

# FREEZER

ペストリーフリーザー

BAKERS PRODUCTION Co.,Ltd.



MR-20

※写真はオプション装備仕様です。

冷凍生地 of 作成や成形冷凍生地 of 保冷に  
理想的な環境を約束するフリーザーMRシリーズ。



00 べーカーズプロダクションの製品ご購入時には、  
quop 三井住友グループ【クオーク】のビジネスローンもご利用いただけます。

# ペストリーフリーザーMRシリーズ

★冷凍生地で作成や成形冷凍生地の保管に  
信頼性をアップしたニューフリーザーシリーズです。

## 《主な特長》

- パン生地の発酵を押しさえるために、パワフルな冷凍機を全機種に搭載。
- 冷気がまんべんなく庫内にいきわたりムラがありません。  
また、冷風が生地に直接あたらないので、生地に優しい冷却ができます。
- 取り扱い操作パネル。



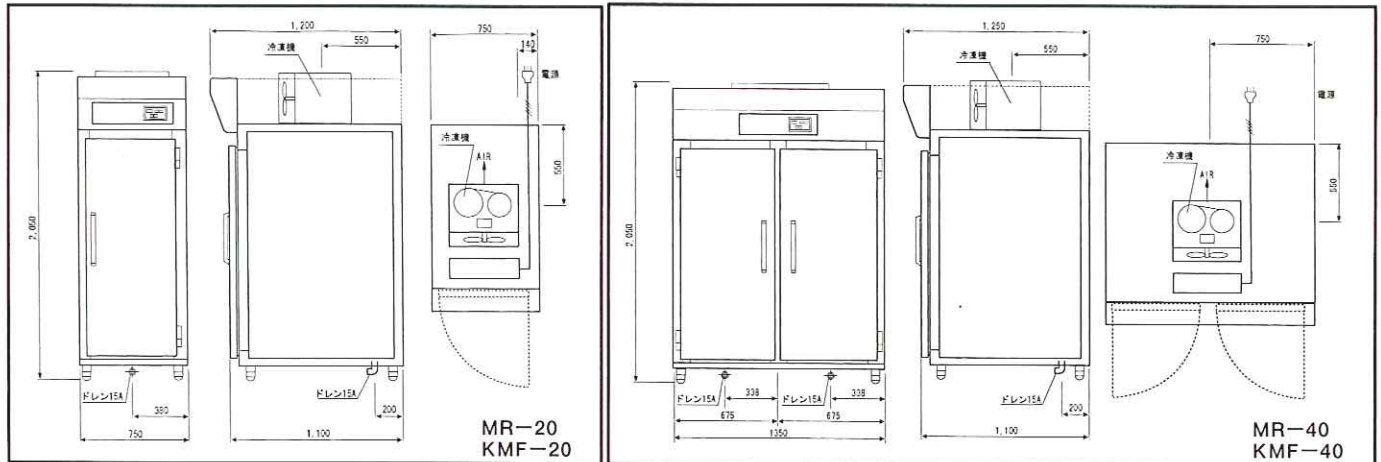
MR-20  
※オプション装備仕様



MR-40  
※オプション装備仕様

※写真の冷凍機サイドカバーはオプションとなります。

※このほかにも成形冷凍生地解凍庫(リターダ)や台下冷凍・冷蔵庫、ショツクフリーザー等作製しておりますので、ご相談ください。



## マイコンフリーザーシリーズ仕様

型 式	MR-20(-20℃仕様)	KMF-20(-30℃仕様)	MR-40(-20℃仕様)	KMF-40(-30℃仕様)
能 力	冷凍生地の作成 生地30~40kg 成形冷凍生地 40g位約2,000個	冷凍生地の作成 生地40~60kg 生地量バット1枚当り2~3kg	冷凍生地の作成 生地60~80kg 成形冷凍生地 40g位約4,000個	冷凍生地の作成 生地80~120kg 生地量バット1枚当り2~3kg
容 量	専用バットW440×L650×H20mm 20枚差	専用バットW440×L650×H20mm 20枚差	専用バットW440×L650×H20mm 40枚差	専用バットW440×L650×H20mm 40枚差
性 能	-20℃※無負荷(庫外温+28℃)	-30℃※無負荷(庫外温+28℃)	-20℃※無負荷(庫外温+28℃)	-30℃※無負荷(庫外温+28℃)
運 転	電子制御方式	電子制御方式	電子制御方式	電子制御方式
冷凍機	3相 200V 0.75kw 空冷又は水冷	3相 200V 1.1kw 空冷又は水冷	3相 200V 1.5kw 空冷又は水冷	3相 200V 2.2kw 空冷又は水冷
本体寸	W750×L1,100×H2,100mm(冷凍機共)	W750×L1,100×H2,100mm(冷凍機共)	W1,350×L1,100×H2,100mm(冷凍機共)	W1,350×L1,100×H2,100mm(冷凍機共)

※発注時に扉の開閉方向、冷凍機の種類(空冷、水冷、アウトドアユニット等)を指定してください。

\*掲載商品の型式及び仕様は予告無く変更することがあります



大阪通商産業局認可工場登録No大1591

**(株) ベーカーズ・プロダクション**

本 社・工 場 豊中市野田町35-12 TEL.06-6333-7777 FAX.06-6333-7989  
関東地区営業所 さいたま市緑区東浦和3-1-17-101 TEL.048-875-2123 FAX.048-875-2395  
http://www.bakers.co.jp e-mail:info@bakers.co.jp

販売代理店