8段 (上下各8枚)	6枚取天板、フランス天板 65mmピッチ12段	8枚取天板 65mmピッチ12段
制御方式	マイコン制御		マイコン制御	
温度・湿度調節範囲	温度-15℃~40℃、湿度60~90%		温度-15℃~40℃、湿度60~90%	
電源	三相200V		単相100V	
消費電力(50/60Hz)	冷却時 0.760/0.793kW 加熱時 1.687/1.687kW	0.599/0.634kW 1.735/1.735kW	0.347/0.333kW 0.838/0.836kW	
差し込みプラグ	接地型 3極 20A 250V		2極 15A 125V	
給排水	Rc1/2 φ25		Rc1/2 φ25	
重量(kg)	180		126	106
オプション	6枚取天板 (W380×D530×H40mm) フランス天板 (W400×D600×H25mm)	6枚取天板 (W380×D530×H40mm)	6枚取天板 (W380×D530×H40mm)	8枚取天板 (W340×D430×H30mm)
備考	左扉仕様変更可能	左扉仕様変更可能	フランス天板専用機有	—
価格	¥1,919,000	¥1,696,000	¥1,340,000	¥1,240,000

※印の機種は受注生産品です。●使用周囲温度は5℃~35℃です。

ケーキミキサー【マイティS】

MS型

CAKE MIXER



MS-30

- 外装ステンレスなので塗装はがれによる異物混入なし！ギヤボックスはオイルレス構造。ボール内へのオイル混入もありません。
- 容器・ハンドル位置が高く、腰をかかめず作業ができて体への負担を軽減。
- パネル操作で回転数を任意変更可能なVパネルタイプを標準装備(MS-20/MS-30はオプションです)。
- ベースと床の間が150mmあり、清掃しやすい構造。
- はずして洗える安全カバーを採用。

少量多品種生産用からハイパワー大容量まで幅広いラインナップを揃えたマイティSシリーズ。

項目	小型タイプ		大型・自動昇降式タイプ	
	MS-20	MS-30	MS-50	MS-60
間口	550	580	580	600
奥行	790	790	900	900
高さ	1,400	1,400	1,340	1,340
ボール寸法(mm)	301×320	365×353	423×425	457×430
ボール容量(ℓ)	19	31	50	60
回転数(rpm)	154, 234	120, 220	115, 179	120, 175
(4段階変速)	345, 526	320, 430	230, 358	240, 350
電源・消費電力	三相200V・1.9kW		三相200V・3.0kW	
重量(kg)	280		430	
各機種共通	ステンレスボール、ホイッパー、ピーター			
付属品	アルミフック		ドラゴンフック	ドラゴンフック、ステンレスボール台車
機種別	アルミフック		ドラゴンフック	ドラゴンフック、ステンレスボール台車
価格	¥678,000	¥798,000	¥1,228,000	¥1,433,000

※MS-50、60型の回転数は95~380rpmで任意の設定が可能です。
※MS-20、30型の標準パネルの場合は出荷前に回転数をご指定ください。

小型調理ミキサー【ケンミックス】

KMM770型

PORTABLE FOOD MIXER



多目的に活躍する調理器です。

- オプション品のアタッチメントを取り付けると生クリームやメレンゲはもちろん、野菜や果物のピューレ、ジュース、肉挽き等多目的に調理できます。
- モーターシャフトベアリング方式の採用により、従来に比べモーターの耐久性が向上しました。
- ミキシング中の飛散を防ぐ飛散防止カバーを標準装備。運転中の安全性を高めます。

項目	型式	KMM770
間口	274	
奥行	410	
高さ	343.5	
容量(ℓ)	6.7	
回転数(rpm)	無段変速 140~640	
電源・消費電力(50/60Hz)	単相100V・0.5kW	
重量(kg)	7.9	
付属品	ボール×1、ホイッパー×1、ホイッパー線(No.4・3本組)×1、アルミピーター×1、スパテラ×1、飛散防止カバー×1	
全卵	700g	
メレンゲ	500g	
生クリーム	1.5ℓ	
価格	¥118,000	

ブレッドスライサー

A型

BREAD SLICER



A-70

パン専用タイプと汎用タイプの2種をご用意。独特の厚さ調整機構と特殊刃物鋼を使用した薄い丸刃で、確実にスライスします。

- 刃先露出部を最小限にした安全を考慮した設計で、主要部は全てダイキャスト製です。
- 凹凸面が少なく清掃も簡単です。

項目	パン専用タイプ	
	A-70	A-100
間口	510	600
奥行	500	515
高さ	300	440
スライス対象材料	角食・山形食パン	
電源・消費電力	単相100V・0.1kW	
重量(kg)	15	19
調理能力	36~43枚/分	50枚/分
価格	¥115,000	¥267,000