



SOKI-NAKATA

商品のイメージはあくまで参考です。

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baum
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プン<ガス式12本焼き>

BMP12P

BMP12Pバウムクーヘンオープンは、最大12本焼き上げる能力を持ちながら、6本焼きにも搭載された自社製パイプストレートバーナによる湿熱に加え、新たに追加された赤外線バーナの輻射熱、この2種類のバーナの相乗効果で、しっとりバウムとハード（ピレネー型）バウムを最高の仕上がりに焼き上げます。さらにバーナ手前に設定された遮熱シャッターを大幅に拡大、前面扉に小窓を追加、タッチパネルを大型にした事により、生産効率が大幅に向上します。



- 1 生地昇温防止遮蔽板
- 2 赤外線バーナとパイプストレートバーナ（自動温度調節）
- 3 12本掛けドラム
- 4 7型タッチパネル



バウムクーヘン生地供給装置

適合機種 BMP6P
BMP6PM
BMP6EL
BMP12P
BMD

新開発 生地供給装置は生地皿へ供給する作業を自動化し、作業者の負担を軽減をします。人の作業よりも細かく、適切なタイミングで生地を供給する為、生地供給時（新しい生地と混ざった時）に生地皿上の温度変化が少なく焼成の最後まで生地の状態が安定します。焼成後の残り生地の片付けに時には、吸い戻す事も可能です。



前面のタッチパネルと速度オペレータで設定および単動運転が可能
バウムクーヘンオープンと通信接続し、連動させる事も可能



ポンプユニットは、工具無しで分解・組み立てができます。全てのパーツは、高耐熱性で煮沸殺菌及び洗浄機に対応します。



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

バウムクーヘン麺棒を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。



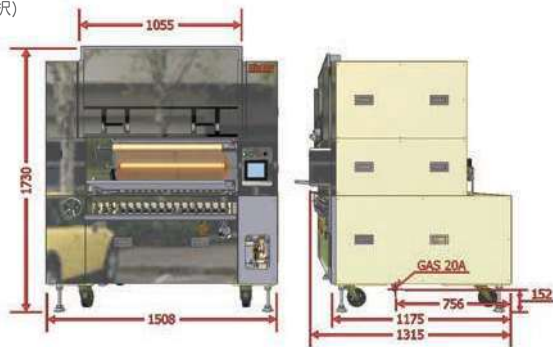
等分カット台

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(フレームロッド)
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 約1315mm

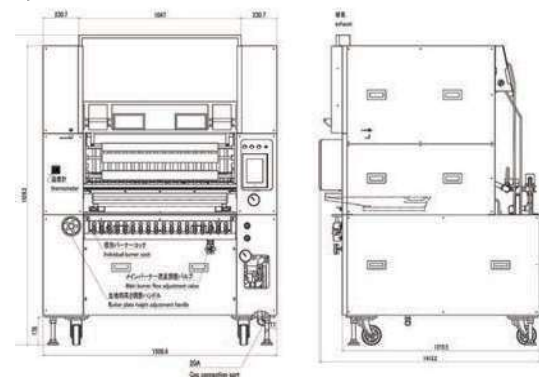


※その他、前面とボディの特注カラーお受けいたします。

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(フレームロッド)
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)

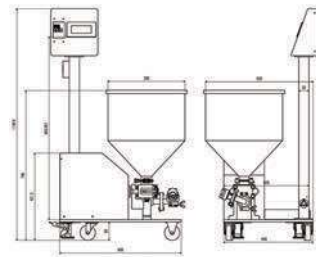
幅 約1508mm×高さ 約1936mm×奥行 約1414mm



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

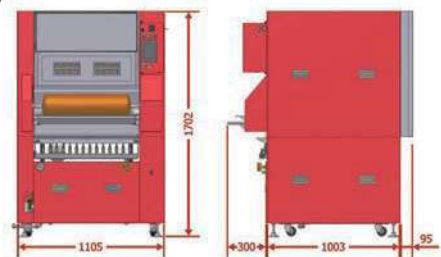
幅 約530mm×高さ 約1144mm×奥行 約600mm



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(フレームロッド)
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 約1398mm

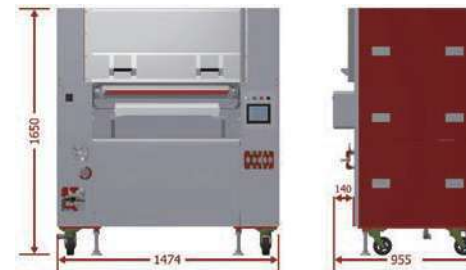


※その他、前面とボディの特注カラーお受けいたします。

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(フレームロッド)
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 約955mm

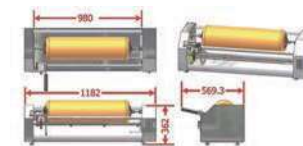


※その他、前面とボディの特注カラーお受けいたします。

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

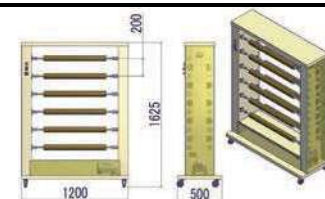
幅 約1182mm×高さ 約362mm×奥行 約570mm



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 約500mm



バウムクーヘン 固定ラック

めん棒	最大12本
-----	-------

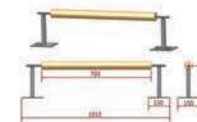
幅 約890mm×高さ 約1483mm×奥行 約430mm



バウムクーヘン テーブルスタンド

2個(1セット)

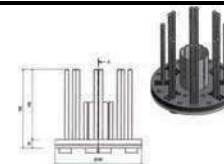
幅 約150mm×高さ 約230mm×奥行 約150mm



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 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 約450mm

