

武蔵オーブンの"eco"



武蔵 oven は旧オーブンに比べ約18%以上の消費電力ダウンを実現！

優れた断熱性能により焼き上がりの良さがアップした事はもちろん、消費電力も18.9%以上ダウン
当社製旧 NFB-12 (21kw) と MB-43 (24kw) との実測比較。※(株) グローアップ計測

高断熱性能を追求した新しい前面ガラス

ガラス面積を広げ、焼成炉内を見やすくしながらも断熱性能をアップした前面ガラスを搭載。断熱性能も従来の武蔵より良くなりました。(オプション)

オプションで eco スイッチ搭載可能

eco スイッチを ON すれば1段当たり1kwの電力消費をカットで eco モード。更に焼成炉内の溶接部分、ヒーターの形状や断熱材を改良し、さらなる熱ごもり性能を実現。※焼成パワーが必要な時は eco スイッチを OFF にすれば通常の武蔵オーブン

消費電力を抑え Eco を追求。



キャビネットホイロ

PM-36

最高の発酵仕上がりをお約束する
キャビネットホイロ。
まろやかな仕上がり自慢です

・ホイロの加湿器はベーカーズ製ホイロ用の小型スチーム発生器を使用していますので生地がべたつかず、衛生的で「まろやか」な仕上がりパンを約束します。
又、スチームを庫内に取り入れる方式を採用していますので過剰温度上昇が起こりにくくスチーム加湿の良い所だけを使えるようにしています。発酵の仕上がり違いを比べてみてください。
・加湿器の自動排水機能もP型ホイロに標準装備しました。

型 式 PM-36
仕 様 6取天板
シート式コントロールパネル
外 寸 W750×L1000×H1950
定 格 3P 200V 1.3kw

LED 照明採用！



ペストリーフリーザー

MR-20

冷凍生地の作成
成形冷凍生地の保冷に
最適なフリーザー。

・パン生地用に開発された冷凍能力
・生地が乾きにくく最適な状態で冷凍できます。

型 式 MR-20
性 能 -20℃(無負荷)
外 寸 W750×L1100×H1985
定 格 3P 200V 0.75kw
(空冷仕様又は水冷仕様)



RATIONAL

SelfCooking Center 61

400×600 天板仕様
5枚差し
電気式
3P200V 10.1kw
ガス式
都市ガス 13A 12.2kw
都市ガス 12A 11.4kw
LP ガス 12.0kw

武蔵 Fils

武蔵 Fils MB-12F (特注)

(2段式 武蔵 Fils)
400×600 天板仕様
1枚2段
3P200V 6kw

- ・各種オーダーメイド器機
- ・ラショナル製スチームコンベクション
- ・パン菓子・厨房用道具全般
- ・ミキサー・スパイラルミキサー
- ・パイローラー

- ・アイシングウオーマー
- ・ドーナツホイロ (電気式・ガス式)
- ・各種業務用冷蔵庫・製氷機
- ・作業台・天板用ラック
- ・店舗出店御相談承り

☆当社ではこの他にも様々な機器を取り扱っております。お気軽にお問い合わせください。

お問い合わせは・電話・FAX・e-mailにて



(株) ベーカース・プロダクション

本社・工場

関東地区営業所

大阪府豊中市野田町35-12
TEL 06-6333-7777 FAX 06-6333-7989
埼玉県さいたま市浦和区高砂3-14-14 305号
TEL 048-705-2200 FAX 048-705-2201
URL <http://www.bakers.co.jp>
e-mail info@bakers.co.jp

2013年3月版



ベーカース・プロダクション
総合カタログ

消費電力18%OFF

※旧 NFB-12(21kw) と MB-43(24kw) との比較



fils
フィス



※大型窓枠はオプションです。



BAKERS PRODUCTION Co., Ltd.

”トップブーランジェ達が絶賛したパワーと焼き上がり”が自慢の

武蔵 OVEN

● ハード系兼用オープン

丈夫で耐久性に優れた本体やヒーターシステム。使い易い操作パネルや優れたスチームシステムなど、40年オープンを作り続けている当社の技術を結集した「焼きの火力」が自慢の本格オープンです。デニッシュ系もしっかり焼き上げる性能と、海外メーカーのハード系オープンに負けない最高の焼き上がり性能を兼ね備えたオールマイティーなオープン。最高の焼き上がりをお約束します。

● 内釜の組み付け部を密閉し、補強フレームも新たに追加

内釜の剛性をアップし、高温での使用時における内釜の歪みをおさえた事により、焼きムラの無い安定した焼き上がりが期待できます。又、内釜も密閉型になっておりますので熱ごもりが従来型より良くなり、温度も安定しております。

● 各段独立制御方式のスチームシステム

スチームタンクの剛性もアップして高温時の歪みをおさえた事により、従来型スチームより噴射時の蒸気ムラが無くさらに最適なスチームを実現。各段独立したスチームシステムを採用しておりますので、万が一の故障時にも安心です。

● 高剛性のボディー、高温使用にも対応する扉

基本性能を大切に考える武蔵オープンは骨格や外装、内釜に使用している鋼材をコストダウンの為に薄くしたり、安価な物を使用しておりません。ステンレス製の扉の厚さを他のオープンと比べてみてください。焼成温度が250℃を超える商品を焼いても扉の歪みがありません。

● 旧オープンと比べ消費電力18%以上カット ※IBNFB-12(21kw)と武蔵MB-43(24kw)との比較。

優れた断熱能力で消費電力も18%以上カットを実現しております。※条件により変動します。(株)グローアップによる実測値計測

MB-43



400×600mm鉄板にも対応！
※大型窓枠はオプションです。
※写真は9cm本体アジャスト脚です

Options

お客様のニーズに合わせた様々なオプション

※すべて工場オプションとなります。

eco モードスイッチ搭載で省電力
すばらしい焼き上がりはそのまま！



消費電力15%OFF

※標準型 MB43 オープンとの比較

☆標準ではオープンに向かって右側です。注文時に配電BOXの左右をご連絡ください。
☆武蔵オープン・武蔵T型オープン共にオプションを選択できます。
※1 スチーム装置付きの焼成炉は炉床板にミオレックスを使用しております。その他、平鉄板、ナミ板鉄板、菓子用オープンはカステラ用の長崎タイプ（引き出し式）スチーム無しでも直焼きをする場合はミオレックス仕様を選ぶ事ができます。



煉瓦仕様
本物の煉瓦で装飾
お店のイメージアップ



鏡面仕様
清潔感あふれる鏡面仕上げ

- ・本体アジャスト式脚の高さ変更／9cm、15cm等（標準は20cm）
- ・焼成炉の段数（2～4段）
- ・オープン本体・分割式
- ・本体の色や鏡面仕上げ、煉瓦装飾
- ・スチーム装置の有無（上段はスチームを使わないので省く等）
- ・炉床板の種類 ※1
- ・特注外寸
- ・音量調整式電子ブザー

温度は外さない温度管理が自慢！冴える「技」の匠オープン

焼き菓子に最適なオープン 武蔵 T型 OVEN

(旧 匠オープン)

- ・新しく武蔵オープンと共通デザインの操作パネルになりました。武蔵と温度設定とパワー設定を記憶し自動で切り替えれるプログラム機能も使えます。※温度の設定とパワー調整（8段階切替）付
- ・又、10秒単位で設定できるカウントダウンブザータイマーも装備。
- ・新方式温度制御を採用し高精度の焼成温度管理が自慢の「武蔵T式」オープン
- ・主に菓子用オープンとして開発しましたが、パン用オープンも「T」仕様を選ぶ事ができます。チェーン店やインストアベーカリー等にもお薦めです。
- ・武蔵オープンと同じ本体構造。
- ・菓子用には密閉性を高めた扉のパッキン仕様もあります。詳しくはおたずねください。



武蔵オープン共通
操作パネル

家庭用電源でバトルも焼ける武蔵フィス

武蔵 fils

史上最小最強の「武蔵」フィス

武蔵 Fils-L

武蔵 Fils-S (特注)

単相200V 2010W 11A

単相100V 1480W 15A

- トップブーランジェ達が推奨するオープン「武蔵」に Fils フィス（息子）が登場！小さくても業務用の「武蔵」と同じ焼き上がり。家庭用100V電源でも本格的なハード系のバトルや山食が焼成可能です。（注・1）
- 100V仕様、単相200V仕様の異なるFilsを用意。ハード系パンや菓子パン、山食や焼き菓子もすべて焼成可能です！！

(注・1) 100V仕様の武蔵Filsで連続して焼かれる用途が多い場合は、単相200V仕様の武蔵Filsをお奨めします100V仕様のFilsをご希望の場合はお問合せください。



炉床板には厳選された溶岩石を使用。遠赤外線の効果をもっとも良いとされる富士山の溶岩石。その中でも、気泡の無いものを特別に厳選して使用しています。武蔵Filsが業務用「武蔵」オープンと同じ焼成ボリュームや焼き色を出せる秘密の一つです。



100V仕様のFilsでの焼成例 (Fils-S ユーザー 岡山県T氏)

ドゥコンデショナー・フランセシリーズ

français



LED照明で消費電力DOWN!

- フランセ36
- | | |
|-------|-------------------------------|
| 型式 | FRB-36 |
| 本体外寸 | W800×D1100×H1985mm |
| 電気容量 | 3相 200V 1.2kw (最大2kw) |
| 棚仕様 | 収納式アングル棚・ピッチ70mm |
| 冷凍機仕様 | 空冷式600W 1基 |
| 冷却装置 | ※水冷式、アウトドアユニットはオプション |
| 加湿装置 | ファン対流式クーラータイプ |
| 加熱装置 | ヒーター併用ファン対流気化式 電磁弁タイミング噴射制御方式 |
- フランセV2 (上室・下室上下別々制御)
- | | |
|-------|-------------------------------|
| 型式 | FRB-32V2 |
| 本体外寸 | W800×D1100×H1985mm |
| 電気容量 | 3相 200V 1.3kw (最大2kw) |
| 棚仕様 | 収納式アングル棚・ピッチ70mm |
| 冷凍機仕様 | 空冷式600W 1基 |
| 冷却装置 | ※水冷式、アウトドアユニットはオプション |
| 加湿装置 | ファン対流式クーラータイプ |
| 加熱装置 | ヒーター併用ファン対流気化式 電磁弁タイミング噴射制御方式 |

- 取り外し可能なハネ上げ式収納棚を標準で装備。食型ケース等を醗酵させるときに邪魔になりません。
- きめ細やかな時間と温度設定が可能な新型コントロールパネル。一貫した操作性で扱いやすくなっております。
- ベンチタイムの開始時間も指定可能。
- 多彩なオプション制御も設定可能になりました。ホイロやベンチタイムの時、エアコンモードも設定可能です。
- 新設計の気化方式加湿装置を搭載しました。過剰温度上昇を抑え、生地がベタつかず衛生的で「まろやか」な醗酵仕上がりを約束します。メンテナンスフリーで、信頼性を更にアップしました。
- 上室、下室別々に新設計の操作パネルを装備。従来から好評だった操作性はきっちり踏襲し、さらに洗練して使いやすくなりました。(FRB-32V2)
- 上室下室が別々に動作&設定ができるので効率の良い作業が可能です。たとえば、片方をホイロで使いながら片方は早めに冷却して翌日の生地を仕込む事が可能です。(FRB-32V2) 当然、温度や湿度設定の違う生地を上下別々に管理することも可能です。
- 新しい方式の加湿装置と冷却装置を搭載。新たなエアコン方式を採用した事で、過剰な温度上昇がありません。さらにきめ細やかな醗酵が可能になりました。
- 高精度温湿度センサーを標準装備。新開発の温湿度センサーに保護フィルターを標準で装備しております。湿度センサーの耐久性が格段にアップしました。
- 庫内照明にLEDを採用。消費電力を抑え電球交換の手間が省けます。



簡易スリッパール



Options



Fils・Fils ホイロ・Lo ラック
一式セット



Fils・Hi ラック
一式セット

本社・工場

大阪府豊中市野田町35-12
TEL 06-6333-7777 FAX 06-6333-7989

関東地区営業所

埼玉県さいたま市浦和区高砂3-14-1 4 305号
TEL 048-705-2200 FAX 048-705-2201
URL http://www.bakers.co.jp
e-mail info@bakers.co.jp



(株) ベーカーズ・プロダクション