



SOKI-NAKATA

製品のオーターメイト本焼付しませ。

TEL (054)641-1982 FAX (054)641-2158  
web@soki-nakata.co.jp http://www.soki-nakata.co.jp/

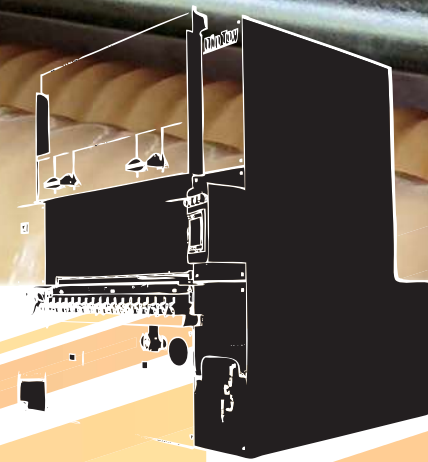
株式会社ソーキナカタ  
静岡県藤枝市横内800-33  
TEL (054)641-1982 FAX (054)641-2158  
web@soki-nakata.co.jp http://www.soki-nakata.co.jp/

# Baumkuchen Gas Oven

- BMP6P-ガス式6本焼き
- BMP6PM-シフォンバウム
- BMP12P-ガス式12本焼き
- BMP1P-ガス式1本焼き



GasOven



DipToy™

バウムクーヘン(Baumkuchen)それは・・・  
お菓子の王様と伝えられるドイツの伝統的な焼き菓子

# バウムクーヘンオーブン<ガス式6本焼き>

BMP 6 P

BMP 6 Pバウムクーヘンオーブンは回転するめん棒に生地を巻きつけバーナーで焼く、焼けた層の上に再び生地を巻きつけ焼く事の繰り返し動作を自動で行います。自社製パイプストレートバーナーのみで燃焼させるため、高温で短時間に焼き上げる事ができ、ガス燃焼時に発生する水蒸気と相乗効果で、浮きの良い、シトリのあるバウムクーヘンが出来上がります。さらにバーナー手前に設定された遮熱シャッター、生地台上の温度が一定に保たれ、生地の焼け、痛みを最小限にしつつ、焼成効率を上げる事が可能になります。

The model BMP6P is designed to automatically activate the intermittent motions of pastry-pasting and baking. The straight-type pipe burner makes it possible to bake up the pastry-rolls in a comparatively short time by superb effect of the mixture of steam and burning heat, which gives the exquisite moisture feeling as well as the beautiful thick color to the surface of Baumkuchen.



- 1 生地台高さ調整ハンドル(自動調整付)
- 2 生地昇温防止シャッター
- 3 パイプストレートバーナー
- 4 ガトー・ピレナー
- 5 タッチパネル

操作スイッチは7型液晶タッチパネル内に集中し、焼成時の必要な情報も見やすい画面配置になっています。山型バウムクーヘンにも対応できる焼成条件を最大20登録でき、焼成を自動化しました。オペレーターの作業は、生地の追加供給と生地皿前後調整のみに集中することができます。これらにより、匠の技を初心者でも簡単に再現できます。



The touch panel, with built-in operation control switches, is the 7-inch size LCE panel to provide a clear view and all necessary information to the operator during the operation. 20 different programs data of baking conditions can be installed into it and the pastry-table's height is adjusted automatically. The operator's job during the operation is limited to just two main things that are such as refilling the pastry-paste to the pastry-tray and adjusting the pastry-tray's height in the back-and-forth direction inside the oven, along the baking process. The machine makes possible that even a beginner or novice is able to easily represent a craftsmanship in making Baumkuchen!

- 1 Pastry-table's height adjusting lever (with auto function)
- 2 Elevating shutter, to buffer too high temperature heat
- 3 Straight-type pipe burner (with auto thermostatic function)
- 4 Groove-forming tool (furrow forming kit)
- 5 Operation control touch panel

## バウムクーヘンオープン 関連機械

バウムクーヘンを製造に必要な関連機械を揃えております。



## スライサー

簡単に均等に切りたい！フォンダン・グラスをかけたい！  
などなどスライサー1台で解決します。  
操作は簡単！電源スイッチと速度変更用のボリュームの2つの操作だけ！  
定寸バー（OP）を付けることで、目盛を見ず決まったカットができます。



## 固定ラック

バウムクーヘン麵棒を12本かけれるラック  
キャスター付（ストッパー付）で動かし可能

## 回転ラック

焼きたてホヤホヤ♪アツアツのバウムクーヘンは、  
柔らかくチョットの振動で崩れ落ちてしまいます。  
そこで、回転ラックが大活躍します。  
めん棒を最大12本セット、回転しながら変形防止をし、  
冷却を行います。さらに間欠運転機能で落下を防ぎます。



## テーブルスタンド

バウムクーヘンを一本置けるスタンド  
フルステンレスで清潔を保てます

## バウムクーヘン カット関連用品

バウムクーヘンのカット作業に便利な道具を揃えております。



## 小径バウムクーヘン 抜き用作業台

めん棒を片持ちできるため、反対側から焼き上がった  
バウムクーヘンを簡単に抜くことができます。  
※専用の小径めん棒が必要です

## 小径バウムクーヘン めん棒抜き型

バウムクーヘンのめん棒を引き抜くための型です。  
※専用の小径めん棒が必要です。



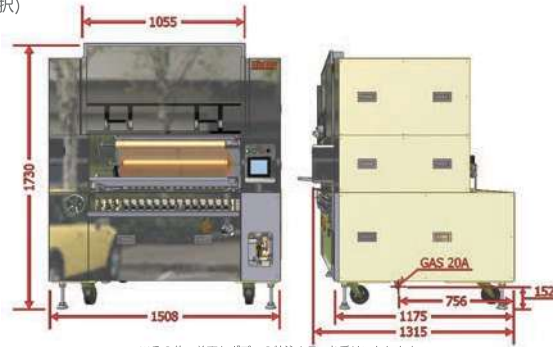
## 等分カット台

簡単に2～8等分にカットできます。  
水洗いできいつまでも清潔を保てます。

## バウムクーヘンオープン ガス式6本焼き <BMP6P>

電源	3相200V 1.2Kw (50hzまたは60hz選択)
めん棒	400W(INV制御) 生地台 200W
ドラム	400W(INV制御) シャッタ 200W
熱源	プロパンまたは都市ガス
ガス消費量	51.3Kw
点火方式	パイロットバーナー自動点火
点火確認	あり(フレイムロッド)
塗装色	前面:ステンレス ボディ:クリーム
機械重量	800kg
製品の太さ	3本焼き φ210mm(最大) 6本焼き φ150mm(最大)
めん棒長さ (生地が付く部分)	φ45以下 750mm φ45以上 750mm

幅 約1508mm×高さ 約1730mm×奥行き約1315mm

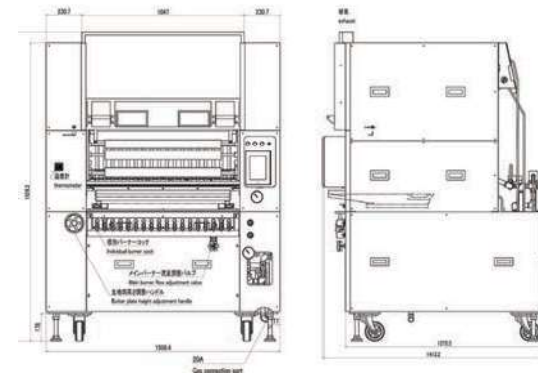


※その他、前面とボディの特注カラーお受けいたします。

## バウムクーヘンオープン ガス式12本焼き<BMP12P>

電源	3相200V 1.7Kw (50hzまたは60hz選択)
めん棒	400W(INV制御) 生地台 400W 点火ヒータ 1.2A×2
ドラム	400W(INV制御) シャッタ 400W
熱源	プロパンまたは都市ガス
ガス消費量	61.3Kw
パイロットバーナー	9.9Kw
メインバーナー	41.4Kw(2.3Kw×18本)
赤外線バーナー	10Kw (5Kw×2本)
点火方式	自動点火
点火確認	あり(フレイムロッド)
塗装色	標準:「前面:ステンレス ボディ:クリーム」
機械重量	1000kg
製品の太さ	12本焼き φ120mm(最大) 6本焼き φ210mm(最大)
めん棒長さ	750mm (生地が付く最大)

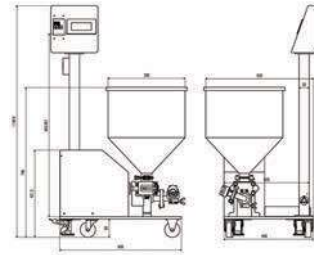
幅 約1508mm×高さ 約1936mm×奥行き約1414mm



## 生地供給装置<BMD>

電源	3相200V 750W ポンプモーター750W (INV制御)
容量	38L
機械重量	30Kg

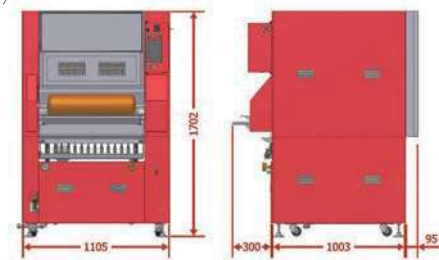
幅 約530mm×高さ 約1144mm×奥行き 約600mm



## バウムクーヘン ガス式1本焼き <BMP1P>

電源	3相200V 500w
めん棒	60W(INV制御) シャッタ 40W (ブレーキ付モータ)
アーム	280W(ステッピングモータ)
熱源	プロパンまたは都市ガス
ガス消費量	44.09Kw
	4.19kw(内赤外線)
点火方式	自動着火(イグナイタ)
	点火ヒーター(1.2A)
点火確認	あり(フレイムロッド)
機械重量	600kg
塗装色	前面:ステンレス・レッド ボディ:レッド
製品の太さ	φ210mm(max)
めん棒長さ	620mm(生地がつく最大)
焼成時間	約40分/1本

幅 約1105mm × 高さ 約1702mm × 奥行き 約1398mm

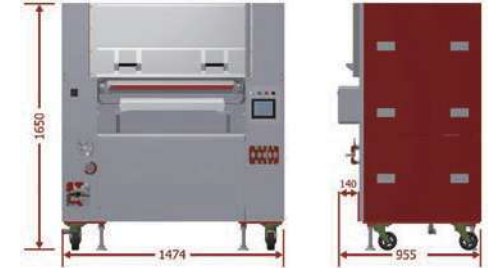


※その他、前面とボディの特注カラーお受けいたします。

## シフォンバウムクーヘンオープン <BMP6PM>

電源	3相200V 1.29Kw
めん棒	400W(INV制御) 生地台 200W
ドラム	400W(INV制御)
熱源	プロパンまたは都市ガス
ガス消費量	24.3Kw
点火方式	自動点火
点火確認	あり(フレイムロッド)
塗装色	前面:ステンレス ボディ:クリーム
機械重量	800kg
製品の太さ	φ120mm(最大)
めん棒長さ	650mm(生地が付く最大) ステンレス製

幅 約1474mm × 高さ 約1650mm × 奥行き 約955mm

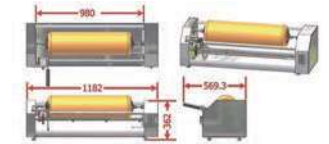


※その他、前面とボディの特注カラーお受けいたします。

## バウムクーヘン スライサー<BKS>

電源	AC100V 90W (スピードコントロールモータ)
OP	定寸カットバー

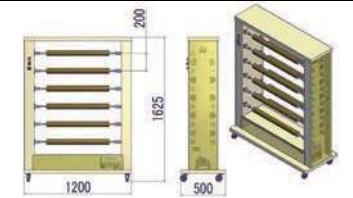
幅 約1182mm×高さ 約362mm×奥行き 約570mm



## バウムクーヘン 回転ラック<KR-12>

電源	AC100V 90W (スピードコントロールモータ)
----	----------------------------

幅 約1200mm×高さ 約1625mm×奥行き 約500mm



## バウムクーヘン 固定ラック

めん棒	最大12本
-----	-------

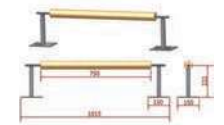
幅 約890mm×高さ 約1483mm×奥行き 約430mm



## バウムクーヘン テーブルスタンド

2個(1セット)
----------

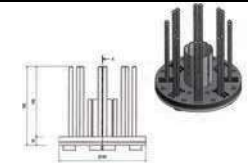
幅 約150mm×高さ 約230mm×奥行き 約150mm



## バウムクーヘン 等分カット台

内径(穴) 60mm 外径100mm~150mmまで
高さ145mmまで

幅 約180mm×高さ 約163mm×奥行き 約180mm



## 小径バウムクーヘン抜き用作業台・めん棒抜き型

専用めん棒φ40まで
作業台

幅 約1200mm×高さ 約800mm×奥行き 約450mm

