

KFS 型 アトミックフリーザー

パン生地、和洋菓子をはじめあらゆる食品の冷凍凍結庫です。

凍結能力が大変強力ですので、安定した製品冷凍が可能になります。

製品特徴

マルチユースの冷凍凍結庫

パン生地、和洋菓子をはじめあらゆる食品の冷凍凍結庫です。凍結能力が大変強力ですので、安定した製品冷凍が可能になります。

大容量の冷凍機&冷却器とエアープラスト冷気噴射システムにより、短時間での製品凍結ができます。

また、新冷媒 R404a により、-33℃の冷気噴射による凍結になり、特殊冷凍機を使うことで、-50℃の冷気噴射凍結も可能です。

選べる豊富なサイズ

KFS-II 型 アトミックフリーザー

…設置場所が少なくてすむ 小型の機種です

KFS-I 型 アトミックフリーザー

…生産量の大きな店舗へのお勧め機種です

KFS-SR 型 スーパーアトミックフリーザー（ラックインタイプ）

…大量生産の工場用の大型機種です。凍結パワーも更に強力なタイプ

オプション

・生産量に応じた特注の大型凍結庫も製作できます。



型式	KFS-II	KFS-I	KFS-SR	
外形寸法	(幅)	850 mm	1050 mm	1300 mm
	(奥行)	950 mm	1230 mm	1600 mm
	(高さ)	1760 mm	2030 mm	2160 mm
材質	SUS パネル	SUS パネル	SUS パネル	
断熱	100 mm	100 mm	125 mm	
動力	1.5 Kw	2.2 Kw	7.5 Kw ~	
冷凍機	空冷 2HP	空冷 3HP	空冷 10HP	
重量	280Kg	450Kg	600Kg	
棚	70ピッチ 16段	70ピッチ 20段		
冷凍皿	570 / 480 / 64 (mm)	780 / 600 / 65 (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