

### いつもふっくら美味しいパンの焼成に 最高のパン生地を作る電気ホイロ

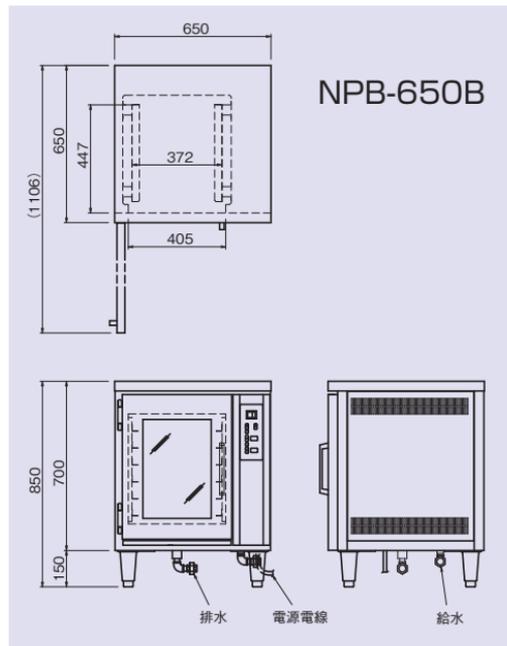
- 温湿度コントローラーにより最適な温度と湿度を保ちます。
- 庫内の状態を均一に保つ庫内ファンを装備。発酵ムラを抑え、発酵に最も適した環境をつくります。
- 本体は場所をとらない省スペース設計。当社の電気ベーカリーコンベクションオープンと組み合わせてお使いになれば、タイムリーに焼きたてのパンを提供できます。  
(NPB-650BはSCOB-3.5とNPB-820BはSCOB-4.5と組み合わせられます。)



NPB-650B・SCOB-3.5  
組み合わせ例



NPB-650B



NPB-650B

### 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 (A)	本体質量 (kg)
	間口 (W)	奥行 (D)	高さ (H)	間口 (W)	奥行 (D)	高さ (H)							
NPB-650B	650	650	850	372	447	455	765/766W	接地 2P-15A <sup>Ⓔ</sup>	7.7	焼皿6枚	15	15	62
NPB-820B	820			538									78

● NPB-650Bのオプション/ベーカリーコンベクションオープン(SCOB-3.5)用焼皿(360×325×12mm)

● NPB-820Bのオプション/ベーカリーコンベクションオープン(SCOB-4.5)用焼皿(530×325×12mm)