

# PM型ホイロシリーズ

Bakers Production Co.,Ltd.



PM-36

最高の発酵仕上がりをお約束するキャビネットホイロ

# PM型 ホイロシリーズ

- ・ホイロの加湿器はベーカース製ホイロ用の小型スチーム発生器を使用していますので生地がベタつかず、衛生的で「まろやか」な仕上がりのパンを約束します。  
又、スチームを庫内に取り入れる方式を採用していますので過剰温度上昇が起こりにくくスチーム加湿の良い所だけを使えるようにしています。発酵の仕上がりの違いを比べてみてください。
- ・加湿器の自動排水機能もPM型ホイロに標準装備しました。  
邪魔な排水バルブが無くなりましたので無駄なスペースをとらずメンテナンスフリーです。
- ・PM型ホイロには、入電タイマー（減算式）も装備しました。



型式	PM-36-1T
仕様	6取天板 (W380 L-530mm)
差数	2枚 18段 36枚差
	シート式コントロールパネル
	(温・湿度デジタル表示)
定格	3相200V 1.3kw
本体外寸	W 750 L 1000 H 1950

## 食パン・菓子パン兼用型（中柱無し、観音開き）

型式	PM-36S-2T
仕様	6取天板 (W380 L530mm)
差数	2枚 18段 36枚
	シート式コントロールパネル
	(温・湿度デジタル表示)
定格	3相200V 1.3kw
本体外寸	W 1000 L 800 H 2050



\* この他にも従来方式の床置き加湿器タイプのDXホイロ、作業台下ホイロや簡易ホイロ等、いろいろと作成できますので 気軽にご相談してください。



ベーカースプロダクションの製品ご購入時には、  
三井住友グループ[クオーク]のビジネスローンがご利用いただけます。

大阪通商産業局認可工場登録No大1591

## (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