

リカバリーのおすすめ品

パンニーダー・発酵器 他

PK-1012plus ¥54,000



少量のパン生地作り **パンニーダー PK-1012plus**
 クリーム・ホイップ作り **キッチンエイド KSM5**
 少量のパン生地の熟成 **ホイロ PF102**
 食材の仕込み・下処理 **クイジナート DLC-N7JPS**

※少量・多品種の生産に、おすすめ

※金額は、お気軽にお問合せください。

スチームコンベクションオーブン



RATIONAL セルフクッキングセンター・SCC
RATIONAL コンビマスタープラス・CMP
 コンベクションオーブンでも、本格的なバイクが可能
 その他の一般調理（焼く・蒸す・煮る）も一級品
 細かな温度・湿度管理で、ケーキ作りにも…

※金額は、お気軽にお問合せください。

ドウコンディショナー



生地の熟成・発酵は**ドウコン**におまかせ！

冷凍 → **冷蔵**（解凍） → **予熱** → **発酵**（ホイロ）

上記の工程を、タイマー制御
 だから、出勤したら、あとは焼くだけ…

※発酵のみなら、ホイロでOK

※金額は、お気軽にお問合せください。

ミックベーカー

WGE11T-P ¥317,520 ガス式



やっぱり、パンの焼成は**デッキオープン**

ミックベーカー 1枚差・1段 WGE11T-P

2段積み・ホイロ架台などバリエーションも豊富

ガス式・電気式があります。

※オプションで、蒸気発生装置の取り付けも可能

※金額は、お気軽にお問合せください。



東洋厨機工業株式会社
リカバリー たっちゃん

浜松市東区積志町 1318

TEL **053-433-0188**

FAX **053-433-0650**

営業時間 AM9:00～PM6:00

定休日 日曜・祝祭日・年末年始



※御不要になった厨房機器の買取・処分も行っております。お気軽にご相談下さい。