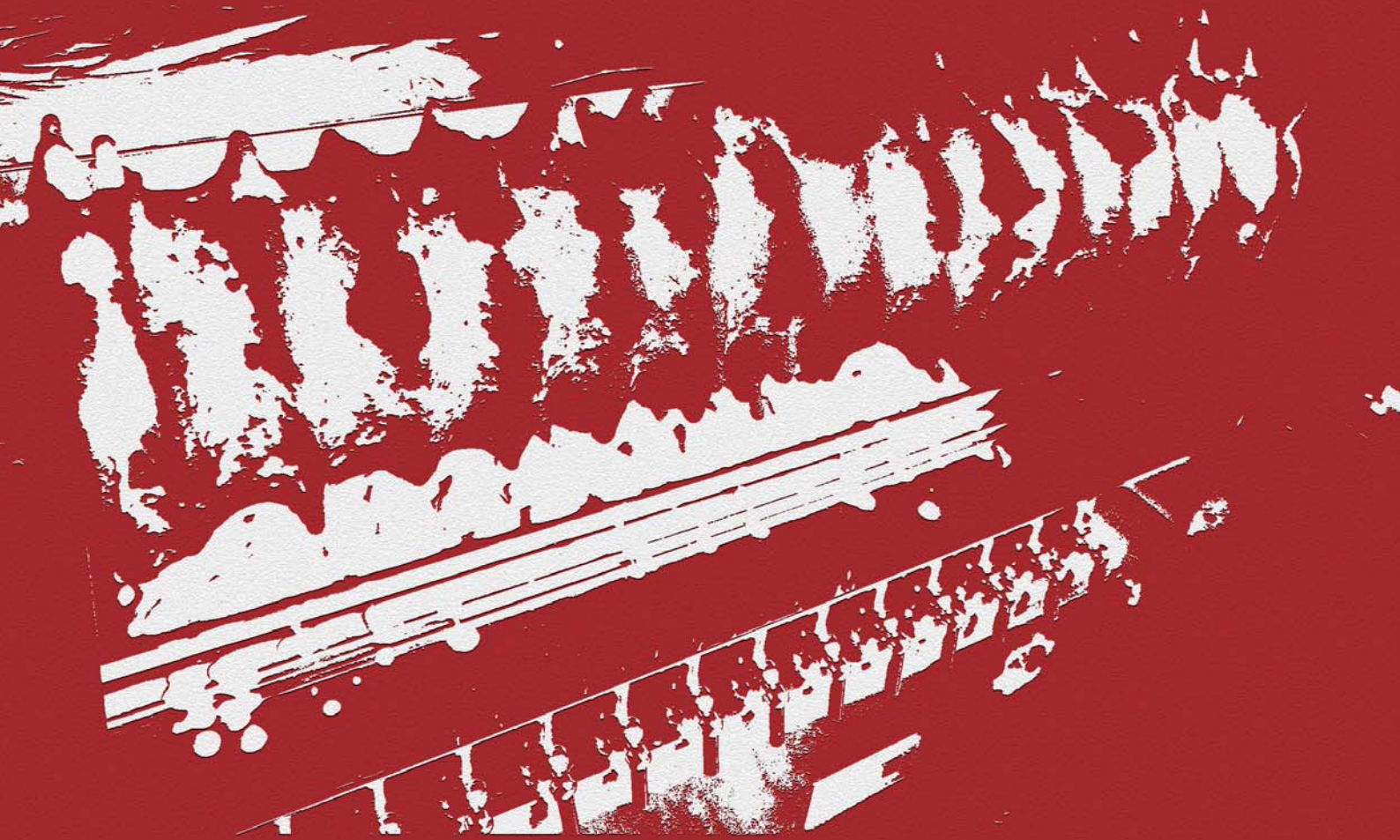


# Baumkuchen Oven



**BMP 1 P**

**DipToy™**

# バウムクーヘンオーブン自動1本焼き機

パイプストレートバーナーによる湿熱と赤外線バーナーの輻射熱により、最高の焼き上がりに仕上がります。

炉内固定遮熱板と前面自動扉により焼成時に正面外部への排熱が少なく、作業中及び生地皿上の生地への熱によるストレスが殆どありません。

大型タッチパネルで焼成条件を入力し、ほぼ全自動状態で焼成可能な為、他の作業と並行して焼成する事ができます。



- 1 赤外線バーナーとパイプストレートバーナー  
(自動温度調節)
- 2 自動開閉扉 (ガラス窓付)
- 3 変形防止冷却機能
- 4 スライサー (OP)



## 条件を入力するだけ

火力・時間の条件を入力するだけで、ほぼ全自動で焼成が可能  
他の作業と並行して焼成することもできます。

火力・時間調整しながら、ほどよく焼くこともできます。(マニュアル運転)



## 10種類覚えておけます。

名前・火力・時間・速度の条件はレシピによって変わる。  
それを記録し、すぐに読み出せます。





焼成・冷却・カットまで、1台でできます。



### 冷却運転中

焼成完了後は自動消火し、製品の変形を防止する為、自動的に回転冷却モードに移ります。



### スライサー

オプションのスライサーユニットを装着する事で、アームの上下動作でカットします。

手で刃を上下する  
必要はありません。

機械が自動で一定の切り込みをいれます。



## バウムクーヘン自動1本焼き機<BMP1P>

電源	3相200V 500w	シャッター	40W (ブレーキ付モータ)
めん棒	60W(INV制御)		
アーム	280W(ステッピングモータ)		

熱源	プロパンまたは都市ガス
ガス消費量	39600Kcal (max) 4.19kw(内赤外線)

点火方式	自動着火 (イグナイタ) 点火ヒーター (1.2A)
------	-------------------------------

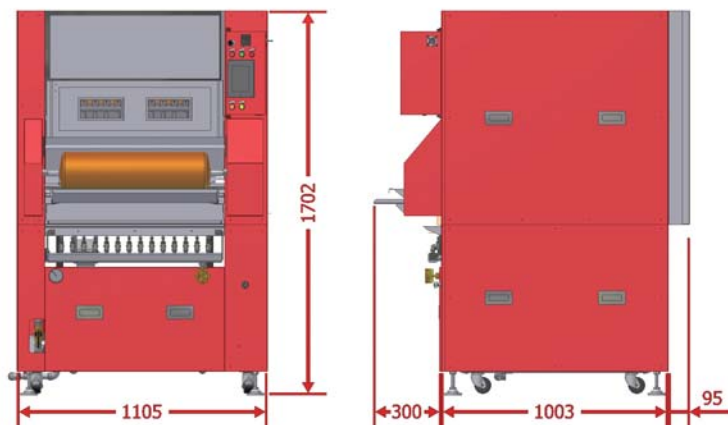
点火確認	あり (フレイムロッド)
------	--------------

機械重量	600kg
塗装色	前面：ステンレス・レッド ボディ：レッド

製品の太さ	φ210mm (max)
めん棒長さ	620mm (生地がつく最大)

焼成時間 約40分/1本

幅 約1105mm × 高さ 約1702mm × 奥行 約1398mm



※その他、前面とボディの特注カラーお受けいたします。

こちらもおすすめてです。



## バウムクーヘンオープン手動1本焼き機

パイストレートバーナーの湿熱によりしっとりした食感に仕上がります。  
目で見てわかる簡単な動きで、自動機よりも操作習得までの時間が大幅に削減できます。  
可動部は電動化し、各操作スイッチを押す、ハンドルを回す程度で作業者が力を必要とする作業はありません。  
バーナーは、常時イグナイターによる点火で立ち消えの心配もなく安全、自動温調アシストにより安定した温度で焼成できます。

## バウムクーヘン手動1本焼き機<BMP1S>

電源	3相200V 320w
シャッター	40W (ブレーキ付モータ)
めん棒	60W(INV制御)
アーム	ハンドル操作

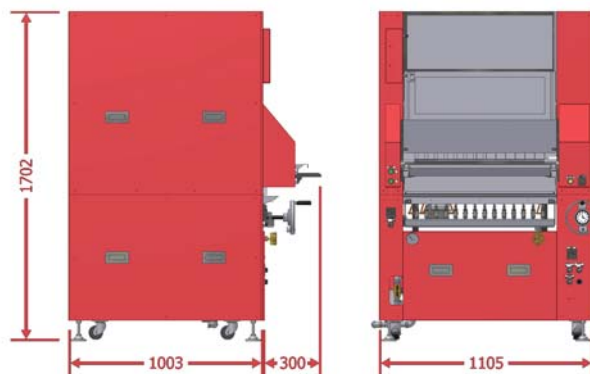
熱源	プロパンまたは都市ガス
ガス消費量	36000Kcal (max)
点火方式	常時点火イグナイタ (1.1A)

機械重量	550kg
塗装色	前面：ステンレス・レッド ボディ：レッド

製品の太さ	φ210mm (max)
めん棒長さ	620mm (生地がつく最大)
焼成時間	約40分/1本

幅 約1105mm × 高さ 約1702mm × 奥行 約1303mm

※その他、前面とボディの特注カラーお受けいたします。



**SOKI-NAKATA**

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。

**株式会社ソーキナカタ**

静岡県藤枝市横内800-33

TEL (054)641-1982 FAX (054)641-2158

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