



BMP6PM

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下さい。
- 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℃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。

仕 様		
電気容量	三相200V 1290W	
麺棒回転	400W	インバーター変速
ドラム回転	400W	インバーター変速
生地台昇降	200W	ブレーキモーター
生地台上限ストッパー	90W	シンクロナスモーター
熱源	LPG/都市ガス	20984 Kcal/max
メインバーナー	赤外線バーナー	5本
点火方式	自動点火	FLによる点火確認有り
温度計測		
炉内温度	1箇所測定	熱電対

Y11038-00_ver2		副 1/7	図 1	材 質	名 称	重 量 N/A	更 新 日 2011/10/14
Y11038-00_ver2		副 1/7	図 1	材 質	名 称	重 量 N/A	更 新 日 2011/10/14