



Baking Machine

Retarder Proofer



(仏)パニマチック社リターダープルファー

フランス国内・シェアー No 1 低温長時間発酵生地や種の管理に有効 シンプルな構造で故障が少ない制御系統を採用

- ◆ コンパクトサイズで狭い場所にも設置可能
- ◆ キャスター付きで簡単移動
- ◆ 洗練されたお洒落なデザイン◆
- ◆ 湿度コントロール機能(スタビライザー)を標準装備
- ◆ 99 時間 50 分までタイマー設定が可能
- ◆ 幅広い温度設定(リターダー -10℃~+20℃・ホイロ 0℃~35℃)



お客様のニーズに合わせた 多種多様なサイズ

最新型/2008v2パネル



式	P1—Double	M2C/48
力	1 枚差し×12 段×2 室	2 枚差し×12 段×2 室
枚 数	24 枚	48 枚
イズ	600×400(∃―ロッパ)	600×400(∃─ロッパ)
ターダー	-10°C ~ +20°C	-10°C ~ +20°C
ホイロ	0℃ ~ 35℃	0℃ ~ 35℃
源	3PH 200V 1.0kw	3PH 200V 2.0kw
幅	565	785
奥行	890	1090
高さ	2220	2270
	カ 女	カ 1枚差L×12段×2室 女 数 24枚 イ ズ 600×400(ヨーロッパ) ターダー -10℃ ~ +20℃ ホ イロ 0℃ ~ 35℃ 源 3PH 200V 1.0kw 幅 565 奥行 890

新光食品機械販売株式会社

Welker Japan

〒273-0118 千葉県鎌ヶ谷市中沢 1337-22 Tel 047-442-2921 Fax 047-442-2301 https://www.shinkofoods.co.jp q@shinkofoods.co.jp