

Retarder prover cabinets

キャビネットタイプ (トレイ差し)



ハイクオリティなパンの製造のために

エンジェルのリターダープロヴァーは、生地にとって最適な温度・湿度・時間の管理を行ない、スロー（低温）発酵、オーバーナイト発酵、通常（ホイロ）発酵とあらゆるタイプの発酵が可能です。

機種構成もグリットトレイ、ベーキングトレイなど、様々な製品に対応でき、容量、使い勝手などによって異なるニーズに合った機種を選択いただくことができます。



デザイン、強度に優れたドア、ハンドル周り



クロームメッキをされた頑丈なドアヒンジは作動もスムーズ



開口部はアルミで補強

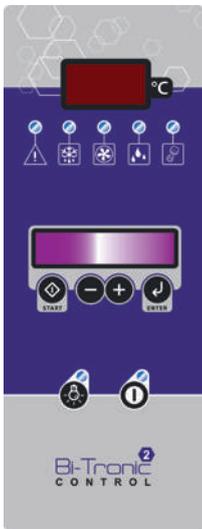


高さ150mmの脚は調整可能

長期使用に耐えるヨーロッパ基準のスペック

- 外装はカラー鋼板、内装はステンレス、断熱は60mm（43kg/m³）。ショックフリーザーでも使用されている高効率、高耐久パネルを使用。
- 高感度湿度センサーとウォーターレベルセンサーを日本仕様の全機種に標準装備。
- 取り外し簡単に清掃可能なシリコンドアパッキン。
- コントロールパネルBi-Tronic Control 2は操作性を考慮し目線の高さに。
- ダクト内に装備されたエヴァポレーターや加湿タンクはメンテナンス、掃除が容易。
- 冷凍機を本体上部に搭載し設置にかかわるイニシャルコストの削減。
- ドアはアルミ引き抜きによるフレームにより、丈夫でスタイリッシュなデザイン。
- トレイ受けは15mm間隔での調整ができ、幅もトレイサイズによって調整が可能。
- ドアのヒンジは標準仕様で右側（別注で左ヒンジも可能）。

使いやすく人間工学に基づいた BI-TRONIC CONTROL 2



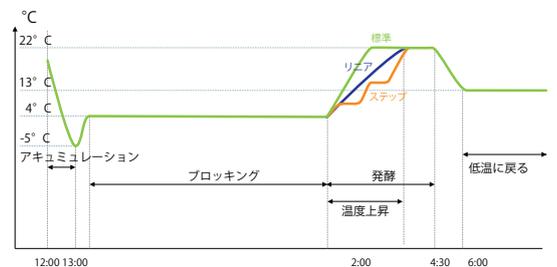
ベーカリーのニーズに合わせて開発されたコントローラは、日々の作業をより効率的に行うことができます。

- わかりやすく簡単な操作
- 表示部には作動状況、庫内温度、設定値を表示
- 製品によって4つのプログラムを設定
- 日常の掃除が容易
- 人間工学に基づいたデザイン
- 操作性を考慮し目線に配置されたパネル
- 湿度は独自開発されたシステムにより生地にとって最善の庫内環境

コントローラは3つの温度上昇プログラムを選択することが可能

- ダイレクト発酵サイクル（ホイロ）
 - スタンダード発酵サイクル（オーバーナイト）
 - リニア発酵サイクル（オーバーナイト）
- 設定された時間に向かって温度を自動コントロール、従来のような段階的な温度上昇はなく、生地の内外の温度ムラを最小限に抑え、パンの品質を高めることはもちろん、従来のシステムに比べ省エネにも貢献。

- ステップ発酵サイクル（オーバーナイト）
従来多くの機種が2ステップ（2段上昇）を採用している中で5ステップまでのより繊細な温度上昇設定が可能。



発酵サイクルの後、自動的に低温に戻ります。電源異常の場合、警告メッセージを表示し、サイクルは自動で再開されます。

Hengelのリターダープロヴァーは、世界中のベーカリーにおいて、お客様が希望される最善の機種を提供し、様々な発酵プロセス（プログラム）の中からお店に合った工程管理を行ない、特別な製品を作ることができます。

《ラインナップ》

ARシリーズ	27段/列	縦27枚差、横54枚差	1~3列
ARD2Eシリーズ	12×2段/列	縦24枚差、横48枚差	上下独立制御
ASFシリーズ	10段/列	縦10枚差	1~2列
ARBシリーズ	8~16トレイ	スロー（低温）発酵可能モデル	

《使用可能トレイ》

Size46 400×600mm

Size48 400×800mm

Size68 600×800mm

他にも使用可能サイズをラインナップしております。

《OPTIONS》

- 外装ステンレス仕様
- 冷凍機屋外設置仕様（リモートコンデンサーも可能）
- 霜取りヒーター
- 60mm幅トレイ受け（6取天板兼用）
- 軟水器

株式会社 エンジェルジャポン

〒940-2311 新潟県長岡市三島新保633-1

TEL.0258-42-2292(代) FAX.0258-42-2089

http://www.hengeljapon.com info@hengeljapon.com