

# DinTov

# Baumkuchen Oven



# EL

Electric type

# DINTOV™



## バウムクーヘンオーブン 電気1本焼き機

新開発、電気ヒーターで焼成するバウムクーヘンオーブン

ガス工事は不要、小型で低価格のちょうどいいオーブンです。

### 電気だけです

ガスの工事は必要ありません。電気ですから火の心配もありません  
動力電源があれば、すぐに焼成ができます。

### 機能はそのままで低価格化

安定した温度で焼成ができる温調アシスト機能付き、  
タッチパネルを採用し、操作も簡単で、お求めになりやすい価格にしました。

### 他の作業と並行して焼成する事もできます

焼成条件をセットしておくだけで、ほぼ全自動が可能になります。  
作業者は生地を供給するだけの作業になります。

火力や時間を調整しながら、ほどよく焼くこともできます。  
(マニュアル運転)

### ソフト系もハード系も・・・

焼成条件を変えて、ソフト系もハード系も焼けます。



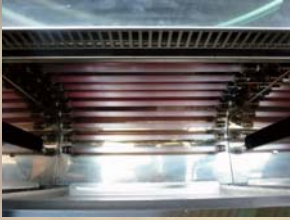
※架台（オプション）

こちらで動画がみれます。⇒  
QRコードで読み取り



新開発した「バウムクーヘン電気1本焼き機」BMP1ELは、遠赤外線ヒーターで焼成し、ガス工事は一切不要、小型・低価格、安定した温度で焼成ができる温度調整アシスト機能付きです。タッチパネルへ焼成条件をセットしておくだけで、ほぼ全自動が可能になり、作業者は生地皿へ生地を供給する作業のみになります。専用ミキサーの用意や、弊社オリジナルのレシピの提供、焼成指導も承っております。今すぐお店を始めたい！バウムクーヘンをお店の商品に追加したい！・・・などのご要望にお応えできます。

1



2



1 9本遠赤外線ヒーター（温度調節アシスト）

2 各ヒーターのスイッチ

3 ガラス窓付自動開閉扉

4 4型タッチパネル

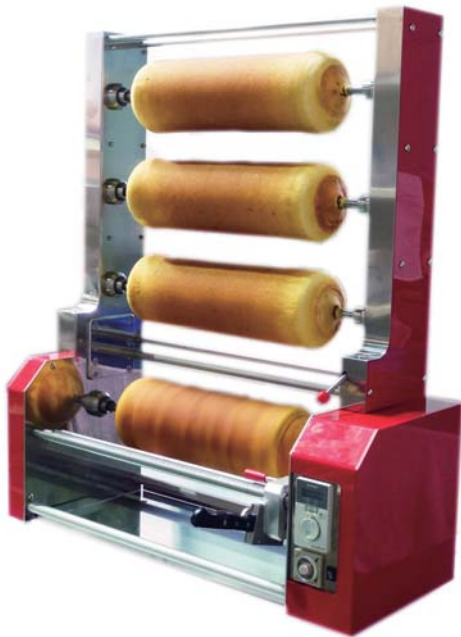
3



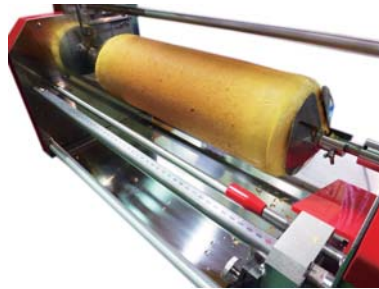
4



## スライサー・ジョイントラック



※ジョイントラックつき（オプション）



ジョイントラック（オプション）  
スライサーの上部にジョイント  
が可能で、回転ラックとしても  
使用が可能です。  
3本かけです。  
間欠タイマー付



フォンダン  
フォンダン・グラスかけにも  
活躍できます。

## おすすめの商品



### 専用ミックス粉

- ・ソーキナカタのオープン専用に製粉したオリジナルミックス粉です。
- ・しっとりタイプ
- ・NET 10kg
- ・製造者：日清製粉プレミックス



### SKミキサー SK-10

- ・ボウル10L
- ・インバータ制御
- ・アナログタイマ



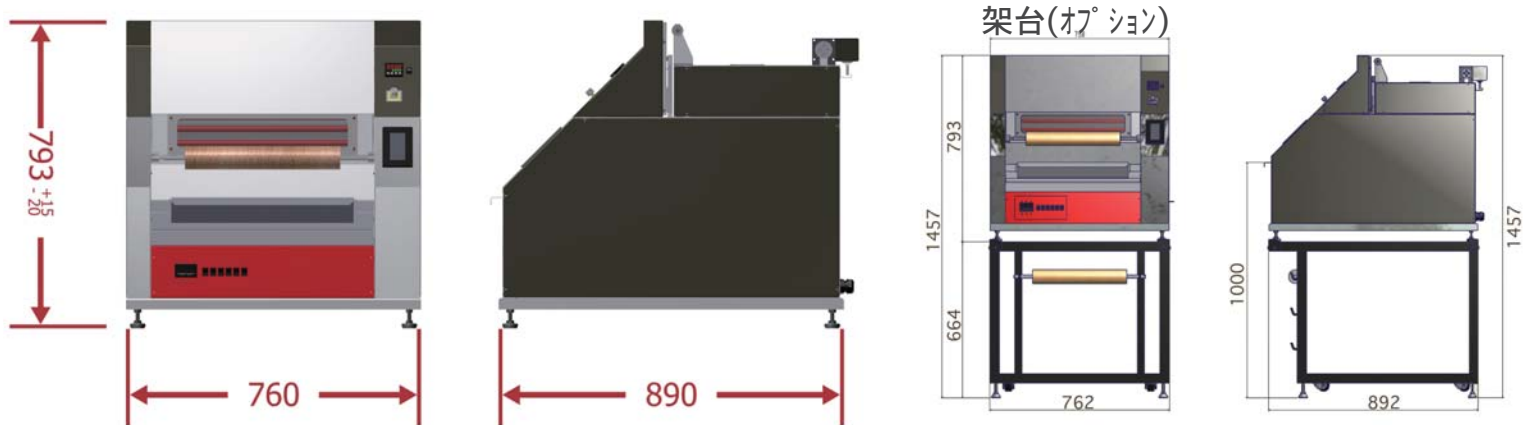
### 愛工舎製作所

MS-15S

- ・ボウル12L
- ・安全カバーの取外し・洗浄可能
- ・インバータ制御
- ・外板オールステンレス
- ・デジタルタイマ

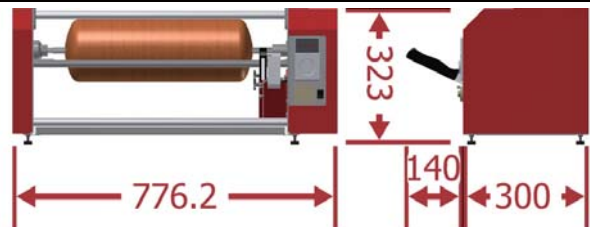
## バウムクーヘンオープン電気1本焼き機<BMP1EL>

電源	3相200V	4.74Kw	
駆動	240w	シャッター	(DCモータ)
		めん棒	(DCモータ)
		アーム	(ステッピングモータ)
熱源	500w×9本	遠赤ヒーター	
製品の太さ	φ150mm	(max)	
めん棒長さ	400mm	(生地がつく最大)	
本体重量	130kg		
塗装色	「前面：ステンレス」「フレーム：黒」「電源パネル：赤」		
本体	幅約760mm×高さ約793mm×奥行き約890mm		
架台(オプション)	幅約762mm×高さ約664mm×奥行き約892mm		
	※その他、前面とボディの特注カラーお受けいたします。		



## スライサー・ジョイントラック<BKSEL>

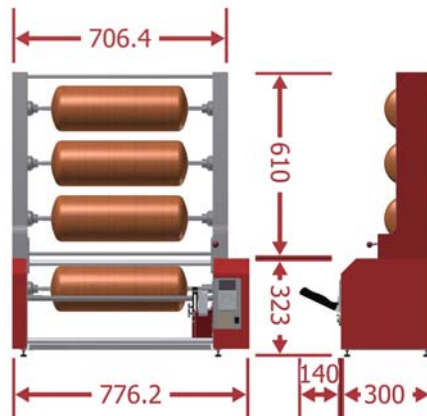
電源	AC100V	25w
本体重量	17kg	
OP	ジョイントラック	



本体 幅約776mm×高さ約323mm×奥行き約300mm

### ジョイントラック (オプション)

3本かけ回転ラックを、  
スライサーへジョイント!



**SOKI-NAKATA 株式会社ソーキナカタ**

機械のオーダーメイドお受けします。  
こんな機械があったらいいな・・・  
この作業を自動化できたら・・・  
あなたのアイデアを実現します。

静岡県藤枝市横内800-33

TEL (054)641-1982

web@soki-nakata.co.jp

FAX (054)641-2158

http://www.soki-nakata.co.jp/