

# バウムクーヘンオーブン自動1本焼き機

BMP1P

自社製パイストレートバーナーによる湿熱と赤外線バーナーの輻射熱により、最高の焼き上がりに仕上がります。  
 炉内固定遮熱板と前面自動扉により焼成時に正面外部への排熱が少なく、作業者及び生地皿上の生地への熱によるストレスが殆どありません。  
 大型タッチパネルで焼成条件を入力し、ほぼ全自動状態で焼成可能な為、他の作業と並行して焼成することができます。



- 1 赤外線バーナーとパイストレートバーナー (自動温度調節)
- 2 自動開閉扉(ガラス窓付)
- 3 変形防止冷却機能
- 4 スライサー(OP)



閉じ (焼成中)

開き



## 条件を入力するだけ

火力・時間の条件を入力するだけで、ほぼ全自動で焼成が可能  
 他の作業と並行して焼成することもできます。

火力・時間調整しながら、ほどよく焼くこともできます。(マニュアル運転)



## 10種類覚えておけます。

名前・火力・時間・速度の条件はレシピによって変わる。  
 それを記録し、すぐに読み出せます。

## 焼成・冷却・カットまで、1台でできます。



## 冷却運転中

焼成完了後は自動消火し、  
 製品の変形を防止する為、  
 自動的に回転冷却モードに  
 移ります。



## スライサー

オプションのスライサー  
 ユニットを装着する事で、  
 アームの上下動作でカットします。

手で刃を上下する  
 必要はありません。

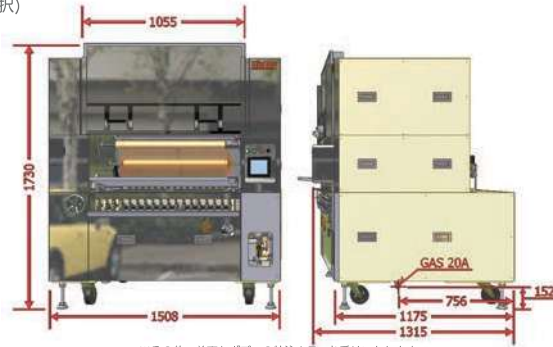
機械が自動で一定の切り込みをいれます。



## 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

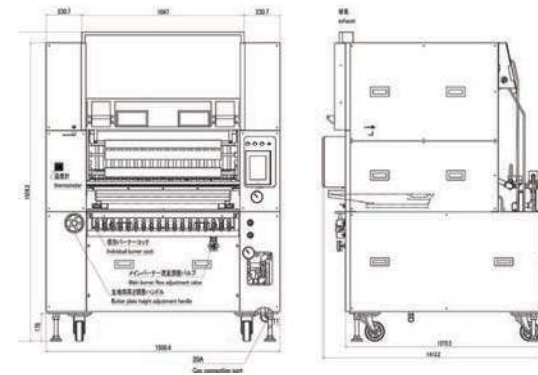


※その他、前面とボディの特注カラーお受けいたします。

## 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 1.2Ax2
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)

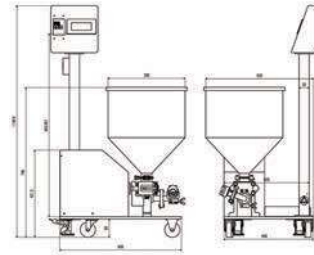
幅 約1508mm×高さ 約1936mm×奥行き約1414mm



## 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

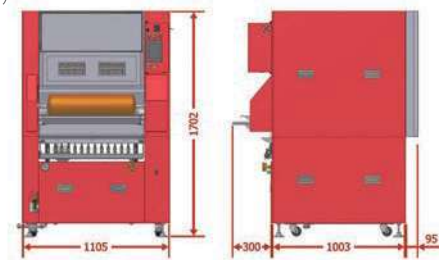
幅 約530mm×高さ 約1144mm×奥行き 約600mm



## 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

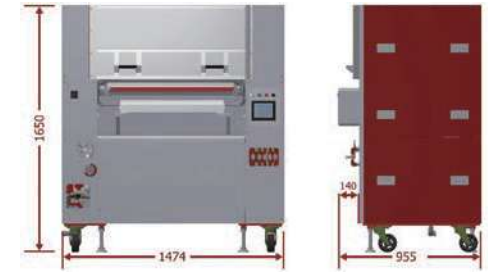


※その他、前面とボディの特注カラーお受けいたします。

## 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

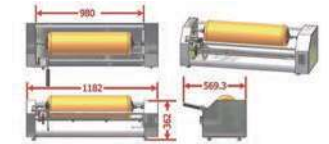


※その他、前面とボディの特注カラーお受けいたします。

## 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

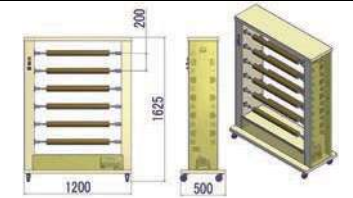
幅 約1182mm×高さ 約362mm×奥行き 約570mm



## 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
-----	-------

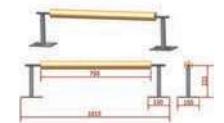
幅 約890mm×高さ 約1483mm×奥行き 約430mm



## バウムクーヘン テーブルスタンド

2個(1セット)
----------

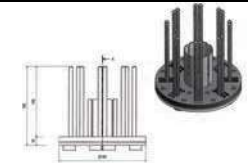
幅 約150mm×高さ 約230mm×奥行き 約150mm



## 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

