

自動クレープ焼き機

ネオ・フレーピエ

連続できれいに焼けます！



タッチパネルで
簡単操作！



料理道具・菓子道具・調理機器・厨房設備・総合設計・施工

株式
会社

カジワラ キッチンサプライ

【各部名称】

ネオ・クレーピエ



【操作方法】

- ①本機を水平に設置して下さい。
- ②メインスイッチをONにします。
- ③温度調節器を焼成温度にセットします。
(通常170~180℃ 生地によって変わります。)
- ④タッチパネル上で、焼成鉄板と生地ローラーの回転速度をセットします。
- ⑤生地トレイと生地ローラー、ボトル台をセットし、生地を入れたボトルを上から差込みます。
- ⑥生地がトレイに行き渡り、焼成鉄板が焼成温度に達したら操作ハンドルを引き上げて生地トレイを奥に送ります。
- ⑦スタートボタンを押すと自動的に焼きあがったクレープが連続してコンベヤによって手前に送り出されてきます。



タッチパネルで
以下の設定ができます。

- ・焼成鉄板回転速度
- ・生地ローラー回転速度
- ・焼成時間

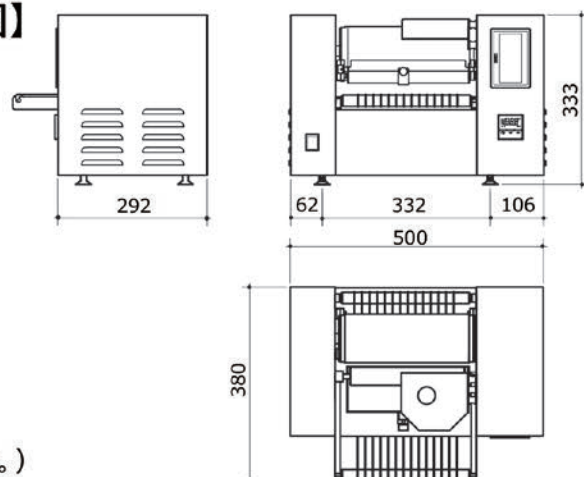
焼成枚数が
確認できます。

▲焼成鉄板と生地ローラーの
回転速度設定画面

【仕様】

- 名 称：ネオ・クレーピエ
- 電 源：単相100V 1500W (専用コンセント必要)
単相200V 1800W (専用コンセント必要)
- 本体寸法：W500×D380×H333mm
- 重 量：28kg
- 生地の直径：210mm(焼き上がり)
- 生地の厚さ：約1mm(生地の加水率によって変わります。)
- 能 力：時間当たり100枚以上焼成可能
(設定する温度・時間・生地の組合せによって変わります。)

【外観図】



料理道具・菓子道具・調理機器・厨房設備・総合設計・施工

株式会社

カジワラ キッチンサプライ

〒111-0036 東京都台東区松が谷2-13-13 かつば橋道具街中央

TEL:03-3842-8176 FAX:03-3842-7256

店舗直通TEL:03-3842-8177

HP <https://www.kajiwara.gr.jp/>

カジワラキッチンサプライ
ホームページQRコード

