

# fujimak ベーカリー&パティスリー機器

コンパクト機器シリーズ

小型機器シリーズ

中型機器シリーズ

焼きたての香りと おいしさの追求。



フードビジネスのトータルサポート

株式会社フジマック

# フランスパンからデニッシュ、 焼き菓子まで、多彩なおいしさを育む。

おいしさを引き出すフジマックの  
ベーカリー＆パティスリー機器シリーズは  
ハード系からソフト系まで幅広い焼成に柔軟に対応。  
繊細な火加減を要する洋菓子もおいしく焼き上げます。





## コンパクト機器シリーズ

コンパクトコンベクションオーブン	4
コンパクトデッキオーブン	4
コンパクトドウコンディショナー	5
コンパクトホイロ	5

## 小型機器シリーズ

コンベクションオーブン	8
小型デッキオーブン	8
小型ドウコンディショナー	9
小型ホイロ	9

## 中型機器シリーズ

デッキオーブン	11
ドウコンディショナー	16
ホイロ	16

---

各種周辺機器	17
--------	----



## コンパクト機器シリーズ 間口780mm

コンパクトコンベクションオーブン

コンパクトデッキオーブン

コンパクトドウコンディショナー

コンパクトホイロ

自由な組み合わせと選べるカラー。\*  
良質な焼き上がりはそのまままで  
より省スペース化を実現！

お客様から見える位置にコンパクト機器シリーズを設置して、常に焼きたて感をアピール。  
スタイリッシュなデザインでコンパクトな店舗にマッチします。



コンパクトコンベクションオーブン  
FECS787484

※基本カラーは黒です。その他はオプションです。

## コンパクトコンベクションオーブン

クロワッサンやデニッシュなどを、サクッとおいしく焼き上げる



### ■ 正確な温度制御

パンや洋菓子を焼くには決められた温度と時間の正確な管理が大切です。特に、火の通りや色つきに重要である、正確な温度コントロールを、簡単操作で実現しました。P.I.D比例制御とON/OFF制御方式が選択でき、ON/OFF制御方式の選択時には、火力は6段階設定できます。

### ■ 庫内風量も設定可能

庫内ファンの風量は5段階+無風状態の設定が可能です。デニッシュ系のパンや菓子類をサクッと理想的に焼き上げます。

### ■ 高い密閉性・保湿性

密閉式ドアハンドルにより庫内のスチームを逃がしません。

### ■ 洗練されたデザイン

前面に熱処理ガラスを採用。スタイリッシュなデザインで、オープンキッチンにも最適です。コンパクトベーカリー機器シリーズ各機器と組み合わせて、トータルコーディネートが可能。操作性に優れたデジタルコントロールパネルで、使い勝手の良さも魅力です。

### ■ 使いやすさを追求した様々な機能

6ステップ30アイテムの焼成メモリー機能  
自動加湿機能  
自動ダンパー機能  
クールダウン機能  
お知らせブザー音選択(4種)  
エラー表示機能  
起動タイマ機能

## コンパクトデッキオーブン

ハードブレッドからソフトブレッドまで、しっとり焼き上げる



### ■ 正確な温度制御

パンや洋菓子を焼くには決められた温度を維持し、正確な時間をコントロールすることが大切です。特に火の通りや色つきのポイントとなる正確な温度コントロールを、独自の制御方式で実現しました。

### ■ 高い密閉性・保湿性

高い密閉性により火の通りもよく、水分を逃さず、あんパンやフランスパン、菓子類など、種類に合わせてしっとり上質に焼き上げます。

### ■ きめ細かな火力調節

火力は自動調節で、きめ細かく調整を行います。P.I.D比例制御とON/OFF制御方式が選択でき、ON/OFF制御方式の選択時には、火力は6段階で設定が可能です。

### ■ 見やすい庫内と選べる機種

熱処理ガラス扉と庫内灯により、庫内の焼成状態が容易に確認できます。また、炉内の高さは標準タイプ、薄型タイプからお選びいただけます。スチーム発生装置の有無も、用途に合わせて選択可能です。オープン、ドウコンディショナー、ホイロなどとの組み合わせも自由な省スペース設計。操作性に優れたデジタルコントロールパネルで、使い勝手の良さも魅力です。

### ■ 使いやすさを追求した様々な機能

30アイテムの焼成メモリー機能  
自動加湿機能  
自動ダンパー機能  
お知らせブザー音選択(4種)  
エラー表示機能  
起動タイマ機能

## コンパクトドウコンディショナー

冷凍生地からスクラッチ生地まで、しっかりと発酵をコントロール



### ■ パン生地を最良な状態でコントロール

フリーズ、リタード、プレホイロ、ホイロと生地に必要な各環境をコントロールします。  
フリーズからホイロまでの自動運転と、各工程の単独運転が可能です。

### ■ 温度・湿度・時間をきめ細かにコントロール

庫内の温度・湿度の状況を常にセンサで監視して、理想的な環境にきめ細かく  
コントロール。よりよい生地に発酵させるための最良な環境を実現します。

### ■ 衛生的な加湿方式

常に新しい水を使用する、衛生的に優れたスプレー噴霧加湿方式を採用しました。

### ■ オーブンとの組み合わせが可能

オーブンとの組み合わせが可能な省スペース設計。作業効率も向上します。  
庫内も見やすく、コントロールパネルも操作性に優れています。  
また、外部オーブンと接続することで、自動的にオーブンの電源投入が可能です。  
(※別途工事が必要です。)

## コンパクトホイロ

コンパクトでも高性能なホイロ専用機



### ■ きめ細かな温度・湿度のコントロール

常にセンサで庫内の温度・湿度の状況を監視し、理想的な環境にコントロール。  
またサーキュレーションファンによる微風が庫内を循環し、生地にダメージを与える  
ことなく、温度・湿度を常にムラなく均一に保ちます。

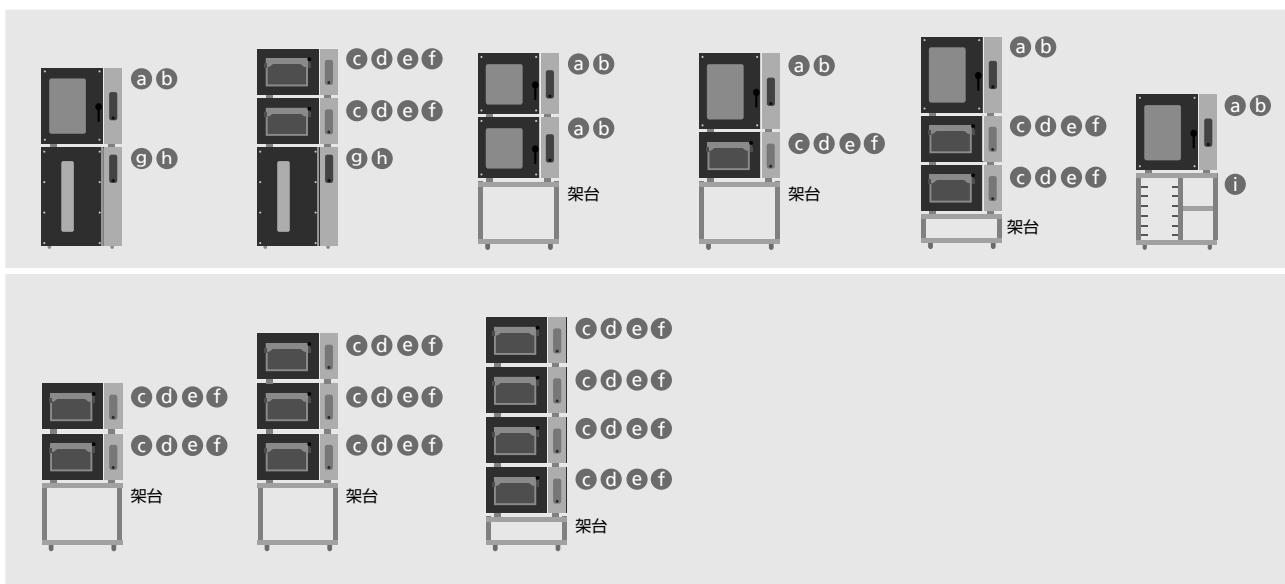
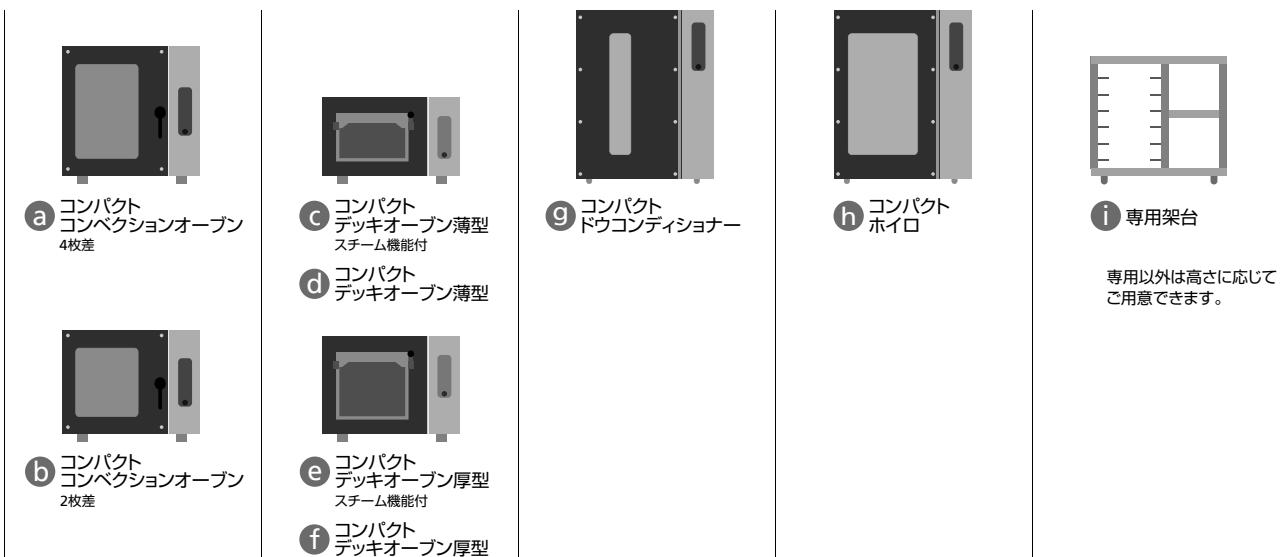
### ■ 衛生的な加湿方式

常に新しい水を使用する、衛生的に優れたスプレー噴霧加湿方式を採用しました。

### ■ 優れた操作性と視認性

オーブンと組み合わせ可能な省スペース設計。作業効率も向上します。  
コントロールパネルはデジタル表示で、設定・確認も簡単です。  
前面の広いガラス窓から庫内の生地の発酵状態が容易に確認できます。  
また、発酵終了はカウントダウンタイマによりブザーでお知らせします。

## コンパクト機器シリーズ(間口 780mm)組み合わせ例



モデル	外形寸法 (mm)			扉数	縦差し or 横差し	天板 取納枚数 (8枚天板)	電源	総合消費電力 (50/60Hz-kW)	定常時最大線電流 (50/60Hz-A)	温度調節範囲 (°C)	温度調節範囲 (%)	給水	排水	ダンパー排水	製品質量 (kg)	単体記号	本体価格 (税抜)
	間口	奥行	高さ														
<b>コンパクトコンベクションオーブン</b>																	
FECS787484	780	745	640	1	縦差し	4	3P200V	5.00	16.0	常温~300	—	15A	—	—	92	a	1,117,000円
FECS787484R	780	745	640	1	縦差し	4	3P200V	5.00	16.0	常温~300	—	15A	—	—	92	a	1,117,000円
FECS787482	780	745	500	1	縦差し	2	3P200V	2.60	9.0	常温~300	—	15A	—	—	80	b	—
FECS787482R	780	745	500	1	縦差し	2	3P200V	2.60	9.0	常温~300	—	15A	—	—	80	b	—
<b>コンパクトデッキオーブン</b>																	
FED786537S	780	655	370	1	縦差し	1	3P200V	2.30	7.0	常温~300	—	15A	15A	15A	90	c	—
FED786537	780	655	370	1	縦差し	1	3P200V	2.30	7.0	常温~300	—	—	15A	88	d	—	
FED786545S	780	655	450	1	縦差し	1	3P200V	2.30	7.0	常温~300	—	15A	15A	92	e	—	
FED786545	780	655	450	1	縦差し	1	3P200V	2.30	7.0	常温~300	—	—	15A	90	f	—	
<b>コンパクトドウコンディショナー</b>																	
FRDCT121CA	780	800	1,050	1	縦差し	12	3P200V	0.919/0.983	4.1/3.8	−20~+40	常温湿度~95	15A	φ16mm	—	145	g	1,275,000円
<b>コンパクトホイロ</b>																	
FEP787012	780	705	1,050	1	縦差し	12	1P100V	0.600	6.0	常温~+50	常温湿度~90	15A	40A	—	130	h	—
<b>専用架台</b>																	

モデル名末尾S:蒸気発生装置付  
モデル名末尾R:扉右開き (コンパクトドウコンディショナー、コンパクトホイロも扉右開きが製作可能ですが、操作パネルは左側になります。)  
※価格につきましては、最寄りの営業所までお問い合わせ下さい。



## 小型機器シリーズ 間口900mm

- コンベクションオーブン
- 小型デッキオーブン
- 小型ドウコンディショナー
- 小型ホイロ

自由な組み合わせと選べるカラー。\*  
多品種のパンや洋菓子などを  
おいしく焼き上げる機能を満載！

もっと気軽にオーブンを導入したいという、オーナーの願いにお応えする、小型機器シリーズ。ホテルやレストラン、カフェ、デリカショップなどでデザイン性の高い演出が可能です。



コンベクションオーブン  
FECH9093F5

※基本カラーは黒です。その他はオプションです。

# コンベクションオーブン

クロワッサンやデニッシュなどを、サクッとおいしく焼き上げる



## ■ 正確な温度制御

パンや洋菓子を焼くには決められた温度と時間の正確な管理が大切です。特に、火の通りや色つきに重要である、正確な温度コントロールを、簡単操作で実現しました。P.I.D比例制御とON/OFF制御方式が選択でき、ON/OFF制御方式の選択時には、火力は6段階設定できます。

## ■ 庫内風量も設定可能

庫内ファンの風量は5段階+無風状態の設定が可能です。デニッシュ系のパンや菓子類をサクッと理想的に焼き上げます。

## ■ 高い密閉性・保湿性

密閉式ドアハンドルにより庫内のスチームを逃がしません。

## ■ 洗練されたデザイン

前面に熱処理ガラスを採用、スタイリッシュなデザインで、オーブンキッチンにも最適です。小型機器シリーズ各機器と組み合わせれば、トータルコーディネートが可能。操作性に優れたデジタルコントロールパネルで、使い勝手の良さも魅力です。

## ■ 使いやすさを追求した様々な機能

6ステップ30アイテムの焼成メモリー機能  
自動加湿機能  
自動ダンパー機能  
クールダウン機能  
お知らせブザー音選択(4種)  
エラー表示機能  
起動タイマ機能

# 小型デッキオーブン

自由な組み合わせでスペースをデザイン



## ■ 正確な温度制御

パンや洋菓子を焼くには決められた温度を維持し、正確な時間をコントロールすることが大切です。特に火の通りや色つきのポイントとなる正確な温度コントロールを、独自の制御方式で実現しました。

## ■ 高い密閉性・保湿性

高い密閉性により火の通りもよく、水分を逃さず、あんパンやフランスパン、菓子類など、種類に合わせてしつり上質に焼き上げます。

## ■ きめ細かな火力調節

火力は自動調節で、きめ細かく調整を行います。P.I.D比例制御とON/OFF制御方式が選択でき、ON/OFF制御方式の選択時には、火力は6段階で設定が可能です。

## ■ 見やすい庫内と選べる機種

熱処理ガラス扉と庫内灯により、庫内の焼成状態が容易に確認できます。また、炉内の高さは標準タイプ、薄型タイプからお選びいただけます。スチーム発生装置の有無も、用途に合わせて選択可能です。オーブン、ドウコンディショナー、ホイロなどとの組み合せも自由な省スペース設計。操作性に優れたデジタルコントロールパネルで、使い勝手の良さも魅力です。

## ■ 使いやすさを追求した様々な機能

30アイテムの焼成メモリー機能  
自動加湿機能  
自動ダンパー機能  
お知らせブザー音選択(4種)  
エラー表示機能  
起動タイマ機能

## 小型ドウコンディショナー

冷凍生地からスクラッチ生地まで、しっかりと発酵をコントロール



### ■ パン生地を最良な状態でコントロール

フリーズ、リタード、プレホイロ、ホイロと生地に必要な各環境をコントロールします。  
フリーズからホイロまでの自動運転と、各工程の単独運転が可能です。

### ■ 温度・湿度・時間をきめ細かにコントロール

庫内の温度・湿度の状況を常にセンサで監視して、理想的な環境にきめ細かく  
コントロール。よりよい生地に発酵させるための最良な環境を実現します。

### ■ 衛生的な加湿方式

常に新しい水を使用する、衛生的に優れたスプレー噴霧加湿方式を採用しました。

### ■ オーブンとの組み合わせが可能

オーブンとの組み合わせが可能な省スペース設計。作業効率も向上します。  
また、外部オーブンと接続することで、自動的にオーブンの電源投入が可能です。  
(※別途工事が必要です。)

## 小型ホイロ

高性能なホイロ専用機



### ■ きめ細かな温度・湿度のコントロール

常にセンサで庫内の温度・湿度の状況を監視し、理想的な環境に制御します。  
またサーキュレーションファンによる微風が庫内を循環し、生地にダメージを与える  
ことなく、温度・湿度を常にムラなく均一に保ちます。

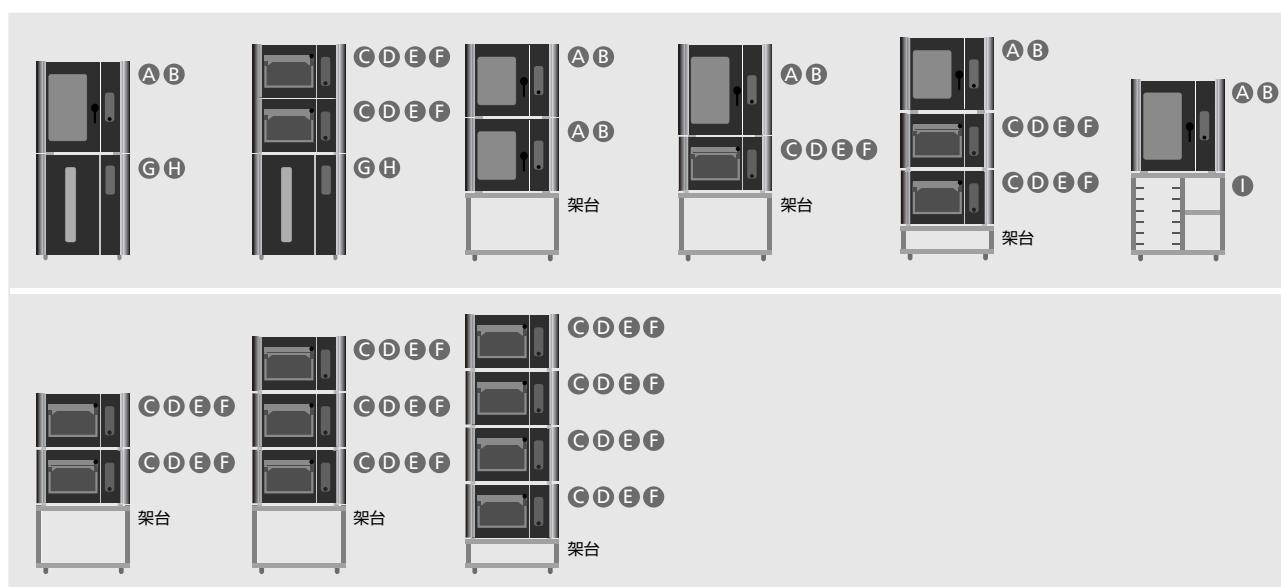
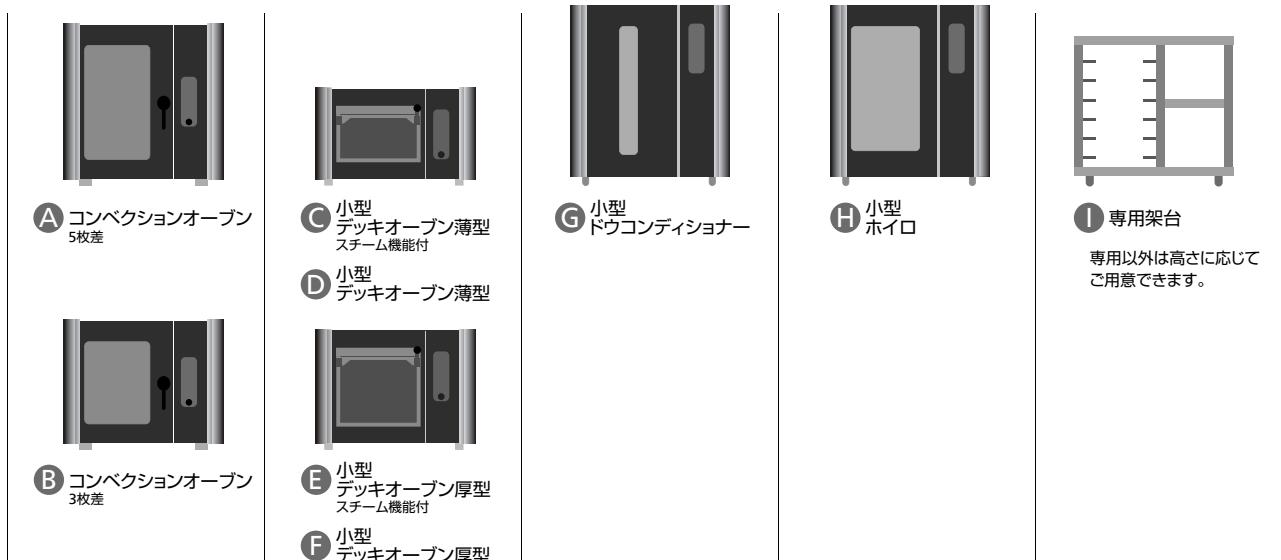
### ■ 衛生的な加湿方式

常に新しい水を使用する、衛生的に優れたスプレー噴霧加湿方式を採用しました。

### ■ 優れた操作性と視認性

オーブンと組み合わせ可能な省スペース設計。作業効率も向上します。  
コントロールパネルはデジタル表示で、設定・確認も簡単です。  
前面の広いガラス窓から庫内の生地の発酵状態が容易に確認できます。  
また、発酵終了はカウントダウンタイマによりブザーでお知らせ。

## 小型機器シリーズ(間口 900mm)組み合わせ例



モデル	外形寸法 (mm)			扉数	縦差し or 横差し	天板取納枚数 (プラス側)	電源	総合消費電力 (50/60Hz・kW)	定常時最大線電流 (50/60Hz・A)	温度調節範囲 (°C)	温度調節範囲 (%)	給水	排水	ダンパー排水	製品質量 (kg)	単体記号	本体価格 (税抜)
	間口	奥行	高さ														
<b>コンベクションオーブン</b>																	
FECH9093F5	900	930	740	1	縦差し	5	3P200V	8.60	26.0	常温~300	—	15A	—	—	125	A	1,239,000円
FECH9093F5R	900	930	740	1	縦差し	5	3P200V	8.60	26.0	常温~300	—	15A	—	—	125	A	1,239,000円
FECH9093F3	900	930	600	1	縦差し	3	3P200V	5.00	16.0	常温~300	—	15A	—	—	115	B	—
FECH9093F3R	900	930	600	1	縦差し	3	3P200V	5.00	16.0	常温~300	—	15A	—	—	115	B	—
<b>小型デッキオーブン</b>																	
FED908435S	900	840	370	1	縦差し	1	3P200V	2.60	10.0	常温~300	—	15A	15A	15A	125	C	—
FED908435	900	840	370	1	縦差し	1	3P200V	2.60	10.0	常温~300	—	—	—	15A	122	D	—
FED908445S	900	840	450	1	縦差し	1	3P200V	2.60	10.0	常温~300	—	15A	15A	15A	128	E	—
FED908445	900	840	450	1	縦差し	1	3P200V	2.60	10.0	常温~300	—	—	—	15A	125	F	—
<b>小型ドウコンディショナー</b>																	
FRDCT121A	900	930	1,050	1	縦差し	12	3P200V	0.919/0.983	4.1/3.8	-20~+40	常温湿度~95	15A	ø16mm	—	188	G	1,347,000円
FRDCT121AR	900	930	1,050	1	縦差し	12	3P200V	0.919/0.983	4.1/3.8	-20~+40	常温湿度~95	15A	ø16mm	—	188	G	1,347,000円
<b>小型ホイロ</b>																	
FEP908912	900	890	1,050	1	縦差し	12	1P100V	0.700	7.0	常温~+50	常温湿度~90	15A	40A	—	170	H	—
専用架台	900	755	1,000	—	縦差し	8	—	—	—	—	—	—	—	—	—	I	259,840円

モデル名末尾S:蒸気発生装置付  
モデル名末尾R:扉右開き (小型ホイロも扉右開きが製作可能ですが、操作パネルは左側になります。)  
※価格につきましては、最寄りの営業所までお問い合わせ下さい。



## 中型機器シリーズ

### デッキオーブン

抜群の“焼き”に自信！  
さらに進化した、ベーキング機能。



NE22T-FPC

高い保湿性と密閉性に優れた構造により火通りを良くし、水分を逃がさず、しっとりと焼き上げます。パン、洋菓子、和菓子など、幅広く利用できます。

## ■ 細かな温度管理と火力調節

良質な焼き上がりに必要な正確で細かな温度制御と、8段階の火力調節機能を搭載し、低温・長時間焼成時も微妙な火加減でパンや焼き菓子に幅広く対応します。



## ■ さまざまな使いやすい機能

文字が大きく読みやすいデジタル表示の操作パネル。明るい庫内照明、面積の広いガラス窓により焼成状況を容易に確認できます。



## ■ 良質で充分なスチーム

高い保湿性と熱の伝達特性を考慮した熱源位置で、ムラのない炉内環境を実現。ハード系のパンを焼くためのスチーム仕様は各炉に独立した蒸気発生装置を取り付けています。

## ■ 標準メモリは16種類

デジタル制御機能により16アイテムの焼成メモリと4ステップ2アイテムの焼成メモリを搭載。さらに電気式オーブンでは起動タイマを標準装備しています。

## ■ ブザーパターンは4種類

焼成タイマブザーは4種類あり、設定により各段の識別が容易にできます。

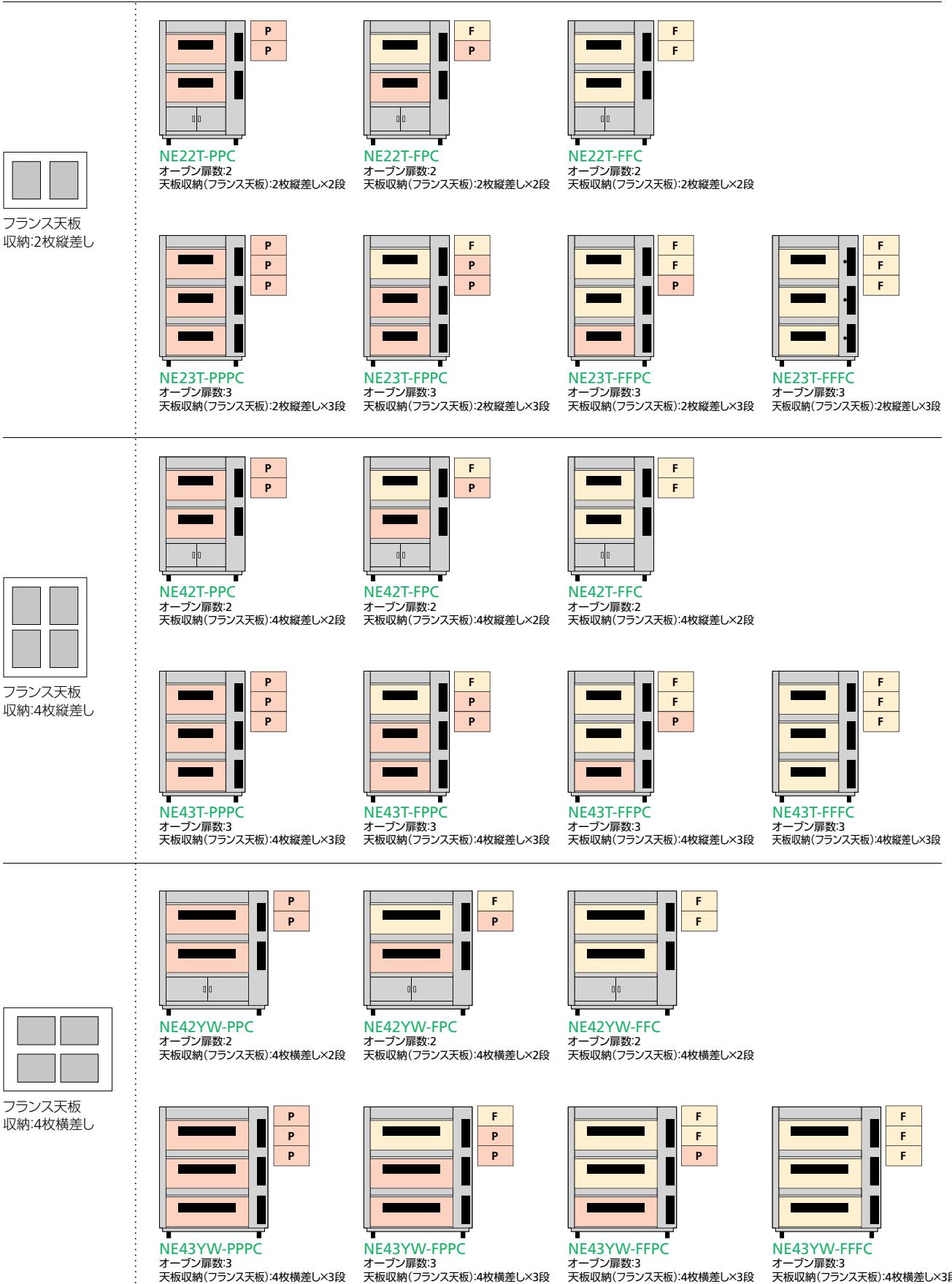
## ■ ラインナップは21種類

ユニット方式を採用し、豊富な組み合わせをラインナップしています。提供する商品・生産能力・店舗のスペースに合わせて最適な機種をお選びいただけます。



## デッキオーブン ユニット ラインナップ

 : スチーム発生装置内蔵  
 : スチーム発生装置なし



モデル	外形寸法 (mm)			扉数	縦差し or 横差し	天板 収納枚数 (フランス天板)	焼成室 段数	電源	総合 消費電力 (kW)	定常時 最大線電流 (A)	給水	製品質量 (kg)	本体価格 (税抜)
	間口	奥行	高さ										
<b>フランス天板 収納数 2枚/段</b>													
NE22T-PPC	1,350	970	1,620	2	縦差し	4	2	3P200V	10.0	32.0	—	520	1,693,000円
NE22T-FPC	1,350	970	1,620	2	縦差し	4	2	3P200V	10.0	32.0	15A	555	2,171,000円
NE22T-FFC	1,350	970	1,620	2	縦差し	4	2	3P200V	10.0	32.0	15A	590	2,285,000円
NE23T-PPPC	1,350	970	1,760	3	縦差し	6	3	3P200V	15.0	45.2	—	790	2,258,000円
NE23T-FPPC	1,350	970	1,760	3	縦差し	6	3	3P200V	15.0	45.2	15A	825	2,831,000円
NE23T-FFPC	1,350	970	1,760	3	縦差し	6	3	3P200V	15.0	45.2	15A	860	2,919,000円
NE23T-FFFC	1,350	970	1,760	3	縦差し	6	3	3P200V	15.0	45.2	15A	895	3,039,000円
<b>フランス天板 収納数 4枚/段</b>													
NE42T-PPC	1,350	1,570	1,620	2	縦差し	8	2	3P200V	14.0	46.0	—	890	2,044,000円
NE42T-FPC	1,350	1,570	1,620	2	縦差し	8	2	3P200V	14.0	46.0	15A	955	2,717,000円
NE42T-FFC	1,350	1,570	1,620	2	縦差し	8	2	3P200V	14.0	46.0	15A	1,020	2,820,000円
NE43T-PPPC	1,350	1,570	1,760	3	縦差し	12	3	3P200V	21.0	64.9	—	1,130	2,809,000円
NE43T-FPPC	1,350	1,570	1,760	3	縦差し	12	3	3P200V	21.0	64.9	15A	1,195	3,619,000円
NE43T-FFPC	1,350	1,570	1,760	3	縦差し	12	3	3P200V	21.0	64.9	15A	1,260	3,697,000円
NE43T-FFFC	1,350	1,570	1,760	3	縦差し	12	3	3P200V	21.0	64.9	15A	1,325	3,803,000円
<b>フランス天板 収納数 4枚/段</b>													
NE42YW-PPC	1,720	1,240	1,620	2	横差し	8	2	3P200V	14.0	46.0	—	900	2,052,000円
NE42YW-FPC	1,720	1,240	1,620	2	横差し	8	2	3P200V	14.0	46.0	15A	965	2,717,000円
NE42YW-FFC	1,720	1,240	1,620	2	横差し	8	2	3P200V	14.0	46.0	15A	1,030	2,820,000円
NE43YW-PPPC	1,720	1,240	1,760	3	横差し	12	3	3P200V	21.0	64.9	—	1,170	2,809,000円
NE43YW-FPPC	1,720	1,240	1,760	3	横差し	12	3	3P200V	21.0	64.9	15A	1,235	3,619,000円
NE43YW-FFPC	1,720	1,240	1,760	3	横差し	12	3	3P200V	21.0	64.9	15A	1,300	3,697,000円
NE43YW-FFFC	1,720	1,240	1,760	3	横差し	12	3	3P200V	21.0	64.9	15A	1,365	3,803,000円

温度調節範囲:常温~300°C

#### ■モデル名の見方

N E 2 2 T ( Y W ) - F P C

① ② ③ ④ ⑤

- ① 1段あたりの天板数(2:2枚、4:4枚)
- ② オープンの段数
- ③ 天板縦差し
- ④ 天板横差し
- ⑤ スチーム発生装置内蔵(F)  
スチーム発生装置無し(P)





## 中型機器シリーズ

ドウコンディショナー  
ホイロ

理想的な発酵は  
パンの息吹を感じる。



ドウコンディショナー  
FRDC322SA

# ドウコンディショナー



## ■ 連続した工程により自動で生地を発酵

冷凍生地を「フリーズ」「リタード」「プレホイロ」「ホイロ」の連続した工程により、希望する時間に理想的な発酵状態に仕上げます。  
冷凍生地からスクラッチ生地まで、幅広く対応。また、上下二室が独立しており、別々の設定にすることも可能です。

## ■ きめ細かなコントロールで最適な環境を実現

高性能センサが庫内状況を監視し、各工程の庫内を「時間」「温度」「湿度」で理想的な環境にコントロール(フリーズは温度のみ制御)。  
また、常に新しい水を使用する衛生的なスプレー噴霧加湿方式を採用。サーキュレーションファンによる微風が庫内を循環し、生地にダメージを与える均一な湿度・温度を保ちます。

フリーズ	-20~10°C……冷凍温度帯を保持し、生地の発酵を停止させた状態で保存します。
リタード	-20~30°C……冷蔵温度帯を保持し、生地を解凍します。生地は非常にゆっくり発酵します。
プレホイロ	10~40°C……低い温度帯で生地に急激な温度変化を与える均一な湿度・温度を保ちます。
ホイロ	10~40°C……最適な温度帯で生地を発酵させます。

※ガラス扉なしのステンレス扉タイプもあります。

# ホイロ



## ■ 生地の発酵に最適な低温・高湿度帯を維持

きめ細かな湿度・温度コントロールを行い、サーキュレーションファンによる微風が庫内を循環。  
生地にダメージを与える均一な温度、湿度を維持します。

## ■ 優れた操作性

温度・湿度共に、コントロールパネルのキー操作で簡単に設定可能。

庫内は17°Cから28°Cまで、13分で緩やかに立ち上ります。
温度28°C、湿度75%設定にて電源投入後、30分で庫内は設定温度+3.0~-1.0°C、設定湿度±1%の状態となります。

モデル	外形寸法 (mm)			扉数	縦差し or 横差し	天板収納枚数 (プラスチック天板)	棚間隔 (mm)	電源	総合消費電力 (50/60Hz・kW)	定常時 最大線電流 (50/60Hz・A)	温度調節範囲 (°C)	湿度調節範囲 (%)	給水	排水	製品質量 (kg)	本体価格 (税抜)	
	間口	奥行	高さ														
<b>ドウコンディショナー</b>																	
FRDC322SA	760	1,080	1,950	2	横差し	32	75	3P200V	1.804/1.915	8.3/8.1	-20~-+40	常温湿度~95	15A	ø16mm	270	2,058,000円	
FRDC322SAW	760	1,080	1,950	2	横差し	32	75	3P200V	1.751/1.862	8.0/7.8	-20~-+40	常温湿度~95	15A	ø16mm	273	2,155,000円	
FRDC162B	610	1,020	1,950	2	縦差し	16	75	3P200V	1.820/1.891	8.2/8.0	-20~-+40	常温湿度~95	15A	ø16mm	236	1,875,000円	
<b>ホイロ</b>																	
FEF769616A	760	960	1,950	2	横差し	32	75	1P100V	1.100/1.100	11.0/11.0	常温~+50	常温湿度~90	15A	40A	213	—	

※価格につきましては、最寄りの営業所までお問い合わせ下さい。

# パン・洋菓子づくりをサポートする各種周辺機器。



## ■ ミキサー

モデル	外形寸法(mm)			ボール 満容量(L)	变速(段)	回転数 (r.p.m.)	電源	総合消費電力 (kW)	製品質量 (kg)	本体価格(税抜)
	間口	奥行	高さ							
MS-15S	493	655	874	12	4	120,220,340,420	1P100V	0.900	80	820,000円
MS-20	545	790	1,445	19	4	154,234,345,526	3P200V	1.90	280	1,123,000円
MS-20/10	545	790	1,445	19(11)	4	154,234,345,526	3P200V	1.90	280	1,314,000円
MS-25	545	790	1,445	26	4	119,181,267,407	3P200V	1.90	280	1,176,000円
MS-25/15	545	790	1,445	26(17)	4	119,181,267,407	3P200V	1.90	280	1,410,000円
MS-30	545	790	1,445	31	4	120,220,320,430	3P200V	1.90	280	1,178,000円
MS-30/20	545	790	1,445	31(19)	4	120,220,320,430	3P200V	1.90	280	1,351,000円
MS-50	580	900	1,340	50	4	115,179,230,358	3P200V	3.00	445	1,787,000円
MS-50/30	580	900	1,340	50(32)	4	115,179,230,358	3P200V	3.00	445	1,897,000円
MS-60	600	900	1,340	60	4	120,175,240,350	3P200V	3.00	445	1,957,000円
MS-60/30	600	900	1,340	60(32)	4	120,175,240,350	3P200V	3.00	445	2,141,000円
MS-30S	545	790	1,445	31	4	120,220,320,430	3P200V	1.90	280	—
MS-50S	580	900	1,340	50	4	115,179,230,358	3P200V	3.00	445	—
MS-60S	600	900	1,340	60	4	120,175,240,350	3P200V	3.00	445	—

※価格につきましては、最寄りの営業所までお問い合わせ下さい。

## ■ スパイラルミキサー

モデル	外形寸法(mm)			ボール 満容量(L)	变速(段)	回転数 (r.p.m.)	ボール回転数 (r.p.m.)	生産能力(最大粉量) (kg)	電源	総合消費電力 (kW)	製品質量 (kg)	本体価格(税抜)
	間口	奥行	高さ									
AS25C	566	847	1,055	45	2	270・135	25.5・12.8	8	3P200V	2.20	130	オープン価格
AS50C	590	1,050	1,218	70	2	270・135	25.5・12.8	15	3P200V	3.75	280	1,390,000円
EM120P	780	1,300	1,470	185	2	210・106	13	37	3P200V	5.75	549	オープン価格
EMR200PF	1,060	2,031	1,500	310	2	215・107	13	87	3P200V	14.7	1,390	15,000,000円

※生産能力は、パン生地の場合の目安として計算しています。配合などにより変動します。

## ■ 卓上ミキサー

モデル	外形寸法(mm)			容量(L)	变速(段)	回転数 (r.p.m.)	電源	総合消費電力 (kW)	製品質量 (kg)	本体価格(税抜)
	間口	奥行	高さ							
KSM5.5WH	286	370	420	5.1	10	21~209	1P100V	0.325	11	147,600円
KPL9000S	240	400	350	6.7	無段	140~640	1P100V	0.500	7.9	138,000円

## ■ カッターミキサー

モデル	外形寸法(mm)			容量(L)	回転数(r.p.m.) 50/60Hz		電源	総合消費電力 (50/60Hz・kW)	製品質量 (kg)	本体価格(税抜)
	間口	奥行	高さ		高速	低速				
R-2A	210	285	370	2.9	—	1,500/1,800	1P100V	0.53	9.2	218,000円
R-3D	220	305	430	3.7	—	1,500/1,800	1P100V	0.70	10	293,000円
R-5G	280	328	506	5.5	3,000/3,600	1,500/1,800	3P200V	1.80/2.20	21.2	633,000円
AC-25S	953	483	1,197	25	3,000/3,600	1,500/1,800	3P200V	3.70	100	1,980,000円

※R-2A、R-3Dの回転数は無負荷時の値です。



モルダー  
MM-230SC



リバースシート  
KR25



パンスライサー  
Safety-240



バゲットモルダー  
MAJOR Manu



リバースシート  
SFB500

## ■ 分割丸め機

モデル	外形寸法(mm)			分割数(個)	生地分割範囲(g)	電源	総合消費電力(kW)	製品質量(kg)	備考	本体価格(税抜)
	間口	奥行	高さ							
KSA-30	840	570	1,540	30	25~70他数種から1種選択	3P200V	1.50	550	全自動	オープン価格
KS-30	640	738	2,046	30	25~70他数種から1種選択	3P200V	0.750	360	半自動	オープン価格
ST-30	830	580	1,570	30	30~100 1種	3P200V	1.10	660	全自動	2,380,000円

## ■ モルダー

モデル	外形寸法(mm)			生地重量(g)	ベルト幅(mm)	電源	総合消費電力(kW)	製品質量(kg)	備考	本体価格(税抜)
	間口	奥行	高さ							
MM-230SC	500	985	1,039	30~350	300	3P200V*	0.085	100	逆転レバー付	オープン価格

## ■ バゲットモルダー

モデル	外形寸法(mm)			能力(個/h)	電源	総合消費電力(kW)	製品質量(kg)	備考	本体価格(税抜)
	間口	奥行	高さ						
TREGOR	1,009	902	1,538	1,800	3P200V	0.550	180	オーブン価格	オープン価格
MAJOR Manu EVO	1,010	800	690	1,500	3P200V	0.550	132	卓上型	2,200,000円

## ■ リバースシート

モデル	外形寸法(mm)			ベルトサイズ(mm)	厚さ調節範囲(mm)	電源	総合消費電力(kW)	製品質量(kg)	備考	本体価格(税抜)
	間口	奥行	高さ							
KR16	2,300	650	1,055	425	2,130	0.5~16.5	3P200V	0.400	180	—
KR25	2,230	690	1,050	425	2,130	0.3~25	3P200V	0.400	250	—
KS30	1,450	775	580	340	1,395	0.3~28	3P200V	0.550	100	卓上型
SF600×1500	3,380	1,010	1,160	600	1,960	0~35	3P200V	0.750	205	—
SFE500×950	3,380	910	1,100	500	1,960	0~35	3P200V	0.750	160	—
SFB500×710	1,800	860	640	486	1,430	0~35	3P200V	0.750	115	卓上型

## ■ パンスライサー

モデル	外形寸法(mm)			刃の直径(mm)	スライス厚さ(mm)	電源	総合消費電力(kW)	製品質量(kg)	備考	本体価格(税抜)
	間口	奥行	高さ							
Safety-240	520	540	465	195	10~55	1P100V	0.100	29.2	ブレーキモータ仕様	423,500円
F-2	530	790	955	—	9~360	3P200V*	0.200	85	スライス厚さは出荷時設定	756,000円
Soft-101	395	480	305	195	10~45	1P100V	0.125	18	—	190,000円
AT700S	660	565	320	203	7~40	1P100V	0.100	20	安全対策機(2重スイッチ)	300,000円
AT700Z	590	565	320	203	7~40	1P100V	0.100	18	—	195,000円

\*1P100V仕様もあります。

## 厨房機器保守契約のご案内

フジマックは、定期点検などにより、機器の故障を事前に察知してトラブルを防ぎ、お客様にいつもベストコンディションで機器をお使いいただくため、厨房機器の『保守・メンテナンス年間契約』をお勧めしております。

- 定期点検の実施で、故障箇所を事前に察知し、不測の故障の発生を抑えて機器のトラブル、営業損害を減少させます。
- ご契約いただいた全ての製品を細かく点検し、常にベストコンディションを保ちます。
- コンディションを保つことで機器の耐久性が向上、長期間使用が可能になり、作業効率、経済性も向上します。
- 万一のトラブルにも、365日、専門の研修を修了したサービスエンジニアが、迅速に的確に対応いたします。
- 1年毎に契約の見直し、継続・解約が可能です。年間契約の定期点検のため、事前の予算計画が立てられます。

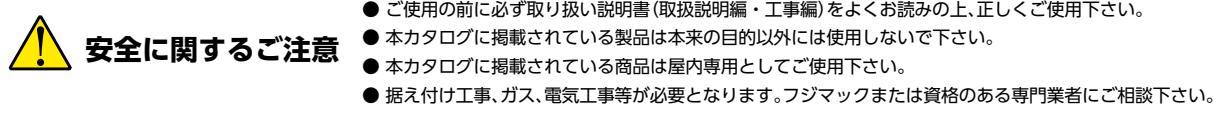


※詳しくは最寄りのフジマックまでお問い合わせ下さい。

## フジマックリースプラン&クレジットプラン

- フジマックでは、月々わずかなお支払いで最新のフジマック製品をご使用いただける便利なリースプランと、機器の納入後に月々分割してお支払いいただけるクレジットプランを用意しています。
- リースプラン、クレジットプランは、お客様のご要望に合わせてさまざまなタイプを用意しています。

※詳しくは最寄りのフジマックまでお問い合わせ下さい。



※本カタログ掲載の製品の仕様・外観等は品質向上のため、予告なしに変更する場合があります。※本カタログ掲載の価格は経済情勢により変更する場合があります。  
※本カタログ掲載の価格には消費税、運賃、搬入・据付工事費及び試運転調整費等は含まれておりません。

フジマックグループ製造部門 株式会社フジマックネオでは、ISO9001・ISO14001の認証を取得しています。

株式会社フジマック

本社／〒106-0047 東京都港区南麻布 1-7-23 ☎ 03-4235-2200(代)  
<https://www.fujimak.co.jp/>