

# NEXIDE

ネクシード



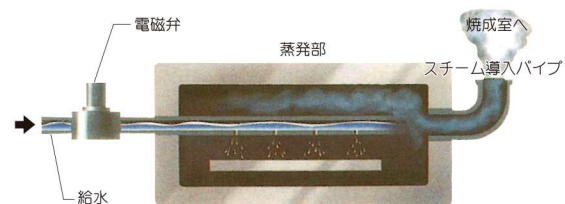
NEAR×IDEAL 近くなった理想

# NEXIDE

ネクシード

## スーパー・スチーム・ジェネレーター (蒸気発生装置)

独立したヒーターで蒸発器から蒸気を炉内に送り込みます。  
ハードブレッドの焼成に必要な生蒸気を高濃度に大量に発生させ、パンの味と香りを最大限に引き出します。



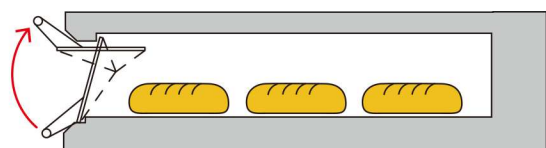
## 焼色コントロールプレート

火のあたりがやわらかくなり、ふっくらと表皮のうすいパンに焼き上がります。



## 視認性のよい全面ガラスドア

ガラスを外さずに両面清掃可能です。  
焼床が近く、商品の出し入れがスムーズです。



## 全面ステンレスボディ

本体にステンレスを使用しております。  
サビに強く、長期にわたってご使用頂けます。



※ベース裾カバーはオプションです。

## ドウコンディショナーと同調

当社製ドウコンディショナーと連動させれば  
指定時間にオープンを起動することができます。

※オープン操作盤にも自動立上り機能が付いています。  
※当社製ドウコンディショナーの詳細については  
別冊カタログをご覧ください。



TOKUTROL Parte  
DOUGH CONDITIONER

## デジタル式操作盤

故障が非常に少ない電子式温度調節器と半導体式電力調節器の組み合わせによって、初心者の方からプロの方まで「火が強すぎず弱すぎず」のほどよい焼き加減が実現できます。

### メモリー機能

#### <ステップ運転モード>

8種類の焼成データごとに4ステップの温度、パワー、時間、蒸気発生量を登録でき自動運転することができます。卓越した技術者の微妙な温度調節を簡単に行うことができます。

#### <マニュアル運転モード>

8種類の温度、パワー、時間(2通り)のデータを登録、呼び出しでき、状況に応じて簡単に設定変更を行うことができます。

### パワー(火加減)

8段階で設定できます。常に商品に応じた電力で加熱できるため、ムダのないすっきりとした焼成ができます。

### タイマー

1秒単位で設定できる2つのタイマーは、同じ窯内で違う商品を焼成しているときなど個々に設定でき大変便利です(マニュアル運転モード時)。また時間追加キーでタイムセットを変えることなくワンタッチで20秒追加が何度でも可能です。時間後ブザーが鳴り、商品をこがすことがありません。

### 温度調整

1℃単位で設定できます。常に上火・下火の現在の温度と設定温度が表示されます。温度が設定値に近づくとき自動的に発熱量をコントロールし、設定温度を正確に保ちます。

### 自己診断

故障時にもコンピューターが故障部分を診断し異常内容を知らせるため、修理の対応も素早くできます。

### 自動起動

減算タイマーが内蔵され、登録した時間後に起動します。  
またドウコンディショナーからの指令でも自動的に起動できます。



## オプション

### ベース裾カバー

オープン脚部3面をステンレスカバーで囲います。外観がすっきりと美しくまとまります。  
※着脱可能です。



ベース裾カバー

### 延長排気ダクト

標準仕様ではオープン背面にあるダンパーダクト開口を前面まで延長することができます。厨房のフードをコンパクトにおさえられます。

### キャンバス、ハーフキャンバス

キャンバスを使用することにより、生地投入が容易になり、日々の作業の負担を軽減します。  
軽量で取り扱いのしやすいハーフキャンバス\*もお選びいただけます。  
※4枚差と6枚差のみ変更可能です。 ※ハーフキャンバスは通常よりも納期がかかります。

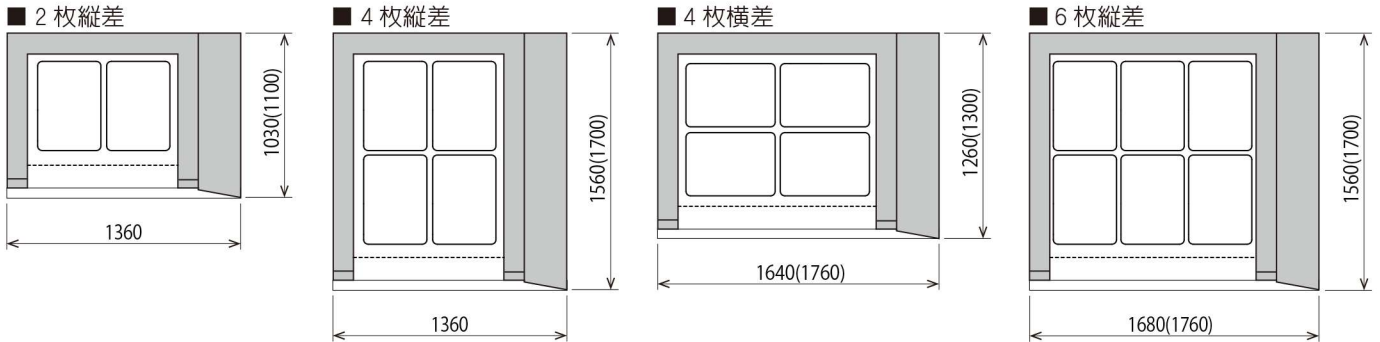
### 左操作盤(標準)への変更

様々なレイアウトにも対応可能です。  
※標準のため、通常よりも納期がかかります。

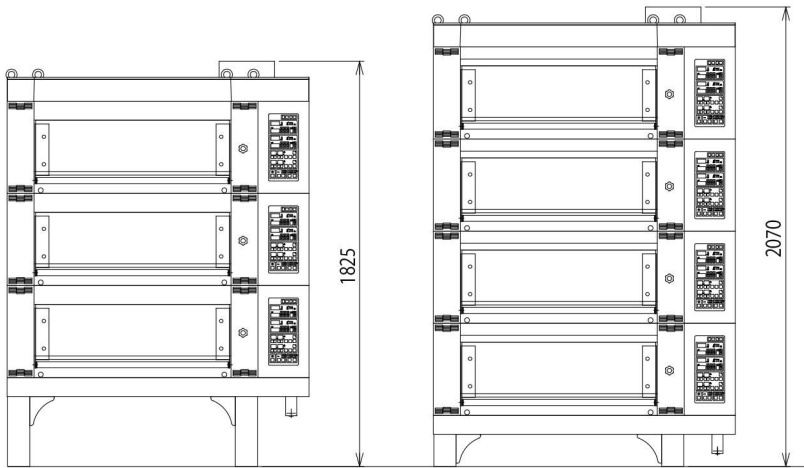
# 仕様

ネクシードの基本天板サイズは六取天板（530x380mm）または欧州天板（600x400mm）の2機種あります。1段あたりの差枚数が2・4・6枚差があり、並べ方でⅠ型（縦差）、Ⅱ型（横差）、Ⅲ型（縦差）に分類されます。焼成室の入口高さは195mmです。

〈天板の並べ方と外形寸法〉



※（ ）内は欧州天皿の場合の寸法です。



〈正面図・3段〉

〈正面図・4段〉

※正面図は4枚縦差仕様です。

〈電気容量〉全段蒸気発生装置付き 3相 200V 仕様

	3段	4段
2枚縦差	15.3(16.5)kW	20.4(22.0)kW
4枚縦差	24.3(26.0)kW	32.4(34.7)kW
4枚横差	27.2(27.9)kW	36.2(37.2)kW
6枚縦差	34.8(38.5)kW	46.4(51.4)kW

※（ ）内は欧州天板の場合の電気容量です。

## オープンラインナップ

焼成する商品や店舗レイアウトに合わせてお選びいただけるよう、数種類のオープンをご用意しております。

詳細は専用カタログをご覧ください。



トーラックスオープン UT



トーストオープン



トークオープン UT

※カタログに掲載している写真と実際の製品とが色味等若干異なる場合があります。※製品は改良のため予告なく変更することがあります。

日本製パン製菓機械工業会会員 日本食品機械工業会会員

**ToKuRa 戸倉商事株式会社**  
機械事業部

<http://www.tokura-shoji.co.jp>

- 機械事業部/栗東工場 〒520-3001 滋賀県栗東市東坂 53-16  
TEL(077)-558-3511(代) FAX(077)-558-3456
- 機械事業部/東京営業所 〒110-0015 東京都台東区東上野 5-12-10  
TEL(03)-5806-3511(代) FAX(03)-5806-3456
- 機械事業部/中部営業所 〒510-0065 三重県四日市市中浜田町 3-22  
TEL(059)-353-3511(代) FAX(059)-353-3512
- 機械事業部/福岡営業所 〒813-0034 福岡県福岡市東区多の津 5-23-18  
TEL(092)-409-6851(代) FAX(092)-409-6852
- 本社/原材料事業部 〒520-0002 滋賀県大津市際川 3-34-10  
TEL(077)-525-2227(代) FAX(077)-522-3708

製造品目：テックオープン、ドゥコンティショナー、ドゥフリーザー、キャビネットホイロ、ショックフリーザー、プレハブ式ドゥコン、プレハブ式ホイロ、冷水機、ラック&ボックス