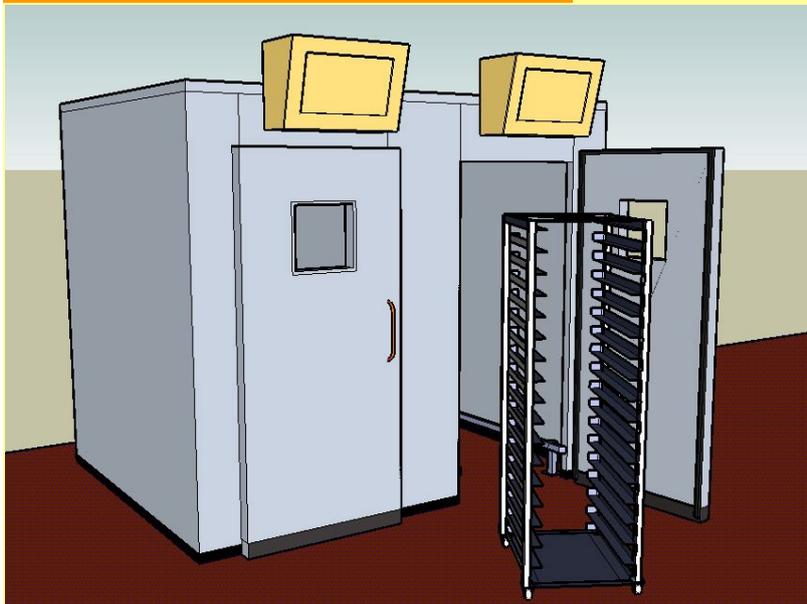


ラックを使ったロールインホイロ、ドーコンディショナーで
中規模パン工房の大幅な作業効率のアップを。
肉まん、あんまんなど中華まんの醗酵室も設計いたします。

ロールイン ドーコンディショナー



ロールインドーコンディショナー
(2室別制御タイプ)

中規模パン工房の省力化に最適の個別制御型ドーコンディショナー。
ラックオープン専用ラックをそのまま使って、さらに効率アップ。

熱源は電気、ボイラー蒸気、チラー冷水など ご希望通りに設計いたします。
ラックやドウボックスも現在お使いのものをそのままご使用いただけます。

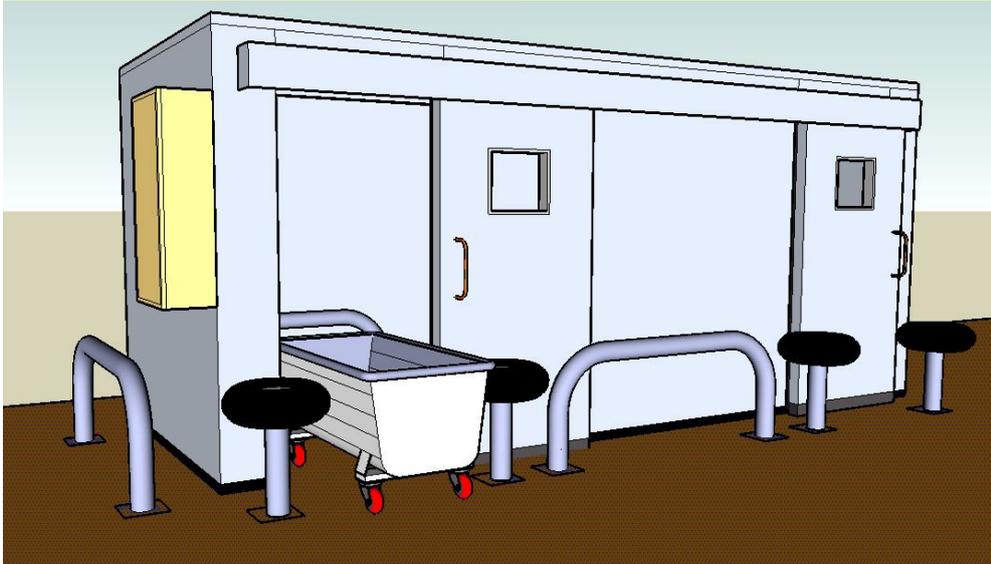
第二醗酵室 (ファイナルプルファー)

ウォークスルータイプ
第二醗酵室 2連式



焼成室と成型室とを区切ってさらに効率アップ。
ラックをトコロテン方式に搬送でき、発酵室内のラックの整理が不要です。

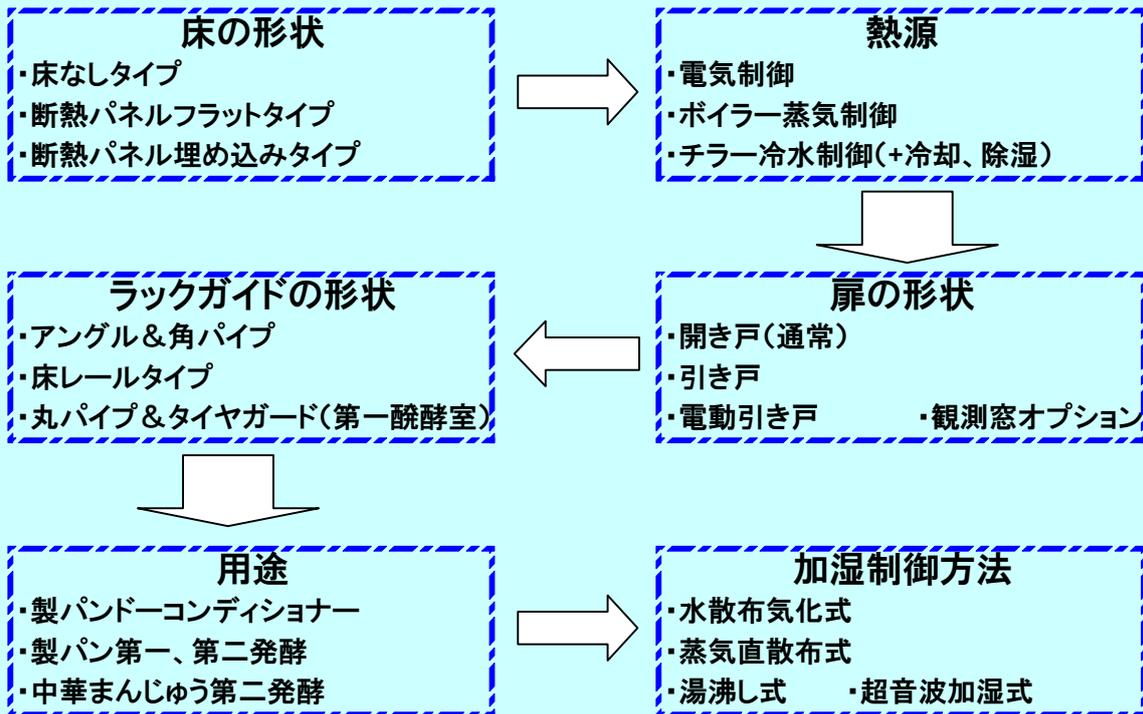
第一醱酵室



第一醱酵室
ドゥボックスタイプ

毎日、味の変わらぬクオリティの高い商品はきめ細やかな生地温度管理で、オールステン製の衛生的な醱酵室。電動自動ドアもご用意できます。

ご希望にあわせた自由な設計



The supporter of bakers まちのパン屋さんのサポーター
BiTech 有限会社 ビーテック

〒572-0074 大阪府寝屋川市池田中町3-18
 TEL 072-829-9410 FAX 072-829-9417
 URL <http://www.bi-tech.co.jp>