

KF20E 型 フリーザー

製パン用の強力パワーのフリーザーです。

大量のパン生地を素早く冷却させられます。

製品特徴

製パン用の強力パワーのフリーザー

次々とつくられるパン生地を速く冷却させられます。
製パンに使われるフリーザーには強力な冷凍パワーが求められます。一般的な業務用冷凍庫では冷凍パワーが不足です。このフリーザーなら、冷却能力が大きいため、パン生地が速く冷やせます。すばやく冷やせるから、品質の良いパン生地ができます。

オプション

- ・ 大型の容量の大きな機種もございます。 KF40 型
- ・ 設置スペースを考慮した台下型もございます。 KAF 型
- ・ その他、特注サイズも製作できます。



型式		KF20E
外形寸法	(幅)	750 mm
	(奥行)	900 mm
	(高さ)	2075 mm
材質		ステンレスパネル断熱50mm
動力		3相 200V 1.5Kw
冷凍機		新冷媒対応 空冷式搭載
重量		340Kg
棚ピッチ		63 mm × 20 段
冷凍皿		縦差し1枚 × 20 段=20 枚差し
冷凍皿寸法		435 × 650 × 20 (mm)



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