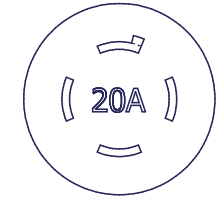
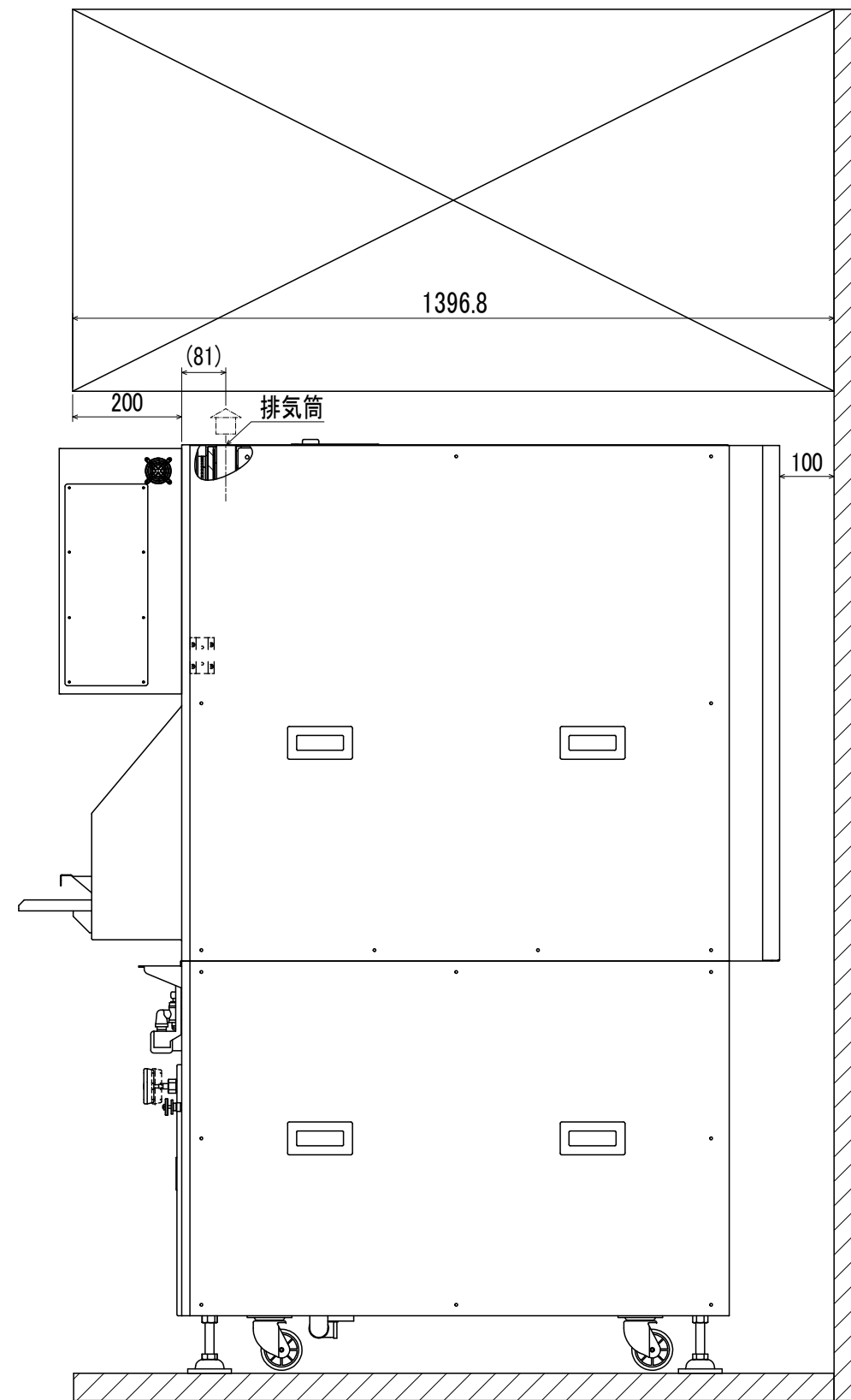
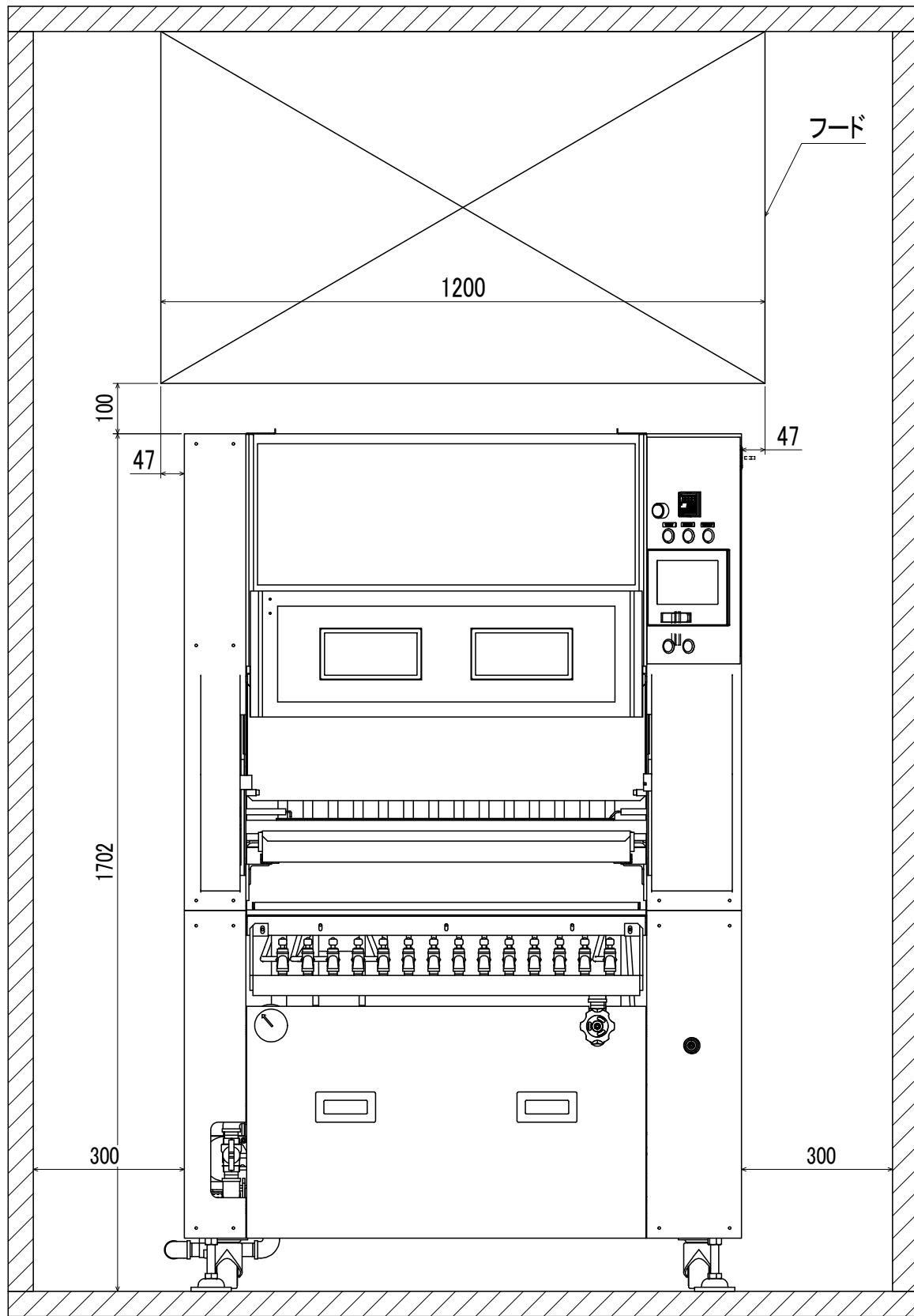


仕様			
電源	AC200V 三相		
麺棒駆動	インダクションモーター	200V	60W
アーム駆動	ステッピングモーター	200V	1.4A
シャッター駆動	ブレーキ付モーター	200V	40W
熱源	都市ガス/LPG	選択	
消費量	39600kcal(46Kw) MAX	内赤外線4.19KW(LPG)	
点火方式	自動着火	フルタイムイグニッション	
安全装置	フレイムロッド 点火確認	過加熱防止装置	



電源ソケット: 20A引掛け式

株式会社 ソーキナカタ		設計	製造	表面処理	重量	更新日
Y11054-00_ver3		yaosima	yaosima	---	N/A	
図番	副番	部数	材質	名称	熱処理	作成日
Y11054-00_ver3	1/5	1	材質	BMP1P-600 (一本焼き自動)	---	2011/06/23

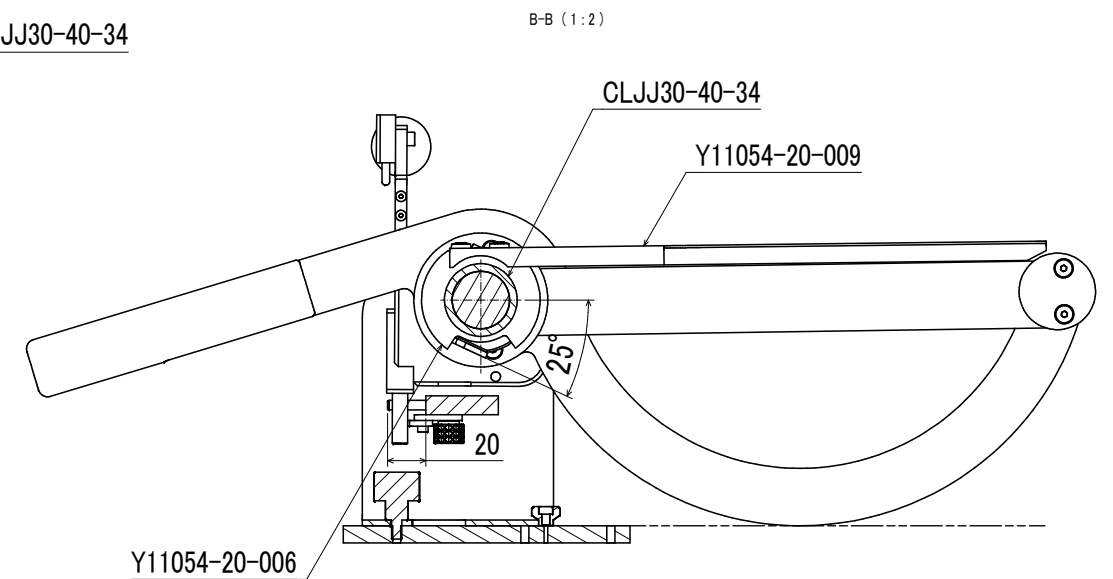
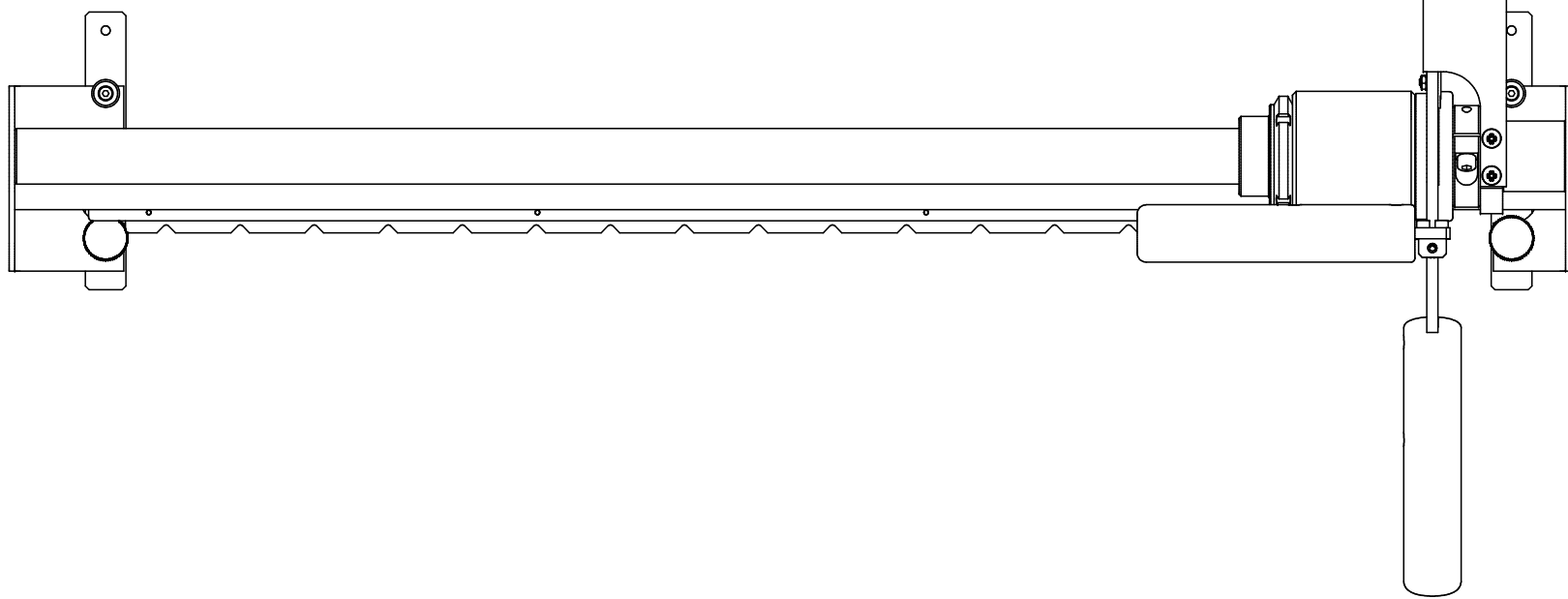
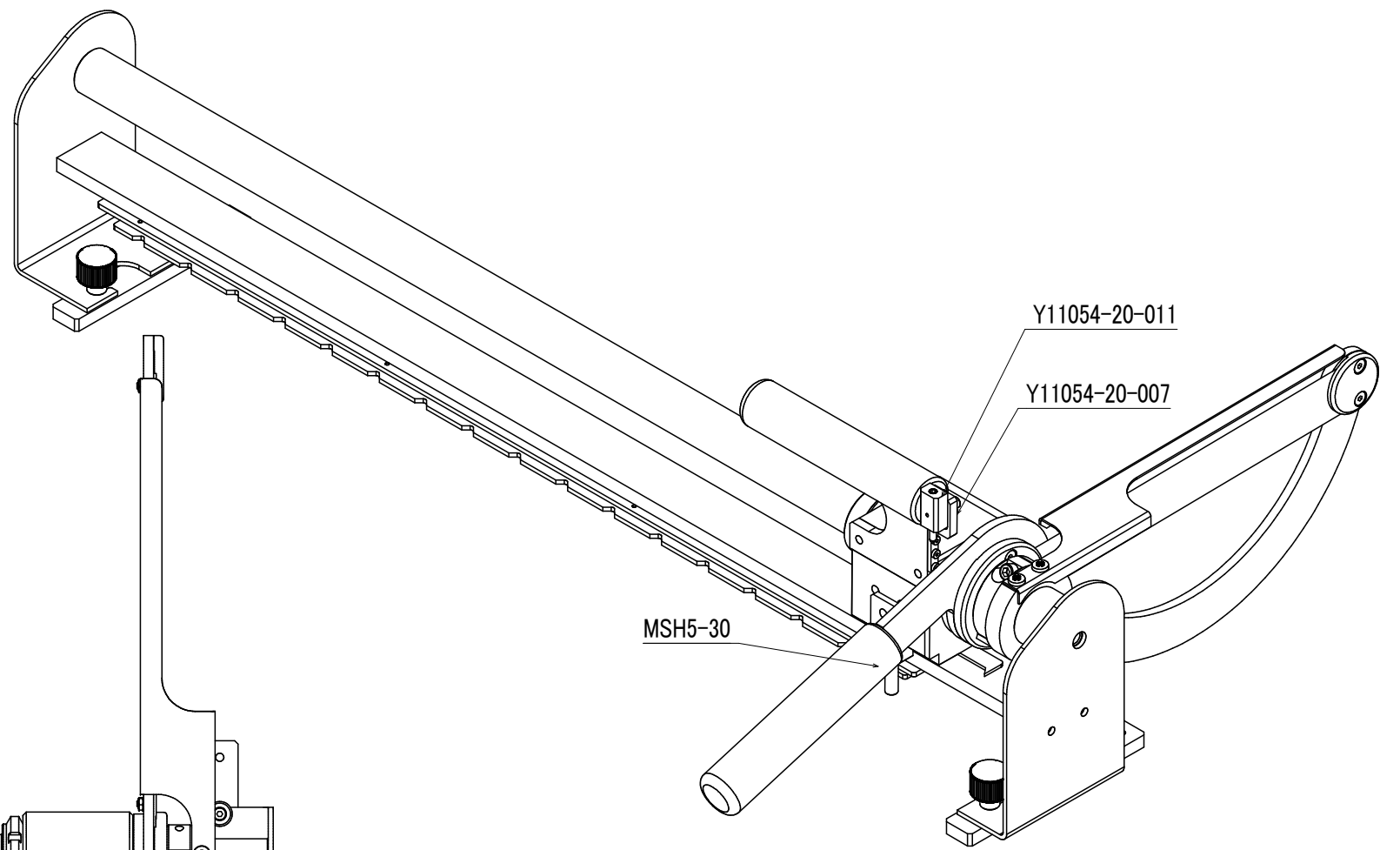
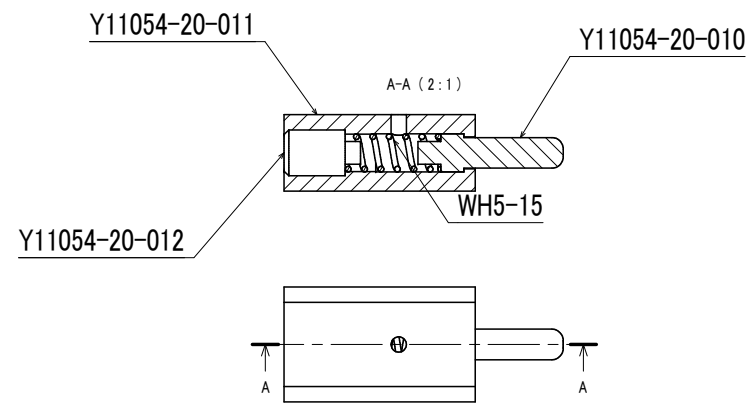


設置の注意

- 1、平坦な安定した場所にガタツキの無いように、平行を取って設置して下さい。
- 2、メンテナンススペースとして機械側面300mm以上、機械後方200mm以上開けて下さい。
- 3、排気は30cm以上の有圧換気扇(又は同等の排気ファン)を設置し、必ず排気に見合った吸気を取ってください。
- 4、フード内の排気位置は、出来る限り機械後方に設置して下さい。
* 機械前側に設置すると焼きむらの原因となります。
- 5、フード内の雰囲気温度は、80°C前後になります。フード内に換気扇を設置する場合は、高温対応の排気ファンを設置して下さい。
- 6、機械側には必ずガス漏れ警報機を設置し、同時に一酸化炭素警報機を併設して下さい。
- 7、ガス配管は、機械接続前に必ず元コックを設置して下さい。
- 8、ガス供給圧力は低圧です。機械にはガバナー等圧力調整機器は付帯していません。
- 9、エアコン等の風がオープン内に入らないように留意して下さい。

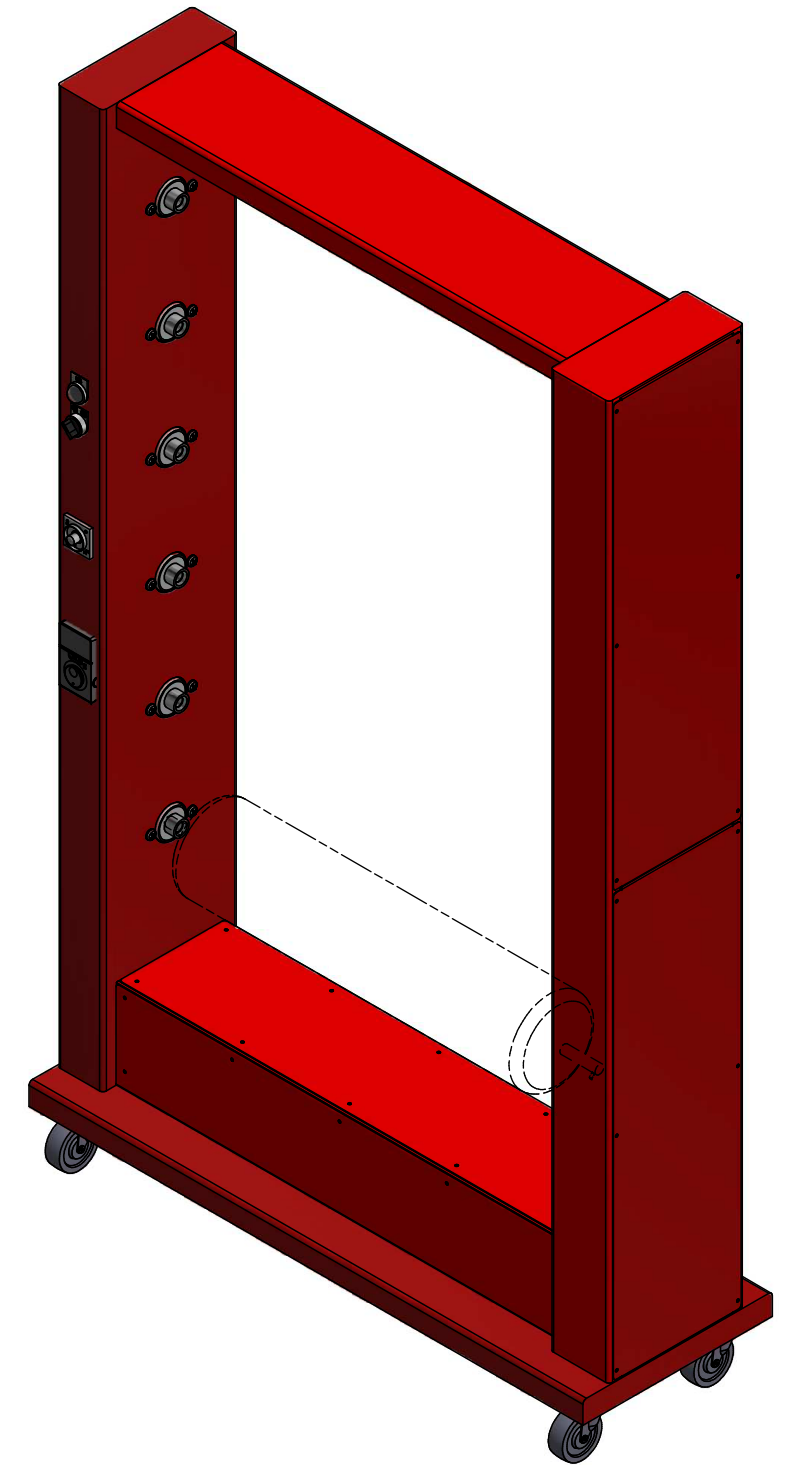
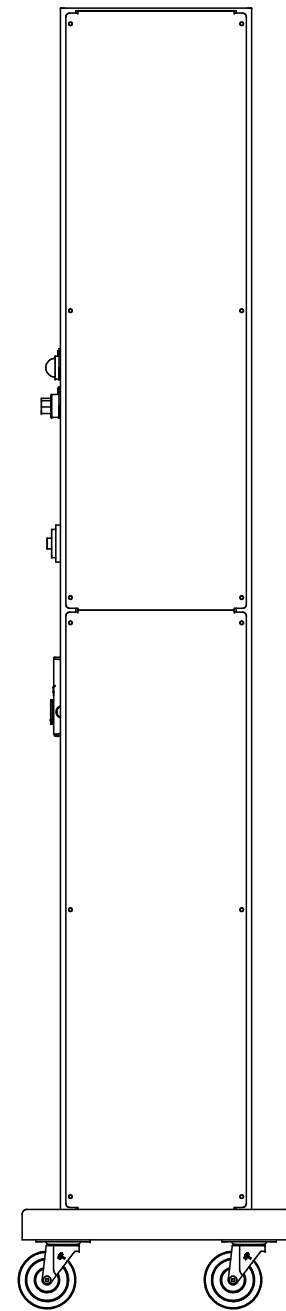
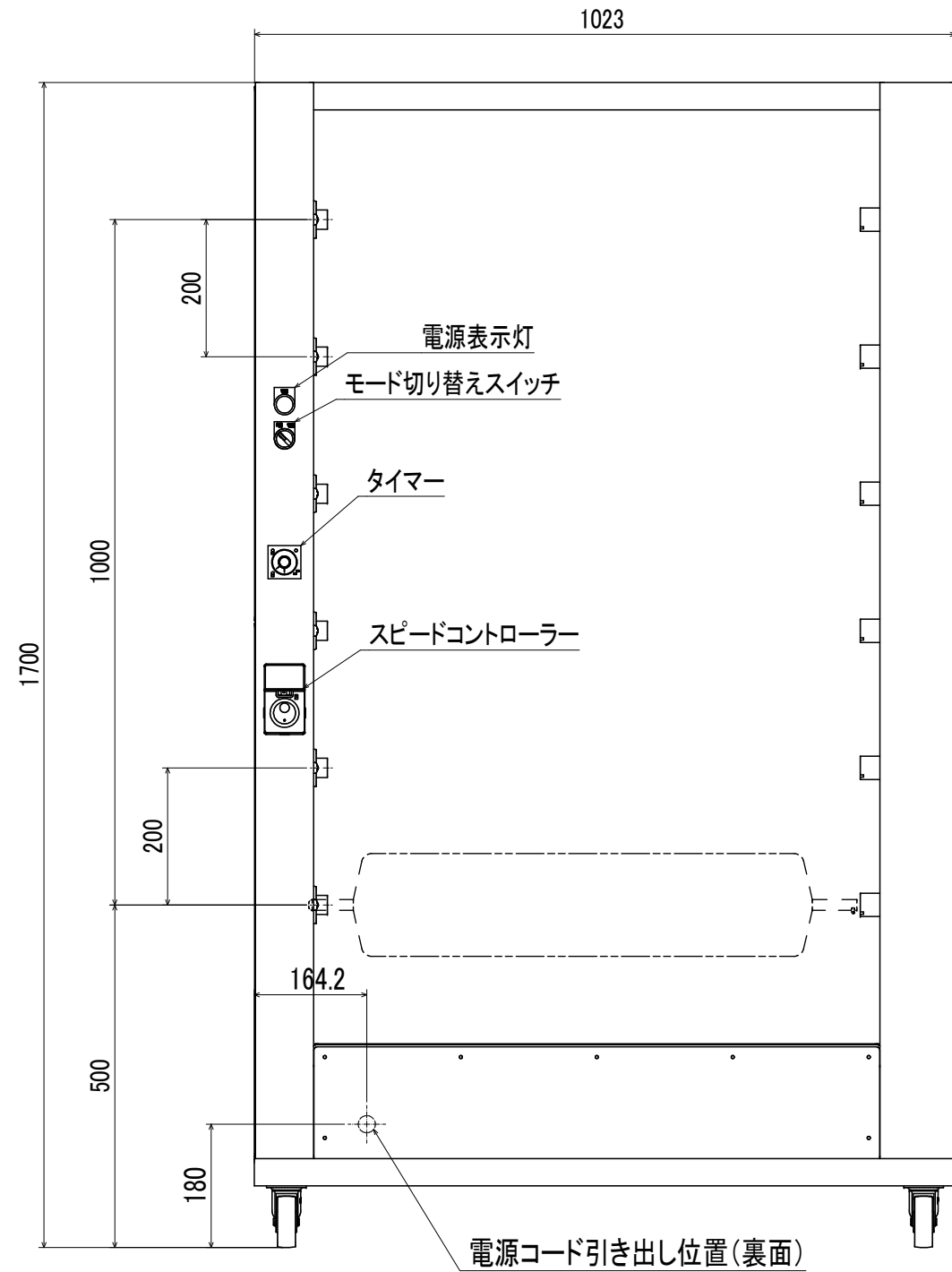
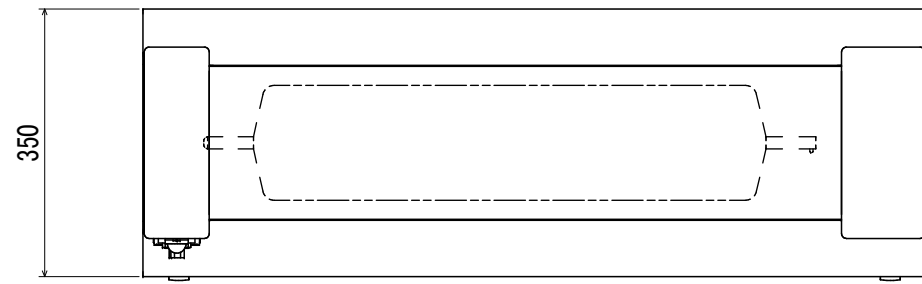
設置参考図

設計		製図		表面処理		熱処理		更新日	
設計	yaosima	製図	yaosima	表面処理	---	熱処理	---	作成日	2011/06/23
図番	Y11054-00_ver11	副番	2/5	価数	1	材質		名称	BMP1P-600 (一本焼き自動)



図番		副番		部数		材質		名称		重量	更新日
Y11054-20		1/2		1						N/A	2013/11/30
設計		製図		表面処理		熱処理		作成日			
yaosima		yaosima		---		---					

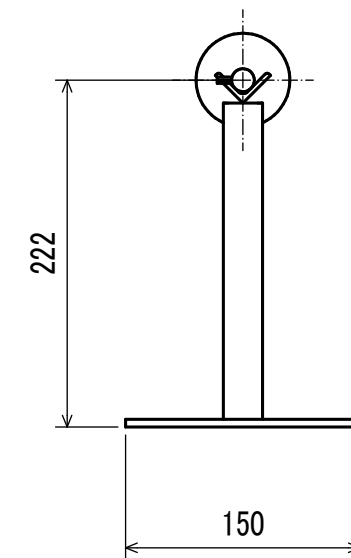
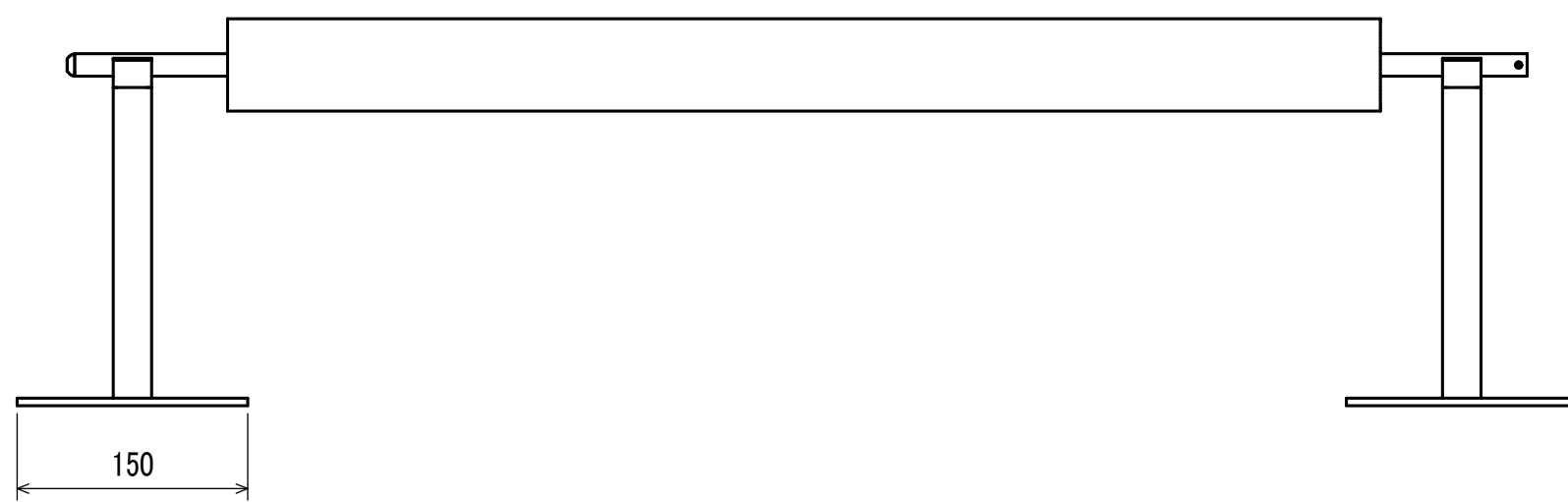
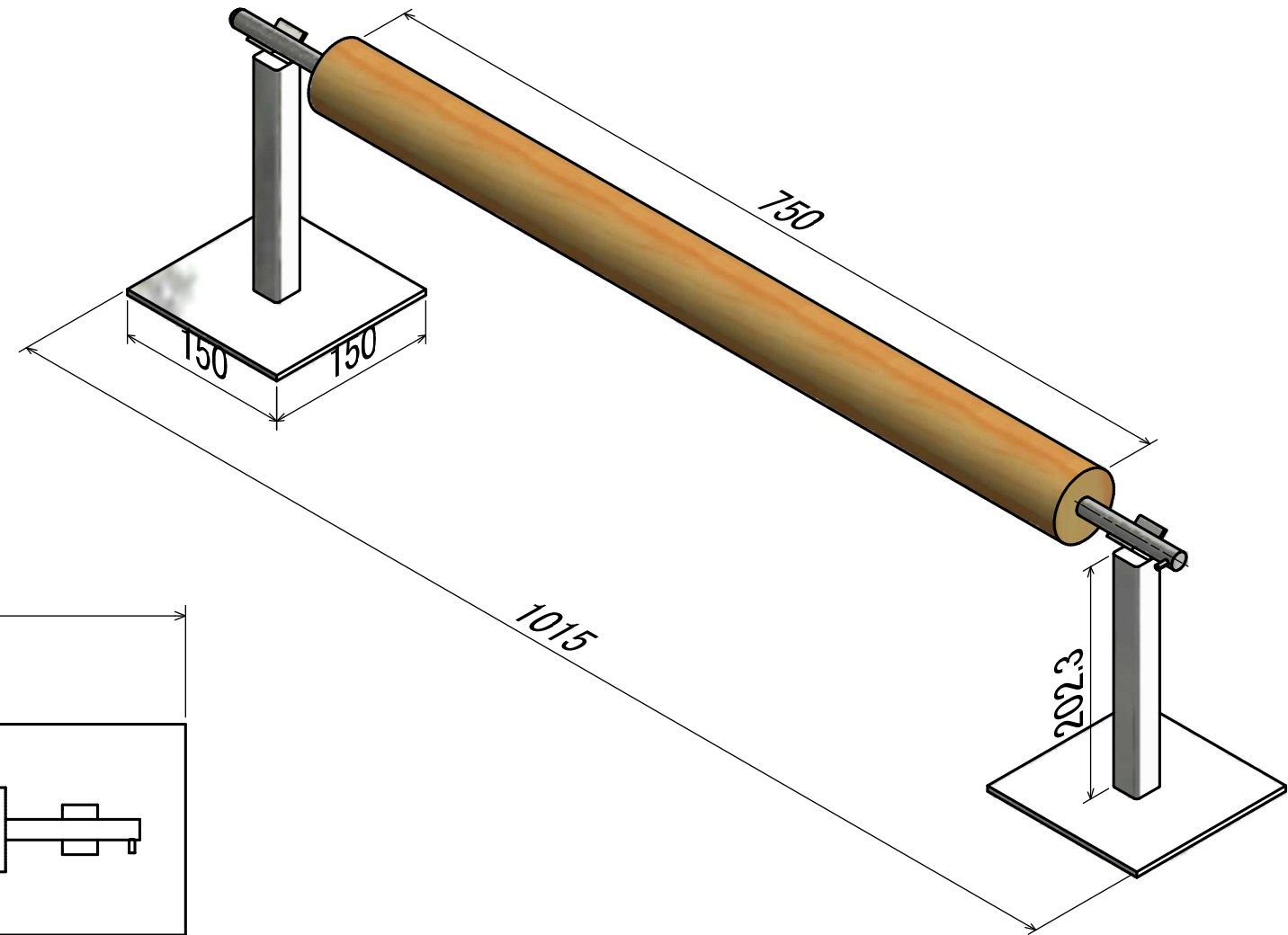
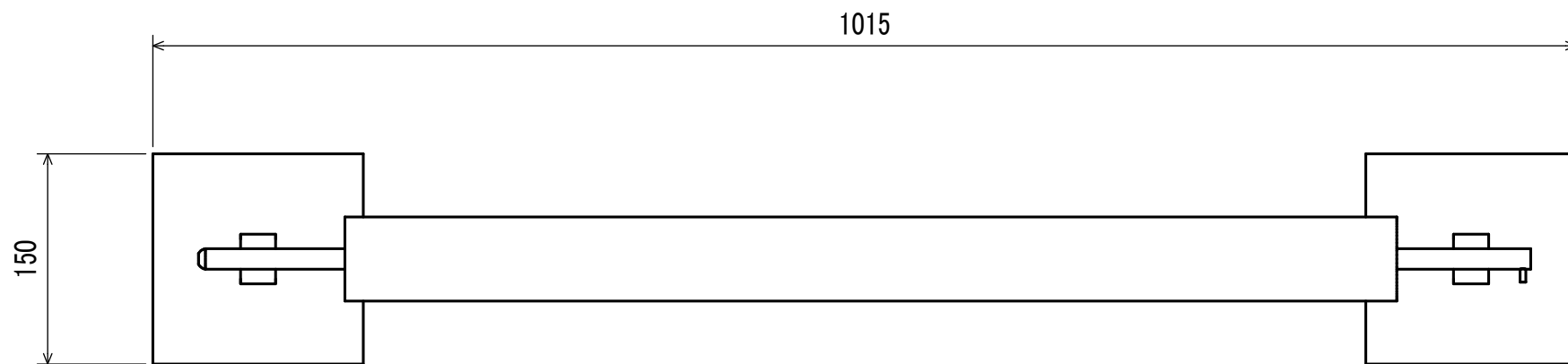
株式会社 ソーキナカタ



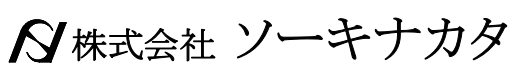
仕様			
電源電圧	AC100V	195/217W	(50/60Hz)
回転速度	3~46/53	rpm	(50/60Hz)
制御モード	連続運転・間欠運転切替 ツインタイマーにより間欠時間変更可		

本仕様は改良の為予告無く変更する場合があります。

Y13142-00		副番	1/2	個数	1	材質		名称	一本焼き用6段回転ラック	重量	N/A	更新日	
株式会社 ソーキナカタ		設計	yaosima	製図	yaosima	表面処理	---	熱処理	---	作成日		2013/11/27	



更新日

 株式会社 ソーキナカタ		設計	製図	表面処理	熱処理	作成日	
		yaosima	yaosima	---	---	2009/08/18	
図番	Y09004-30-003-スタンド	個数	1(2)	材質	SUS304	名称	テーブルスタンド