

The supporter of bakers
Bi-Tech

ま
ち
の
パ
ン
屋
さ
ん
の
サ
ポ
ー
タ
ー



ドウコンディショナー

2室ドウコン
ドウコン+ホイロ(yorimo1)
ドウコン+リターダ(yorimo2)
ホイロ
フリーザー

Bi-Tech Co.,Ltd.

ドウコンディショナー〈BTS-162D〉

めざしたものは《すぐに》《だれでも》《かんたんに》



まちのパン屋さん開業支援の
エキスパート〈ビーテック〉が
開発・プロデュースする
ドウコンディショナー。
まちのパン屋さんの製造現場を
知りつくしたプロだからこそその
機能性・使い勝手・経済性を兼ね備えた
ハイクオリティな一台です。
おいしいパンづくりで商売繁盛!
ぜひ、お役立てください。

特 長

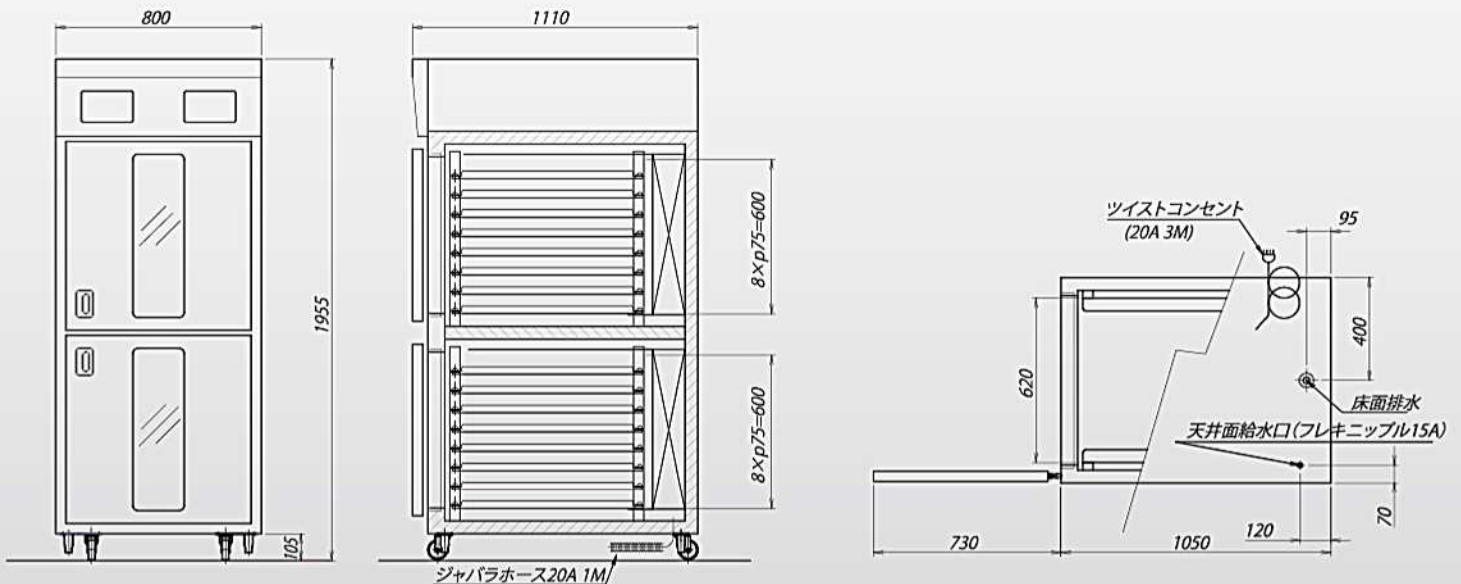
- 新開発加湿方式で生地にムリのない自然な加湿
- 生地低温長期熟成に最適
- 上下2室で別々のコントロールがOK
生地ごとや焼成時間ごと、また売り出し等の
追加製造が自在にこなせます
- 大きな表示で見やすい、簡単操作で使いやすい
次世代コントローラー
- 生地の種類に合わせて高さを調節できる
可変式の棚ピッチ
- メンテナンスと衛生性を考えた高級ステンレス素材



上下2室32枚差/2室独立制御 16枚×2室

ドゥコンディショナー
(BTS-162D)仕様

外形寸法	幅800×奥行1110×高さ1955(mm)
外・内装	ステンレス鋼板
収納能力	天板16枚×2室(棚ピッチ75mm)
天板サイズ	六取～欧州天板変更可能
電源	三相200V1.7kw
使用温度範囲	-15℃～+40℃
周囲温度範囲	+5℃～+35℃
製品重量	260kg



BTS-162D
シリーズ機

BTS-162DH

2室ドゥコン^{よりも}yorimoリーズナブル!
シングルドゥコン^{よりも}yorimo断然便利!

ドゥコン + ホイロ
yorimo! 上下2室32枚差
2室独立制御 16枚×2室

上段がドゥコンディショナー、下段がシンプルなホイロ。
省スペース、低コスト、利便性を実現した
「ドゥコン+ホイロ<yorimo1>」。
製造シーンに合わせて使い分けができる
ビーテック オリジナルの画期的な一台です。

yorimo2をくわえた新ラインアップ

yorimo1 ドゥコン+ホイロ



上室:ドゥコン

下室:ホイロ

BTS-162DH

yorimo2 ドゥコン+リターダ



上室:ドゥコン

下室:リターダ

BTS-162DR

※扉ガラス窓はオプション

2室ドゥコン



BTS-162D

ホイロ



BTS-321H

フリーザー



BT-390FS-3

形式	外形寸法(mm)			電源 (kw)	給水 口径A	排水 口径A	収納天板 (枚数)	製品重量 (Kg)
	開口	奥行	高さ					
BTS-162D	800	1,110	1,950	3p200v1.7kw	15	25	横2枚差×8段×2室	260
BTS-162DH	800	1,110	1,950	3p200v1.3kw	15	25	横2枚差×8段×2室	240
BTS-162DR	800	1,110	1,950	3p200v1.3kw	15	25	横2枚差×8段×2室	255
BTS-321H	800	1,110	1,950	3p200v0.9kw	15	25	横2枚差×16段	200
BT-390FS-3	800	1,110	1,950	3p200v1.3kw	—	25	横2枚差×16段	260

The supporter of bakers

Bi-Tech 株式会社 ビーテック

〒566-0062 大阪府摂津市鳥飼上 4-7-7

TEL: 0726-57-9221 FAX: 0726-57-9226

URL: <http://bi-tech.co.jp/>

MAIL: info@bi-tech.co.jp



※仕様等は予告なく変更されることがありますのでご了承ください。