

KDC32E 型 ドウコンディショナー

ドウコンディショナーは繁雑で朝の早い製パン作業者の救世主です。

前日に入れたパン生地が、朝一番に焼成できます。

製品特徴

朝の早い製パン作業者の救世主

ドウコンディショナーは繁雑で朝の早い製パン作業者の救世主です。前日に入れたパン生地が、朝一番に焼成できます。前日に仕込んだ生地を入庫、あとはドウコンディショナーが管理します。フリーザー、リターダー、プレホイロ、ホイロの各工程を連続制御します。タイマーコントロールにより、希望の時間に焼成工程が組み込めます。

- ・ マイコン制御によりきめ細かくコントロールできます。
- ・ 解りやすい多項目表示の大型タッチシートを採用。
- ・ 操作も一瞬 簡単タッチ
- ・ ドウコンディショナーとしての連続制御だけでなく、個別工程の装置としても使用することができます。
- ・ フリーザー、リターダー、プレホイロ、ホイロの単独使用ができます。
- ・ 信頼性の高い『水スプレー加湿方式』を採用
- ・ 休日をはさむ設定も可能。
- ・ オープン連動回路付

オプション

※上下別制御方式 : KDC32ES 型もございます。

※キャビネットタイプ他に、ラックインタイプやプレハブ式もございます。



型式	KDC32E	
外形寸法	(幅)	840 mm
	(奥行)	1050 mm
	(高さ)	2050 mm
材質	ステンレスパネル断熱50mm	
動力	3相 200V 2.2Kw	
重量	340 Kg	
棚ピッチ	80 mm × 16 段	
6取天板	横差前後 2 枚 × 16 段=32 枚差し	
扉	上下 2 枚 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

〒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