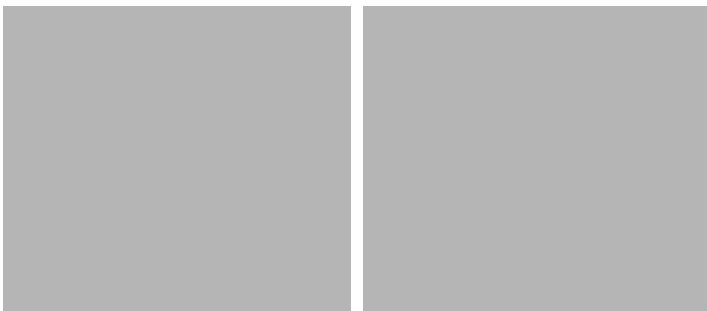


KADP 型 ドゥブルーフアー (台下タイプ)

生地を醗酵、特に第一醗酵工程を大切にして美味しいパンを作る。

風味豊かなパンができます。



製品特徴

低温・長時間醗酵させたおいしいパン生地づくりに

生地を醗酵、特に第一醗酵工程を大切にして美味しいパンを作ります。風味豊かなパンができます。低温で長時間醗酵させたパン生地は、他ではできない美味しさを持ちます。手間ひまをかければ美味しいパンが作れます。

- ・ 低温で長時間醗酵させたパン生地は、他ではできない美味しさを持ちます
- ・ ミキシングしたパン生地を KADP に入れ、長時間醗酵させます。
- ・ 生地量、醗酵時間により、温度設定をします
- ・ KADP は通常のホイロではできない低い温度での醗酵制御ができます。
- ・ +10℃での醗酵も可能です
- ・ +20℃で使えば、天然酵母の培養にも使えます
- ・ 醗酵食品は、低温長時間醗酵で美味しくできます。
- ・ 手間ひまをかければ美味しいパンが作れます。

オプション

台下型の他に、縦型キャビネットタイプがございます。

型式	KADP	
外形寸法	(幅)	1600 mm
	(奥行)	800 mm
	(高さ)	850 mm
材質	ステンレスパネル断熱50mm	
動力	3相 200V 1.0Kw (空冷冷凍機含む)	
重量	180 Kg	
棚ピッチ	160 mm × 3段 × 2段	
番重	縦差左右2枚 × 3段=6枚差し	
扉	観音扉式 ガラス窓付	



製パン機械・機器の製造・販売

株式会社 鎌田機械製作所

〒351-0024 埼玉県朝霞市泉水2丁目1-81

<http://www.kamata-machine.co.jp/>

電話番号

048-462-7891

FAX 番号

048-462-7889