

●お手数ですが、ご注文の際には(商品コード)内の7けたの数字をご記入下さい。

分割計量と生地のもるめがこれ1台で！
約15秒で、均一で仕上がりのきれいなもるめができます。

② 分割・もるめ機 **KSA-30** 直 電 A
全自動「オートマスター」アイコー
(6538600)

860×610×H1,540mm
電 源: 3相200V
消費電力: 1.1kW
分 割 数: 30
分 割 量: 25~70g/40~100g
本体重量: 550kg
付 属 品: プレート3枚
(下表から指定下さい。)

分割タイプ	分割数	分割量
No.1	30	25~70g
No.3	30	40~100g



⑥ 卓上型ニーダー 直 電 A
レディシェフ DK-21
50Hz (8603500)
60Hz (8603510)

電 源: 単相100V (接地型2極プラグ/
7A/125V/コード3m付)
消費電力: 300W・モーター (3.5A・50/
60Hz)
寸 法: 288×475×H445mm
寸 重 量: 約20kg
容 量: 9.0ℓ (脱着式/ボールカバー付)

●従来のミキサーのようにドウフックで生地を攪拌しながら練るのではなく、ニーディングヘッドで生地をこねながら練ります。その為にグルテンを切る事が無く、生地にとっても、機械にとっても優しい設計です。
●カフェ、レストランなどで少量のパン仕込みを行うのに最適です。

菓子パンなどのノシものに便利な逆転送置付モルダー。
ミキシング、発酵、分割計量されたパン生地を投入口に入れるだけで、
ガス抜き、シート加工、ロール成形の作業を数秒のうちに済ませます。

① 製パン成形機 **KM-230** 直 電 A
「ミニモルダー」アイコー
(6538700)

500×823 (1,128) ×H1,044mm
電 源: 3相200V
消費電力: 200W
ローラー幅: 230mm
ローラー径: φ95mm
ローラー間隔: 0~15mm (運動可変式)
ベルト幅: 300mm
生地重量: 30~350g
本体重量: 120kg
付 属 品: カールネット-1
手粉ボックス-1



③ 生地こね機 **KN-200**
レディースミキサー (6943900)

電 源: 単相100V (50/60Hz)
消費電力: 50Hz 高速100W 低速127W
60Hz 高速140W 低速156W
寸 法: 370×270×H245mm
寸 重 量: 10.7kg
容 量: 粉 (0.6kg) 玉子 (3~6個)
餅 (1kg) うどん (0.4kg)
※高速・低速回転の切り替えスイッチ付発酵
タイマー付 (スイッチ兼用60分タイマー・
チャイム付)
羽根は樹脂製、ボットはテフロン加工に
なっています。

④ 生地こね機 **KN-30**
レディースニーダー (6944000)

電 源: 単相100V (50/60Hz)
消費電力: 120/125W
寸 法: 370×270×H240mm
寸 重 量: 8.5kg
容 量: 粉 (0.3~0.6kg)
うどん (0.3~0.4kg)
※発酵タイマー付
(スイッチ兼用60分タイマー・チャイム付)
羽根は樹脂製、ボットはテフロン加工に
なっています。
用途としてパン生地・うどん・餅などが作
れます。

⑤ 生地こね機 **KN-1000**
エルニーダ (6944100)

電 源: 単相100V (50/60Hz)
消費電力: 130W
寸 法: 370×270×H300mm
寸 重 量: 9.5kg
容 量: 粉 (0.4~1kg)
うどん (0.4~0.6kg)
※発酵タイマー付
(スイッチ兼用60分タイマー・チャイム付)
スミフロン加工のボットに樹脂製の羽根を
使用しています。
用途としてパン生地・うどん・餅などが
作れます。

アスビーコンベンション・ベーキング・オーブン

ガス式オーブン

⑦ ベーキングオーブン 直 電 A
AA-4.64FP エアロマット アイコー
(8509800)



⑧ ベーキングオーブン 直 電 A
AG-3.43FP ガスト アイコー
(8509810)

業種・業態を問わない、
全自動焼成オーブン。

“アスビー・エアロ”シリーズは
様々な市場に焼き立てパン・ビジネス
を広めたコンベンション・ベーキ
ング・オーブンです。-20℃のホ
イロ後冷凍生地をそのままオーブ
ンに入れてスイッチを押すだけで、焼
き立てのパンを15~30分で全自動
焼成します。

- 必要な時に必要な数の焼き立てパン
を提供でき、販売ロスの少ない計画
的な販売が可能。
- ホイロ後冷凍生地の焼成に最適な解
凍機能付で、ボリュームのある焼き
上げが望める。
- 焼成5工程・スチーム量・焼成時間
の各機能を30品目入力することが
できる。

コンパクト設計、導入し
やすい単相・200V仕様。

“アスビー・ガスト”シリーズは非
常にコンパクトなコンベンション・
ベーキング・オーブンです。FPタ
イプはエアロ・シリーズ同様、解凍
機能付でカフェ・ベーカリーをはじめ
とする異業種へ焼き立てパンを提供
できる、インショップ・タイプの小
型オーブンです。

- 本体内部のカートリッジ式・給水タ
ンクを採用し、給水工事を必要とし
ません。
- 様々な業種の店舗へ導入しやすい単
相・200V使用と低価格を実現。

⑨ オープン高速 ガス式 直 電
RCK-10M(a) リンナイ
LP (8008010)
13A (8008020)



- ネクストサイン表示による操作性の向上。
- 温度表示は100℃~300℃までの10℃間隔にて設定できます。
- イースト発酵は35℃、40℃、45℃のお好みの温度を設定できます。

型 式	RCK-10M(a)
外形寸法 (mm)	470×540×H575
庫内寸法 (mm)	300×300×H245
質 量 (kg)	39
庫内容量 (ℓ)	22.1
温度調節範囲	100℃~300℃
ガス接続	φ9.5ゴム管
ガス消費量 (kW/h)	6.16 (5,300)
消費電力	100W/50/60Hz
タイマー	0-90分・連続
付 属 品	オープン皿取手(1コ)、網(3枚) オープン皿(3枚)

製品/型式名	⑦ IFD 4.64FP/AA-4.64FP	⑧ ガスト 3.43FP/AG-3.43FP
外形寸法	900×1,020×H710mm	600×720×H540mm
扉開放寸法	975×1,825×H710mm	645×1,220×H540mm
電 源	三相・200V (直結用コード2m付)	単相・200V (接地2極プラグ2.5m付)
消費電力	総電力・8.4kW (24.5A・50/60Hz)	総電力・3.4kW (9.9A・50/60Hz)
天板寸法/枚数	600×400mm/4枚差し (別売)	445m×350mm/3枚差し (付属)
庫内ファン変速	4変速	1速 (変速無し)
本 体 重 量	約165kg	約55kg

シリーズ
モルダ
ー

ベー
キン
グシ
ート

ミキ
サー
・流
し器

ベー
カ
リ
ー
シ
ョ
ッ
プ

ロ
ビ
ー
関
連
商
品

看
板
・
幟
・
提
灯

テ
ー
ブ
ル
・
椅
子
関
連
商
品

ル
ーム
関
連
商
品

介
護
用
品

チ
事
務
用
品
・
時
計