

## 2室独立制御

# ドウコンディショナー

QBX-232DCST2  
32枚差 (16枚差×2室)

NEW

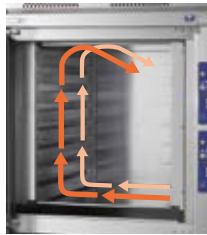


## 従来からの優れた機能はそのまま、 清掃性や操作性を向上!!

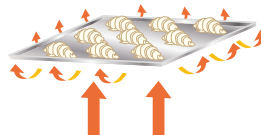
### 優れた機能

#### ■生地の状態を最適に仕上げる庫内構造

- ・ムラの無い均一な風を吹き出すクロスフローファンモーターの採用で庫内の温湿度をきめ細やかに制御
- ・庫内底から均一に空気を吹き上げるので温度ムラになりにくい
- ・独自の風量制御により、生地の乾燥を防ぐ (ホイ口時は低風速)
- ・天板の底から生地を暖め、生地に直接風をあてないので生地の乾燥を防ぐ



クロスフローファンモーター▶



風が直接パン生地に  
あたらず乾燥を防止



#### ■生地にやさしいフクシマ独自の 高精度加湿システム

(空気循環方式)

- ・スプレーとヒーターでつくられる高湿度空気を庫内に送り込むことによって、ムラの少ない質の高い庫内湿度環境を実現
- ・庫内湿度が設定値に達すると循環ファンをコントロールして、生地の乾燥を抑制
- ・庫内湿度が設定値を超えた場合、除湿運転機能で湿度をコントロール

### 清掃性 (お手入れ) の向上

- NEW** ・粉による排水詰まりを防ぐ、ドレパンの自動洗浄機能を装備
- NEW** ・庫内底面は水がたまりにくい様、傾斜をつけているので清掃もラクラク!
- NEW** ・排水トラップの清掃性が向上!
- NEW** ・トレイ受け具や底ダクトは工具なしで取り外すことが可能

- ・取り外ししやすいフィルター



- ・ドアパッキンははめ込み式なので清掃や交換が簡単! (防カビ・抗菌仕様)

### シンプルで使いやすい操作パネル

#### **NEW** 押しやすいエンボス加工のボタン

ボタンがエンボス加工なのでさらに押しやすく、使いやすい!  
また、設定登録後はボタンひとつで運転が可能



安心の2年間の  
無償点検付

2年間の無償保守点検契約付 (計3回) なので、トラブルの発生を未然に防ぎ、導入後も安心してお使いいただけます。  
※製品保証書に同封されているハガキにて登録が必要です。

QBX-232DCST2 **三相200V**  
標準価格税込 **2,014,950円**  
(税抜 1,919,000円) ※天板はオプションです。

6取天板又はフランス天板  
32枚 (16枚×2室) 収容可能

## その他

- ・上下2室<各16枚>独立制御可能  
上室・下室が独立制御のため、焼成計画に合わせた解凍・ホイロ運転ができます。
- ・低温醗酵にも対応 (ホイロ温度帯0~40℃ 加温制御も可能)
- ・オープン連動機能付 ※連動できないオープンもあります

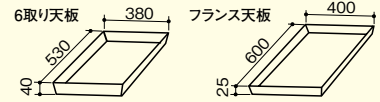
## オプション対応

- ・扉右開き
- ・ステンレス製柵網
- ・天板収容枚数36枚仕様 (65mmピッチ)
- ・キャスター仕様 など

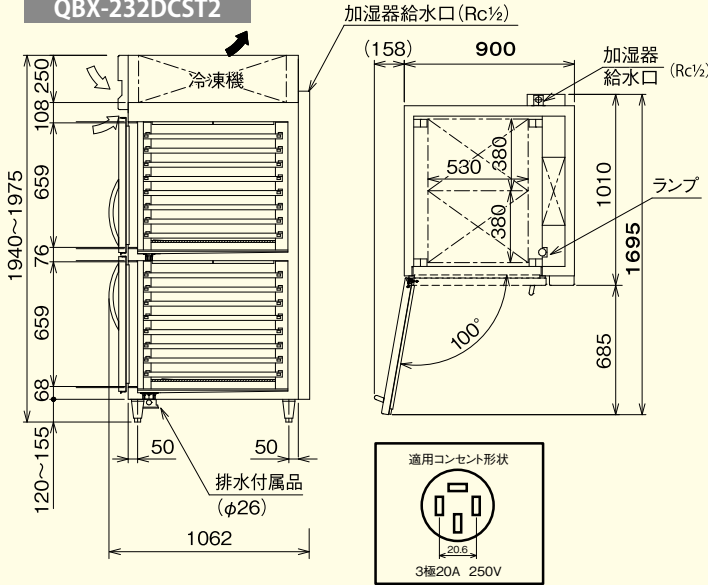
## 各種天板の基本サイズ

当社ベーカリー機器は、右記の天板サイズに基づいて設計しております。

※各種天板はオプション部品です。



## QBX-232DCST2



品名	ドクコンディショナー (2室独立式)	
機種名	QBX-232DCST2	
外形寸法	W900×D1010 (1062) × H1940mm	
収容能力	6取り天板 (フランス天板) 75mmピッチ8段 16枚差し×2室	
製品質量	245kg	
温度・湿度性能 (無負荷、周囲温度30℃)	温度 -15℃~40℃ 湿度 60%~90%*	
冷却装置	圧縮機公称出力	450W×2
	冷媒	R404A
加熱装置	加熱器	加熱ヒーター 200V 400W×2 加湿ヒーター 200V 400W×2 強制循環式
	消費電力 (50/60Hz)	冷却時 760/793W 加熱時 1687/1687W

※周囲環境によっては設定値を維持できないこともあります。

# 支店・営業所は全国に64ヶ所 Fukushimaのサービスネットワーク

万全のネットワークで、  
導入からアフターケアまで安心をサポート。  
お近くの支店または事業所・営業所まで、  
お気軽にお問い合わせください。

本社・大阪事業所	(06) 6477-2011 大阪府大阪市西淀川区御幣島3-16-11 営業一部 (06) 6477-2052 営業二部 (06) 6477-2062 パティスリー&ベーカリー事業部 (06) 6477-2062
東京事業所	(03) 5835-2181 東京都台東区柳橋2-17-4 営業一部・二部 (03) 5835-2183 営業三部 (03) 5835-2185 営業四部 (03) 5835-2182 パティスリー&ベーカリー事業部 (03) 5835-2182
名古屋支店	(052) 413-2331 愛知県名古屋市中村区並木2-265
福岡事業所	(092) 474-5881 福岡県福岡市博多区博多駅南6-2-27

### 支店

札幌支店 (011) 882-5666	神戸支店 (078) 682-9201
東北支店 [仙台] (022) 259-1671	岡山支店 (086) 245-0551
信越支店 [新潟] (025) 245-3322	広島支店 (082) 231-1231
関東支店 [さいたま] (048) 654-0761	四国支店 [高松] (087) 865-1585
西関東支店 [立川] (042) 548-0112	長崎支店 (095) 862-6633
横浜支店 (045) 444-6140	南九州支店 [熊本] (096) 389-2292
北陸支店 [富山] (076) 492-6630	沖縄支店 (098) 896-0550
京都支店 (075) 691-0335	

### 営業所

北海道・東北地方	旭川 青森 盛岡 郡山 秋田 山形
関東・信越地区	松本 長野 宇都宮 千葉 水戸 高崎 甲府 小田原
東海・北陸地区	静岡 浜松 沼津 岐阜 三重 豊橋 金沢 福井
関西地区	南大阪 北大阪 難波 滋賀 和歌山 奈良 姫路 北近畿
中国・四国地区	岡山工場 鳥取 松江 福山 山口 松山 高知 徳島
九州地区	北九州 佐賀 佐世保 大分 宮崎 鹿児島 石垣

**Fukushima**  
福島工業株式会社

### 安全に関するご注意

- このリーフレットに掲載の製品は屋内用です。雨水のかからないところでご使用、保管ください。
- ご使用前に「取扱説明書」と「据付説明書」をよくお読みの上正しくお使いください。
- 据付工事、電気工事、給排水工事が必要です。お買い上げの販売店、又は資格のある専門業者にご相談ください。

- 仕様・外観は改良のため予告なく変更する場合があります。
- 製品の色は印刷の具合で実物と若干異なる場合があります。
- 本リーフレットに収録したものは、すべて当社に著作権の存するものですから、無断の複製はかたくお断りします。

URL <http://www.fukushima.co.jp>

フクシマ製品についてのお問い合わせ、ご注文は



ISO 9001:2008

認証取得  
岡山工場  
滋賀工場

ISO 14001:2004

認証取得  
本社・東京  
名古屋・福岡  
滋賀工場・岡山工場

ER-1102-A

(1102-10)D