

ドウコンディショナー

DOUGH CONDITIONER

E-10

焼きたてパンショップやベーカリーレストランなどに最適!

- 温湿度コントローラーにより最適な温度と湿度を保ちます。
- 庫内の状態を均一に保つ庫内ファンを装備。発酵ムラを抑え、発酵に最も適した環境をつくります。
- 本体は場所をとらない省スペース設計。
- 当社ベーカリーコンベクションオープンと組み合わせるとお使いになれば、パン生地 保冷→解凍→発酵→焼成が一連のシステムで効率良く行えるため、ベイクオフ方式に最適で早出の必要がなくなります。個別の工程もしっかり活用できます。



NDC-1126N・SCON-9.5B
組み合わせ例



NDC-1126N
(ドウコンディショナー)

仕様

モデル	外形寸法(mm)			庫内有効寸法(mm)			定格消費電力 100V (50/60Hz)	電源電線 2m・プラグ付	一次側最大 電流値(A)	収納能力(枚)	給水 (A)	排水	本体 質量 (kg)
	間口 (W)	奥行 (D)	高さ (H)	間口 (W)	奥行 (D)	高さ (H)							
NDC-1126N	900	795	1035	623	570	780	838/836W	接地 2P-15A (Ⓡ)	8.4	欧州天板12枚または 六取天板12枚 小欧州天板12枚または 八取天板12枚	15	φ25	126
NDC-1128N	775	700		493	475								106

○欧州天板寸法は600×400mm、小欧州天板寸法は450×350mmです。

○六取天板寸法は530×380mm、八取天板寸法は430×340mmです。

※SCON-9.5Bとセットでご使用になれる場合は、NDC-1126Nになります。

