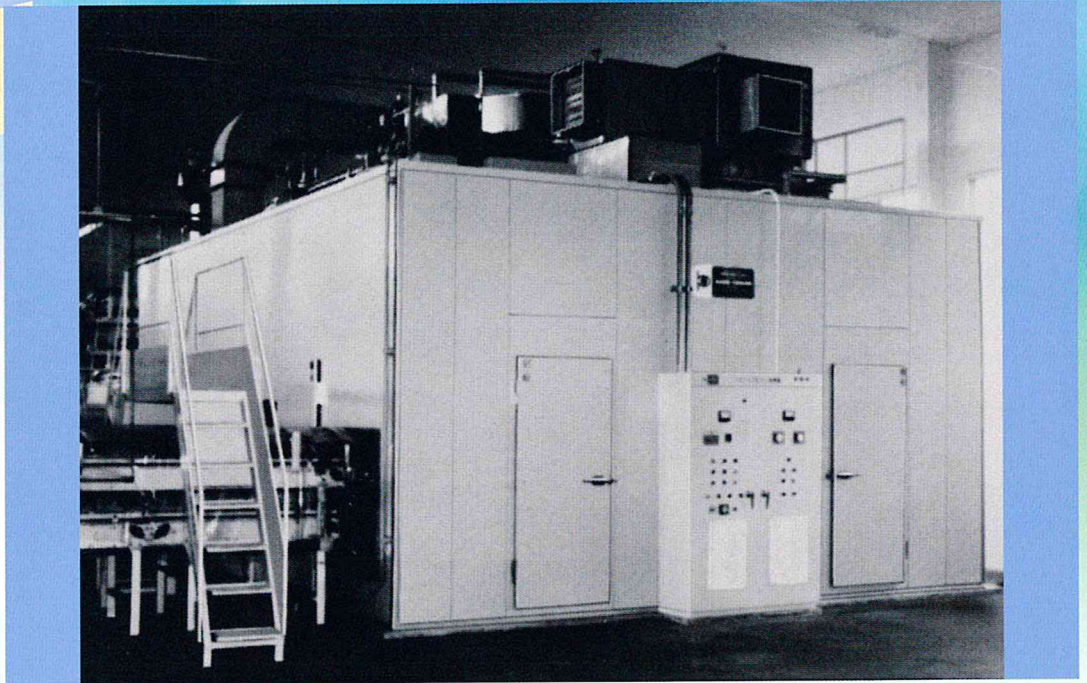
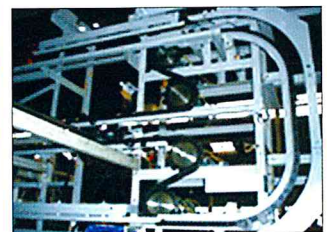
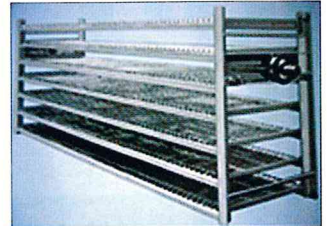


932 ラックタイプ



FINAL PROOFER Series



■ 特 長

1.ラックタイプはコンパクトで省エネ！

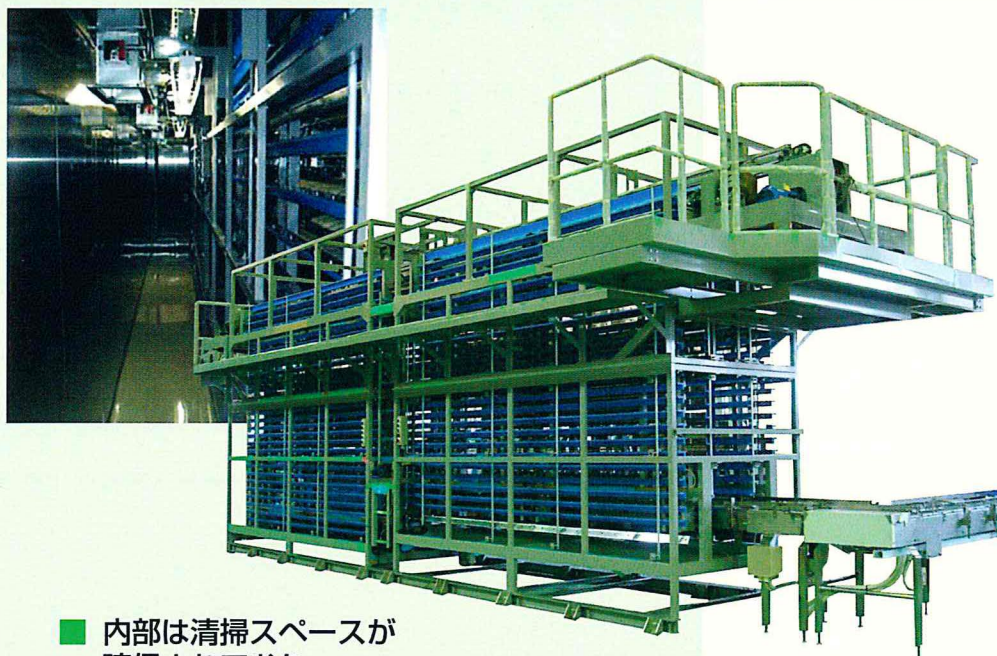
庫内容積は他のタイプと比較し30%コンパクトです。
庫内容積が少ないため空調も省エネになります。
間欠運転のため省エネ運転が行えます。

2.ラックタイプは均一な醗酵！

本体の調和空気の循環は内部の分岐ダクト内のダンパーで調節し
庫内の均一な温湿度が確保され、高品質の製品が確保されます。

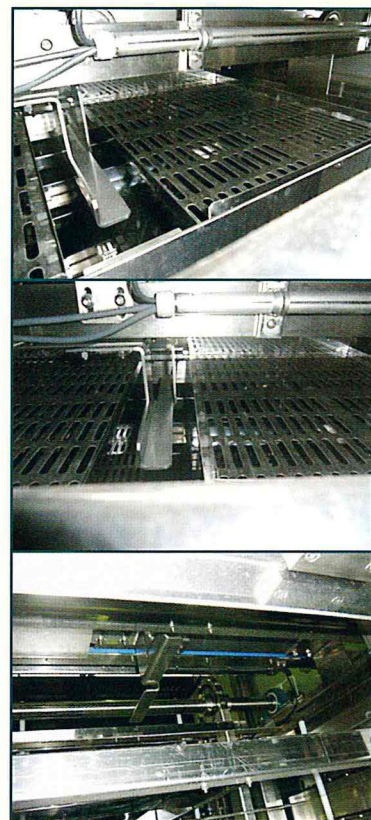
Baker Perkins は世界の製パン・製菓機械のレジェンドです。
その技術のDNAをMISUZUは継承しています。

バーティカル タイプ



■ 内部は清掃スペースが確保されており、清掃、メンテナンスが容易です。

省スペースでも
立体構造タイプですので
大容量生産を実現します。



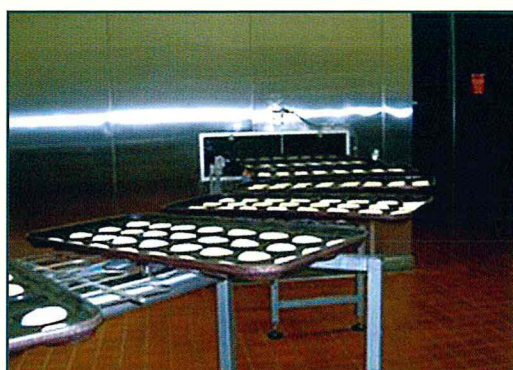
■ 上昇棚から下降棚への移動はチャッキングを行うため、製品への異物混入はありません。

ランナムコンベヤタイプ



均一な製品醗酵、スムーズな製品搬送

※写真はジェネレーションIIタイプ(下部投入、下部排出)



■ フィギュア8、オーバル式、ダブルオーバル式の搬送レイアウトが可能です。

※MISUZUIはLanham Conveyorized Oven・Prooferの正規総製造・販売元です。

※本カタログの仕様は予告なく変更することがあります。20150201B①1,000

■ カタログの請求、お問い合わせは

■ 製造・販売元

 **三鈴工機株式会社**

〒510-0103 三重県四日市市楠町北五味塚530番地

PHONE(059)397-3211 FAX(059)397-3217

本社営業部 〒510-0103 三重県四日市市楠町北五味塚530番地

PHONE(059)397-3216 FAX(059)397-3217

東京支店 〒105-0012 東京都港区芝大門1丁目2番1号(大門KSビル3階)

PHONE(03)3434-2936 FAX(03)3434-2939

大阪支店 〒542-0081 大阪市中央区南船場2丁目10番20号(南船場満呂木ビル5階)

PHONE(06)6241-1091 FAX(06)6241-1093

■ 販売元