

形式について □ は仕様によって型番に付かない事がある記号

武蔵 匠	スチーム菓子仕様	BOXの左右	枚数	段数	本体	ホイロドウコン	特注特寸	特別仕様	鉄板種類
□ M T	□ S B C	□ L	□ X	□ X	□ R	□ P x x D x x	□ T N	□ R Y	□ X
M=武蔵 T=匠	S=スチーム B=付 C=菓子	L=左BOX 記入無=右BOX	X=数字 1段枚数	X=数字 段数	無記入=一体 R=分割	無記入=無 P=ホイロ D=ドウコン x x =棚枚数	無記入=標準 T =特寸・特別仕様 Y =横出し TR =煉瓦 T8 =8取天板仕様 T6 =6取天板仕様 N =ナガサキ NY =ナガサキ横出し NY8 =ナガサキ横出し8取天板		

例

武蔵スチーム付 右BOX 4枚3段 本体分割	MB-43R
武蔵スチーム付 左BOX 4枚3段 本体一体型	MBL-43
武蔵スチーム・ホイロ付 右BOX 2枚2段 本体一体	MB-22P16
武蔵菓子仕様 左BOX 2枚2段 本体一体	MCL-22

武蔵オープン仕様表 <掲載商品の形式及び仕様は予告無く変更することがあります>

形式	本体	6取プレス天板差数	定格	総電力	熱量	本体外寸(WXLXH/mm)	備考
MB-44R	分割式	4枚×4段=16枚差	3P 200V 92.5A	32kw	27520 kcal	1,360×1,550×1,980 (AJ 9cm 仕様)	4段スチーム仕様
MB-43R	分割式	4枚×3段=12枚差	3P 200V 70.0A	24kw	20640 kcal	1,360×1,550×1,800 (AJ 9cm 仕様)	3段スチーム仕様
MB-23R	分割式	2枚×3段=6枚差	3P 200V 44A	15kw	12900 kcal	1,360×1,050×1,800 (AJ 9cm 仕様)	3段スチーム仕様
MB-44	一体型	4枚×4段=16枚差	3P 200V 92.5A	32kw	27520 kcal	1,360×1,550×1,880 (AJ 9cm 仕様)	4段スチーム仕様
MB-43	一体型	4枚×3段=12枚差	3P 200V 70.0A	24kw	20640 kcal	1,360×1,550×1,800 (AJ 9cm 仕様)	3段スチーム仕様
MB-23	一体型	2枚×3段=6枚差	3P 200V 44A	15kw	12900 kcal	1,360×1,050×1,800 (AJ 9cm 仕様)	3段スチーム仕様
MS-43	一体型	4枚×3段=12枚差	3P 200V 53A	18kw	15480 kcal	1,360×1,550×1,800 (AJ 9cm 仕様)	スチーム無し
MC-23	一体型	2枚×3段=6枚差	3P 200V 35A	12kw	10320 kcal	1,360×1,050×1,800 (AJ 9cm 仕様)	菓子仕様・スチーム無し炉床板平鉄板

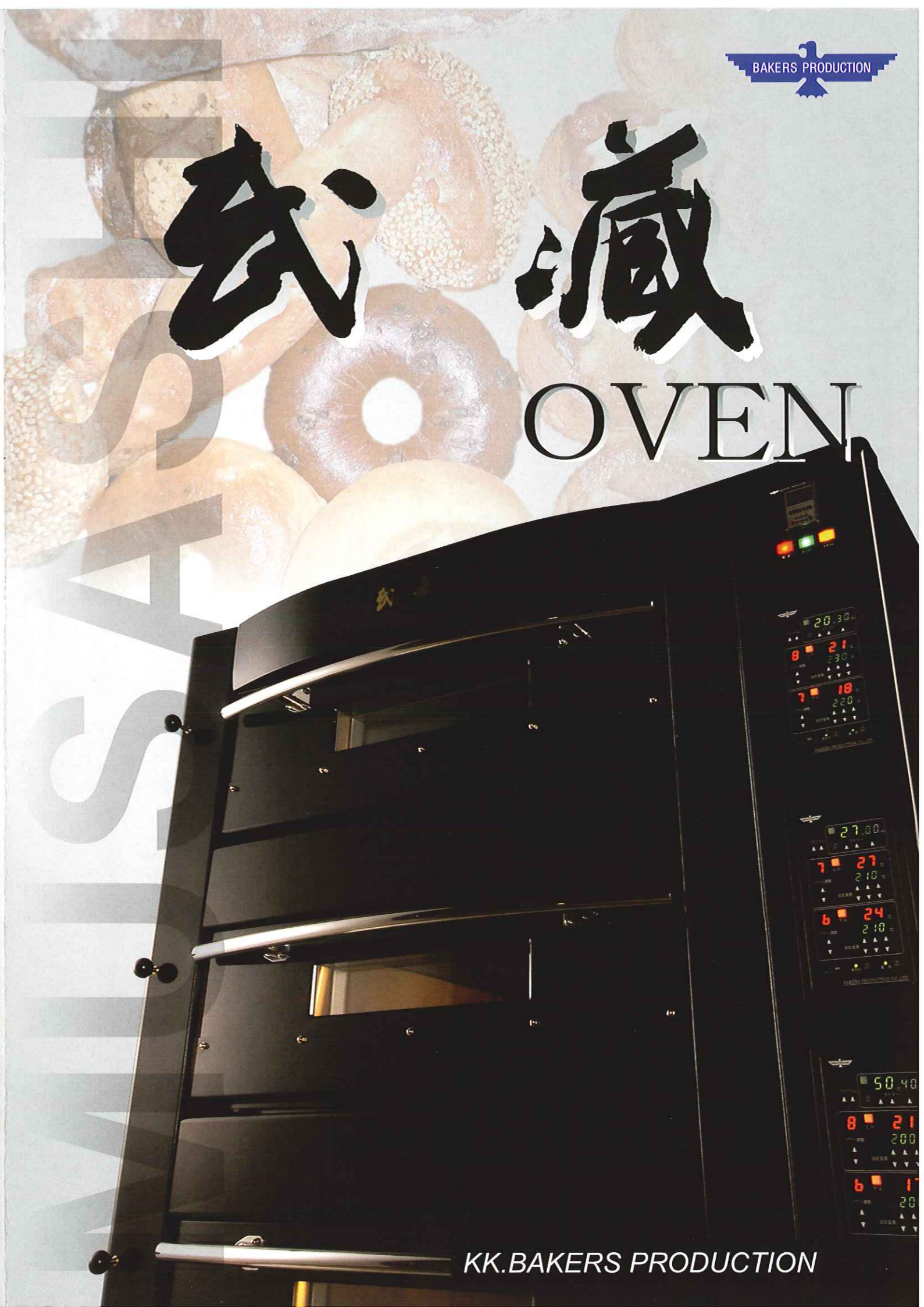
※スチーム付きの場合、スリップピールとスコップが標準で付きます。  
 ※アジャスト(本体脚)は9・15・20 cmタイプから選べます。  
 ※この他、ホイロ付きやドウコン付き、操作パネルの左右、焼成枚数やアジャスト(本体脚)の高さ、本体の色等お客様の要望にあわせた仕様で作製致します。



(株)ベーカース・プロダクション

本社・工場/豊中市野田町35-12 TEL06-6333-7777 FAX06-6333-7989  
 関東地区営業所/さいたま市緑区東浦和3-1-17-101 TEL048-875-2123 FAX048-875-2395  
<http://www.bakers.co.jp> e-mail:info@bakers.co.jp

販売代理店



武蔵 OVEN

# 焼き上がりのボリュームと色つきが自慢の

”トップブーランジェ達”が絶賛した焼き上がり”が  
自慢のオーブン「武蔵」  
装いも新たにバージョンアップ!

# 武蔵 OVEN

ベーカース・プロダクションの技術を注ぎ込み、  
装いも新たに生まれ変わったオーブン「武蔵」  
有名シェフによるハード系パンの試験焼きを  
繰り返して完成した自信作です。



武蔵黒色仕様

<掲載商品の形式及び仕様は予告無く変更することがあります>

## ● ハード系兼用オーブン

丈夫で耐久性に優れた本体やヒーターシステム。使い易い操作パネルや優れたスチームシステムなど、40年オーブンを作り続けている当社の技術を結集した「焼きの火力」が自慢の本格オーブンです。デニッシュ系もしっかり焼き上げる性能と、海外メーカーのハード系オーブンに負けない最高の焼き上がり性能を兼ね備えたオールマイティーなオーブン。最高の焼き上がりをお約束します。

## ● 操作パネルを一新

見やすく扱いやすい従来機種の特長はそのままに、コンパクトにまとめました。上火、下火と個別に温度設定、パワー設定ができ、表示もそれぞれ現在温度、設定温度が一目で確認できます。(温度設定スイッチは各桁ごとに設定可能。最小1℃単位)

## ● 新カウントダウンブザータイマー

最小単位を10秒に設定可能。最大99分50秒までカウントダウンが可能です。オプションで音量調整式電子ブザーも選べます。

## ● いろいろな焼き方設定を記憶できるプログラム

操作パネルはそれぞれ焼成時間中に温度、パワー設定を切り替えるプログラムを20種類、庫内温度に合わせたパワー設定を変化させるプログラムを10種類記憶できます。毎日の焼成工程をメモリーしておけばパートの方でもプロの焼成が再現できます。

## ● 使いやすい取っ手

武蔵オーブンの特長でもある湾曲したデザインの扉の取っ手はどの位置からも握りやすく、扉の開閉時に作業の邪魔をしません。又、開閉が軽くメンテナンスに手間のかからないバネを採用しました。

## ● 内釜の組み付け部を密閉し、補強フレームも新たに追加

内釜の剛性をアップし、高温での使用時におこる内釜の歪みをおさえた事により、焼きムラの無い安定した焼き上がりが期待できます。又、内釜も密閉型になっておりますので熱ごもりが従来型より良くなりました。

## ● 各段独立制御方式のスチームシステム

スチームタンクの剛性もアップして高温時の歪みをおさえた事により、従来型スチームより噴射時の蒸気ムラが無くさらに最適なスチームを実現。各段独立したスチームシステムを採用しておりますので、万が一の故障時にも安心です。

## ● 高剛性のボディー、高温使用にも対応する扉

基本性能を大切に考える武蔵オーブンは骨格や外装、内釜に使用している鋼材をコストダウンの為に薄くしたり、安価な物を使用しておりません。ステンレス製の扉の厚さを他のオーブンと比べてみてください。焼成温度が250℃を超える商品を焼いても扉の歪みがありません。

## ● 広い焼成炉内

New武蔵は標準で400×600鉄板に対応しました。

## ● 菓子用オーブン

武蔵オーブンの菓子用仕様もあります。火力で商品の立ち上がりをコントロールする物を焼くときには最適のオーブンです。一台のオーブンで上段を菓子用、下段をパン用、下にホイロを組み合わせる事も可能です。  
※菓子用は炉床板が平鉄板、扉パッキンは耐熱シリコン製(密封型)か標準パッキンを選べます。



## お客様のニーズに合わせた様々なタイプ

- ・配電BOXの左右 ※1  
以下はオプションになります。
- ・本体アジャスト式脚の高さ変更/15cm、20cm等(標準は9cm)
- ・焼成炉の段数(2~4段)
- ・オーブン本体が分割式
- ・本体の色や煉瓦装飾
- ・スチーム装置の有無(たとえば上段はスチームを使わないので省く等)
- ・炉床板の種類 ※2
- ・特注外寸
- ・音量調整式電子ブザー

※1 標準ではオーブンに向かって右側です。注文時に配電BOXの左右をご連絡ください。  
※2 スチーム装置付きの焼成炉は炉床板にミオレックスを使用しております。  
その他、溶岩石、平鉄板、ナミ板鉄板、菓子用オーブンはカステラ用の長崎タイプ(引き出し式)スチーム無しでも直焼きをする場合はミオレックス仕様を選ぶ事ができます。

### 輝武蔵 武蔵鏡面仕様



清潔感あふれる鏡面仕上げ



お店のイメージに合わせたカラーリングや煉瓦装飾もカスタマイズ可能。

### 煉瓦 武蔵煉瓦仕様



## 史上最小最強の「武蔵」

# 武蔵 files

フィスとはフランス語で「息子」の意味

## 100V電源でバタールも焼ける武蔵フィス※

「武蔵」の名前を持つフィスも火力が自慢。厳選された富士山の溶岩石を炉床板に使用しており、直焼きしたバタールは武蔵オーブンと変わらない焼き上がりです。武蔵の焼き上がりが家庭用100V電源で実現! 家庭パン教室やカフェにも最適です。菓子用タイプもあります。

単相100V 1480W 15A Files-S型 100V 15A.....620×L620×H465mm 8取鉄板仕様

単相200V 2010W 11A Files-L型 200V 11A.....660×L620×H515mm 8取鉄板仕様

※ 100V仕様の武蔵Filesで連続して焼かれる用途の多い場合は、単相200V仕様の武蔵Filesをお奨めします。