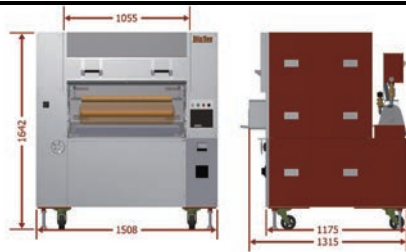


baumクーヘンオープン電気式6本焼き (スチーム) <BMP6EL>

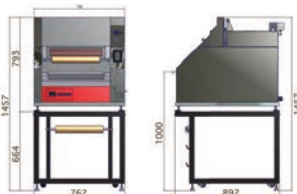
電源	3相200V 28.4Kw
駆動	めん棒 (400W) 生地台 (200W) ドラム (400W) シャッター (200W)
熱源	1000W 遠赤外線ヒーター24本 蒸気発生装置 (1.01Kw) 電力調整式自動温度コントロール
製品の太さ	φ210mm (3本焼き) φ150mm (6本焼き)
めん棒長さ ボイラー	750mm (生地がつく最大) 1500W ボイラー用ヒーター (液面レベルセンサー、圧力センサー、水温センサー、安全弁)
塗装色	「前面：ステンレス」「フレーム：赤」「側面、背面：赤」
本体	幅約1508mm × 高さ約1642mm × 奥行き約1315mm ※仕様は改良の為、予告なく変更をする場合があります。



Baumkuchen Oven EL

baumクーヘンオープン電気式1本焼き<BMP1EL>

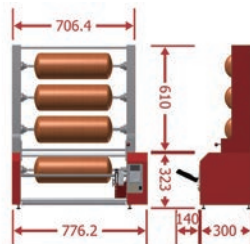
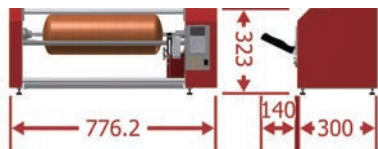
電源	3相200V 4.74Kw
駆動	240w シャッター (DCモータ) めん棒 (DCモータ) アーム (ステッピングサーボ)
熱源	500w×9本 遠赤ヒーター
製品の太さ	φ150mm (max)
めん棒長さ	380mm (生地がつく最大)
本体重量	130kg
塗装色	「前面：ステンレス」「フレーム：黒」「電源パネル：赤」
本体	幅約760mm × 高さ約793mm × 奥行き約890mm
架台(オプション)	幅約762mm × 高さ約664mm × 奥行き約892mm ※その他、前面とボディの特注カラーお受けいたします。



架台(オプション)

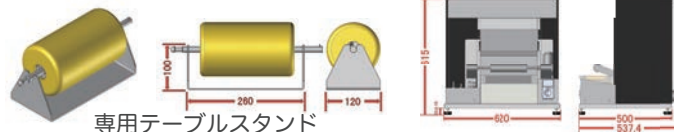
スライサー・ジョイント・ラック<BKSEL>

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



卓上型baumクーヘンオープン<BMP1TT>

電源	100V 1452W	製品サイズ	φ120 (最大)
熱源	赤外線カーボンランプヒータ 600W 赤外線ヒーター 420W×2	めん棒	200mm (生地がつく範囲) φ20~60
駆動	アーム駆動モータ 変速モータ 6W めん棒駆動モータ 変速モータ 6W	参考焼成時間	φ120 40分/本 生地のはき具合により差が出る事があります
機械重量	51kg		



専用テーブルスタンド

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。
TEL (054)641-1982 FAX (054)641-2158
http://www.soki-nakata.co.jp/

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/

EL-Oven

Heater & Steam
OVEN

DipToy

製品

BMP1TT 卓上baumクーヘンオープン
BMP1EL 電気1本焼き
BMP6EL 電気6本焼きスチーム

手軽にバウムクーヘンを焼きたい。

バウムクーヘンオーブン 電気式1本焼き(水張り皿付)

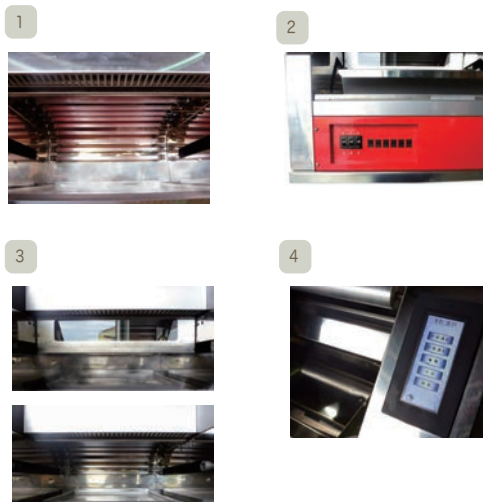
手軽にヒータと湿熱でしっとり焼く
水張りトレイをセット



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)

バウムクーヘンオーブン<電気式1本焼き>

BMP 1 EL は赤外線ヒータで「手軽にバウムクーヘンが焼ける」をコンセプトに製作したオーブンになります。
焼成作業、設備に関わる負担を減らせる為、レシピやバリエーションをこだわる事に専念ができる最適なオーブンです。



- 1 9本遠赤外線ヒーター(温度調節アシスト)
- 2 各ヒータのスイッチ
- 3 ガラス窓付自動開閉扉・水張り皿
- 4 4型タッチパネル



※架台と綿棒はオプション

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、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。
特別な技術は要りません。作業者は生地を供給するだけの作業になります。

作業者が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)

スライサー・ジョイント・ラック



焼きあがったバウムクーヘンのカットに使用します。
スライサーへ回転ラックをジョイント
※スライサーのみのモデルもあります。

ソーキナカタの新しいチャレンジ

こだわったのは、
湿熱をオープン内に充満させて焼成する

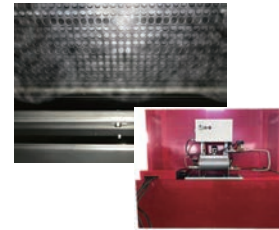
「スチームジェネレーター搭載」

バウムクーヘンオープン 電気式6本焼き(スチーム付)

バウムクーヘンオープン<電気式6本焼き>

BMP6EL バウムクーヘンは自社開発スチームジェネレーター搭載により、水蒸気をオープン内に充満させ、乾燥した赤外線ヒーターの熱を湿熱に変えしっとり焼き上げます。炉内は電力調整式自動温度コントロールにより焼成に最適な温度を保ち、簡単な操作でキレイな焼き色に焼き上げることが可能となります。

1



自社開発スチームジェネレーター搭載(特許取得済)
【登録番号】特許7113503

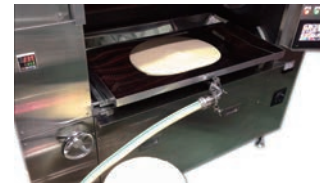
2



3



4



湿熱と赤外線ヒーター

従来よりも大きく鮮明になったタッチパネル採用。
焼成条件をセットし、自動焼成が可能となります。
特別な技術は要りません。作業者は生地を供給するだけの作業になります。

ガス式に比べて排気容量が小さいので排気フード工事が不要です。
ガス工事不要、一酸化炭素中毒の心配なし、火災のリスクが少ない、
動力電源があれば、すぐに焼成ができる新世代バウムクーヘンオープンです。

1 スチームジェネレーター

2 赤外線ヒーター・調整画面

3 7型ワイドタッチパネル

4 生地供給装置(OP)



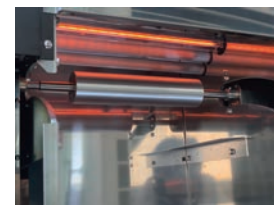
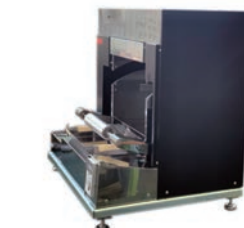
卓上型バウムクーヘンオーブン

直感的に簡単操作

「**ci**搭載」本格バウムクーヘンの焼成

卓上型バウムクーヘンオーブン<電気式1本焼き>

BMP1TTはご家庭からお祭り、展示会どこでもコンセントがあれば、女性や子供でも簡単に焼き上げる事ができます。新開発赤外線カーボンランプヒータは、一般的なオーブンの炉内温度を上げてから加熱する間接加熱ではなく、熱放射によるバウムクーヘンの表面を直接加熱して焼成します、さらに炭火と同様の波長を持っているため、遠赤外線効果で、内部も高温で焼くことができる小型でとても効率がいいオーブンです。



- 1 赤外線カーボンランプヒーター(発熱体は1100度)
- 2 各ヒータのスイッチ
- 3 AC100V電源
- 4 焼け具合がすぐわかる開放型



レバーを△方向へ倒せばオープン内へ、
レバーを▽方向へ倒せば生地皿へ動きます。
手を離せばその場で停止



めん棒の回転速度は、デジタル表示で
設定変更はクルクルまわして決定、直感的操作が可能です

バウムクーヘンのサイズは、最大φ120 長さ200mm (めん棒の太さはφ20~60)