

匠 たくみ OVEN

Built to order
Proportional control



匠オーブン（菓子用・パン用共に作成可能）
写真はオプション装備仕様です。（柱カバー、ダクト及び扉）



BAKERS PRODCUTION Co.,Ltd.

匠 OVEN

たくみ Built to order Proportional control



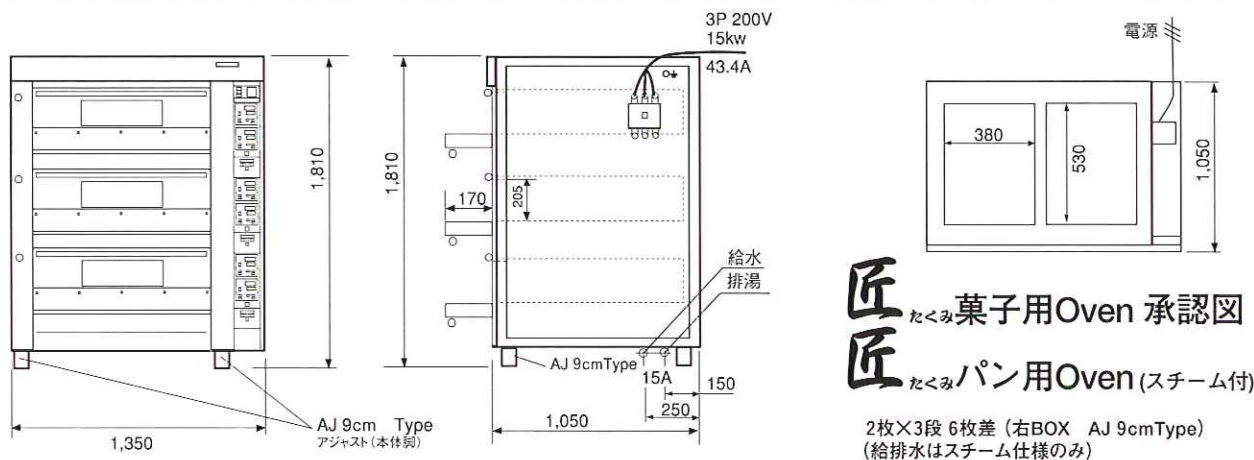
匠オープン（菓子用・パン用共に作成可能）

・シンプルな操作パネル
温度の設定と火力（8段切替）調整のみの
シンプルな操作パネルを採用しております。
又、秒単位で設定できるカウントダウン
タイマーも装備。

・新方式温度制御を採用し高精度の焼成温度
管理が自慢の「匠」オープン
主に菓子用オープンとして開発しましたが、
パンオープンも「匠」仕様を選ぶ事ができ
ます。主にチェーン店やインストアベー
カーリー等にお薦めです。

・従来機種より操作BOXが薄くなりました。
又、格段分割式も選べます。

*菓子用には密閉性を高めた扉のパッキン仕
様もあります。
詳しくはおたずねください。



匠菓子用 オープン

型 式	本 体	6取プレス天板差数	定 格	総電力	熱 量	本体外寸 (W×L×H/mm)	備 考
JMC-12	一体型	4枚×3段 = 12枚差	3P 200V 53A	18kw	15480kcal	1,350×1,550×1,810 (AJ 9cm 仕様)	平鉄板
JMC-6	一体型	2枚×3段 = 6枚差	3P 200V 35A	12kw	10320kcal	1,350×1,050×1,810 (AJ 9cm 仕様)	平鉄板
JMC-4	一体型	2枚×2段 = 4枚差	3P 200V 24A	8kw	6880kcal	1,350×1,050×1,710 (AJ 9cm 仕様)	平鉄板
JMC-9	一体型	3枚×3段 = 9枚差	3P 200V 53A	18kw	15480kcal	1,750×1,050×1,810 (AJ 9cm 仕様)	平鉄板
JMC-6T	一体型	3枚×2段 = 6枚差	3P 200V 35A	12kw	10320kcal	1,750×1,050×1,710 (AJ 9cm 仕様)	平鉄板

型式名について JMC型・・・本体一体型
JKV型・・・本体分割式
NKC型・・・長崎専用型

・この他にも横差しタイプ等、色々製作できますのでお問い合わせください。
・いずれも本体の脚 (AJ・アジャスト) は 9・15・20 cmタイプから選べます。

匠パン用 オープン スチーム付きハード系兼用オープン仕様表

型 式	本 体	6取プレス天板差数	定 格	総電力	熱 量	本体外寸 (W×L×H/mm)	備 考
LFB-12	一体型	4枚×3段=12枚差	3P 200V 70A	24kw	20640kcal	1,350×1,550×1,860 (AJ 9cm 仕様)	スチーム付き
LFB-6	一体型	2枚×3段= 6枚差	3P 200V 44A	15kw	12980kcal	1,350×1,050×1,860 (AJ 9cm 仕様)	スチーム付き
LFB-4	一体型	2枚×2段= 4枚差	3P 200V 29A	10kw	8600kcal	1,350×1,050×1,760 (AJ 9cm 仕様)	スチーム付き

型式名について LFB型・・・本体一体型・スチーム付き
RKB型・・・本体分割式・スチーム付き
LFS型・・・本体一体型・スチーム無し

・本体の脚 (AJ・アジャスト式) は 9・15・20 cmタイプから選べます。
・この他にも差数の違いやホイロ付き、ドウコン付きも製作できます。

*スチーム付きの場合、スリッピーールとスコップが標準で付きます。

*2段、3段オープンや操作パネルの左右、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ご要望にあわせた仕様で製作致します。

＜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＞



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】のビジネスローンも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 大阪府豊中市野田町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