

KCH60 型 冷温水機

パン生地のみキシングにおいて捏ね上げ温度は重要なポイントです。

仕込み水の温度管理をすることでパン品質を安定させられます。

微妙な水温と水量で、パン生地の品質が決まります。

製品特徴

最終醗酵工程を管理する重要な装置

- ・ 四季の気温変化に対応した仕込み水の温度調節ができます（温水～冷水）
- ・ 十分な冷却能力と加熱能力を備えていますので短時間で設定温度水が得られます。
- ・ もう、氷やお湯を使って仕込み水の温度調節することは不要になります。

オプション

容量の大きな機種・・・KCH100 型（水槽容量 100 リットル）
ポンプ組込タイプ・・・ミキサーのジャケット冷却用に使用できます。



型式		KCH60
外形寸法	(幅)	450 mm
	(奥行)	460 mm
	(高さ)	1250 mm
動力		3相 200V 1.0Kw
冷凍機		400W
ヒーター		1000W
水槽容量		60 リットル
温度調節範囲		+2℃ ~ +50℃



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