

KH36E 型 ホイロ

ホイロ（プルーファー）は パンの最終醗酵工程を管理する重要な装置です。

視認性が良く、管理もし易い、上部に設置された操作盤

製品特徴

最終醗酵工程を管理する重要な装置

- ・ 操作盤とハード機器部分を本体上部に集約設置しましたので庫内はシンプル構造になりました。
- ・ 水洗い清掃ができますから衛生的にお使い頂けます。
- ・ 操作盤を上部に設置しました。視認性が良く、管理もし易くなりました。
- ・ 本体上部設置のボックス内に機器をまとめて設置しました。
- ・ ここでつくられた暖かく湿度を含んだ空気が庫内をゆっくりと循環します。
- ・ 庫内は均一な状態のホイロとなります。
- ・ 『加熱機器』『加湿機器』『攪拌装置』が同じ場所にあるのでメンテナンスも容易になっています。
- ・ 庫内の生地の状態が見えるように大きめのガラス窓付ドアを装備する事もできます。（オプション）

オプション

ホイロはいろいろなサイズ、構造のものがございます。

形状	キャビネットタイプ、ラックインタイプ、プレハブ式大型タイプ
加熱方式	電気ヒーター式、蒸気乾熱式
加湿方式	水槽ヒーター式、蒸気噴射式、水スプレー式
操作盤	デジタル温度湿度計制御式、タッチシート制御盤式

※ご相談の上、設計製作することが可能です。



型式	KH36E	
外形寸法	(幅)	750 mm
	(奥行)	1000 mm
	(高さ)	2050 mm
材質	ステンレスパネル断熱50mm	
動力	3相 200V 1.5Kw	
重量	250 Kg	
棚ピッチ	75 mm × 18 段	
6 取天板	横差前後 2 枚 × 18 段=36 枚差し	



製パン機械・機器の製造・販売

株式会社 鎌田機械製作所

〒350-1205 埼玉県日高市原宿 746 番地

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

電話番号

042-984-1261

FAX 番号

042-978-6683