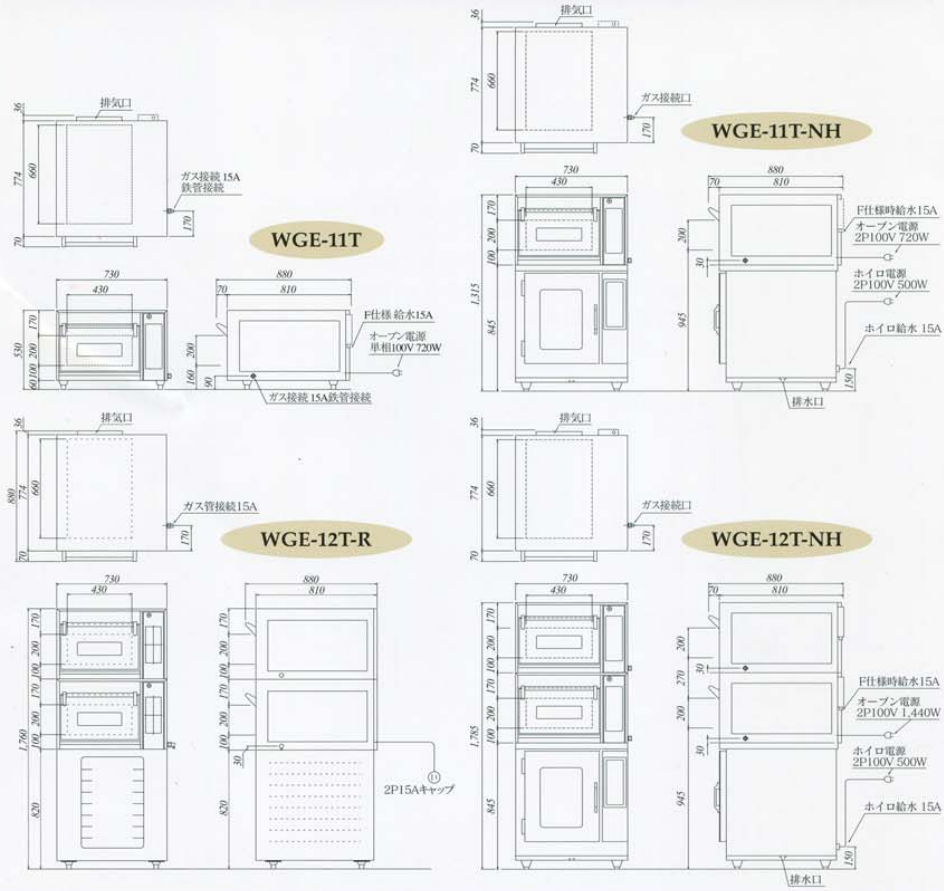


# MIC BAKER

省スペース多目的タイプ  
高性能ガスオープン ミックペーカー



- 地震などに備え、転倒防止処置をしてください。
- 給排気の詳細についてはメーカーにお問い合わせ下さい。
- 製品の仕様及び価格は予告なしに変更する場合があります。
- 製品と掲載されている写真とは多少異なる場合があります。
- 標準価格は本体のみの価格で、搬入、据付費その他の付帯工事は含んでおりません。
- オープン御発注時には、型式記号のつとって仕様記号も全てご指定下さい。
- ご使用前に取扱説明書をよくお読みの上、正しくお使いください。
- オープン上部は排気フード取り付け、オープン設置室に給気口を設置してください。
- オープン設置では、壁との距離を側面・後面とも50mm以上、メンテナンス右側面で300mm以上必要です。
- ガス警報器等の設置はそれぞれの取付説明に従って下さい。
- 製品の据付工事・ガス工事・電気工事・給排気工事等は専門業者または、お買い上げの販売店にご相談ください。

明日の製菓・製パン業を拓く

**株式会社ワールド精機**

本社・工場／福岡県久留米市三瀬町高三瀬1558-2 ☎ 0942(65)1120代  
東京営業所／東京都中野区上高田1-9-12・オリエントビル1F ☎ 03(3319)6331代  
大阪営業所／大阪市大正区南恵加島6丁目17番14号 ☎ 06(6552)7201代  
名古屋営業所／名古屋市中区名駅2-8-15 ☎ 052(571)3663代  
FAX本社 0942(65)1121・東京03(3319)6335・大阪06(6552)3062・名古屋052(571)3687

**无锡祥靖机械有限公司**

江苏省无锡市锡山区锡北镇锡北工业园泾瑞路38号  
电话：0510-83799935  
传真：0510-837999380  
<http://www.world-seiki.com>  
<http://www.world-seiki.com.cn>

※カタログ御請求の場合は下記のカタログ番号をお知らせください。

# MIC BAKER

ミックペーカー  
省スペース多目的タイプの高性能ガスオープン



おいしさは美学・・・  
おいしさは繁栄・・・

ガス

WORLD SEIKI  
MIC BAKER  
GASOVEN  
SERIES







自然のおいしさを伝えたい  
オシャレに、そして心を入れて

# MIC BAKER

省スペース多目的タイプの高性能ガスオーブン ミックベーカ-

**省スペースレイアウトに最適です!!**

## ミックベーカ-の特徴...

1. デジタル制御盤で機能アップ!!  
上火・下火温度、火力焼成時間8種類を記憶させる事ができます。(ステップ焼機能付)
2. 省スペースタイプでせまい場所にも設置出来ます。
3. 密ベ이가良く、焼き上がりがソフトに上がります。
4. 上火・下火は別々に自動調節出来ます。
5. 遠赤外線加熱により、内部まで火通り良く仕上がります。
6. 従来のオープンに比べて、格段の低価格になっています。



### 蒸気発生装置内臓型(オプション)

蒸気ボタンを押すとオープン内臓の蒸気発生装置に注水して湿熱蒸気を発生します。当社独自の装置は蒸気発生効率が高く飽和蒸気を加湿します。炉床は蓄熱石板仕様ですからハード系のパンを直接炉床で直焼き出来ます。

### ●ピザ専門店に

ピザブームが再び来っています。ピザの焼き上げには、強い火力が必要です。強火で短時間に焼き上げると、おいしいピザが出来上がります。

### ●喫茶店に

朝のモーニングサービスに、ティータイムのひとつときに、ランチに。焼き立てのパン・ケーキ・クッキーなどのメニューは、お客様に喜んでいただけます。

### ●ホテル・ペンションに

朝食に焼き立てのパンとコーヒーは、お客様に喜んでいただけます。又、大きなホテルでも、急に少しだけパンを焼きたい時、温度上昇の早いミックベーカ-で焼けば非常に便利です。

### ●コンビニエンスストアに

いつでも焼き立てのパンをお客様に買っていただければ、お店へ来ていただく方が多くなります。さらに、カウンターでも作って新しいタイプのお店を作れば、ユニークなお店として評判になります。

### ●レストランに

パン食をする若い人が多くなっています。料理をおいしくいただくには、焼き立てのおいしいパンとの組み合わせとなれば、味にこだわるお客様も必ず満足されることでしょう。

### ●お料理教室に

お菓子やパンを、生徒さんにプロと同じ焼き方を教えましょう。生徒さんにも操作は簡単で、上手に焼き上げます。

### ●ミニベーカ-ショップに

焼き立てのパンを省スペースで使う事ができ、オシャレなデザインのミックベーカ-は、あなたのハイセンスな店にお役に立ちます。

### ●お菓子店に

和菓子・洋菓子・中華菓子などのレパートリーを広げたい時、少量だけで作る時便利です。焼き上がりは、大型オープン同様のすばらしい焼き上がりになります。



型式:WGE-11T(1枚差1段)

電源	100V 0.65kW 2P15A キャップ		
ガス消費量	都市ガス	5.23kW(4,500kcal/h)	ガス管接続
	LPG	5.23kW(0.38kg/h)	15A
本体寸法	高さ	幅	奥行
	mm	530	730

※WGE-11Tシリーズは下火に蓄熱200V 1.2kw使用した強力タイプがあります。  
型式:WGE-11T-S



型式:WGE-12T(1枚差2段)

電源	100V 1.3kW 2P15A キャップ		
ガス消費量	都市ガス	10.5kW(9,000kcal/h)	ガス管接続
	LPG	10.5kW(0.76kg/h)	15A
本体寸法	高さ	幅	奥行
	mm	1,000	730



型式:WGE-11T-R(1枚差1段 ラック架台付)

電源	100V 0.65kW 2P15A キャップ		
ガス消費量	都市ガス	5.23kW(4,500kcal/h)	ガス管接続
	LPG	5.23kW(0.38kg/h)	15A
本体寸法	高さ	幅	奥行
	mm	1,290	730

型式:WGE-12T-R(1枚差1段 ラック架台付)

電源	100V 1.3kW 2P15A キャップ		
ガス消費量	都市ガス	10.5kW(9,000kcal/h)	ガス管接続
	LPG	10.5kW(0.76kg/h)	15A
本体寸法	高さ	幅	奥行
	mm	1,760	730

### 各型式共通仕様

庫内寸法	高さ	幅	奥行
mm	200	430	660
使用天板サイズ:600×400			

### 型式:NH-T(ホイロ架台 7枚差)

電源	100V 500W 2P15A キャップ		
仕様	温度調節付、湿熱温度調節付 循環ファン付、給水、排水		
本体寸法	高さ	幅	奥行
	mm	820	730

### 型式:MR-T(ラック架台 8枚差)

電源	100V 500W 2P15A キャップ		
本体寸法	高さ	幅	奥行
	mm	820	730

注)蒸気発生装置内臓型(オプション) 給水15A接続が必要です。



型式:WGE-12T-NH(1枚差2段 ホイロ架台付)

オープン電源	100V 1.3kW 2P15A キャップ		
ホイロ電源	100V 500W 2P15A キャップ		
ガス消費量	都市ガス	10.5kW(9,000kcal/h)	ガス管接続
	LPG	10.5kW(0.76kg/h)	15A
本体寸法	高さ	幅	奥行
	mm	1,760	730



型式:WGE-11T-NH(1枚差1段 ホイロ架台付)

オープン電源	100V 0.65kW 2P15A キャップ		
ホイロ電源	100V 500W 2P15A キャップ		
ガス消費量	都市ガス	5.23kW(4,500kcal/h)	ガス管接続
	LPG	5.23kW(0.38kg/h)	15A
本体寸法	高さ	幅	奥行
	mm	1,290	730

## 初心者にも容易に使えるよう安心・安全設計...

### ●オープン部操作盤

- |                 |              |
|-----------------|--------------|
| ① 電源キー          | ⑭ 下火設定温度     |
| ② オプションキー(スチーム) | ⑮ 下火温度設定キー   |
| ③ 照明キー          | ⑯ 下火庫内温度     |
| ④ 上火昇温ランプ       | ⑰ 下火電力表示灯    |
| ⑤ 上火着火ランプ       | ⑱ 下火予備火動作ランプ |
| ⑥ 上火設定温度        | ⑲ 下火電力選択キー   |
| ⑦ 上火温度設定キー      | ⑳ 下火予備火選択キー  |
| ⑧ 上火庫内温度        | ㉑ タイマ表示      |
| ⑨ 上火電力表示灯       | ㉒ タイマ設定キー    |
| ⑩ 上火予備火動作ランプ    | ㉓ タイマ運転停止キー  |
| ⑪ 上火電力選択キー      | ㉔ メモリ呼出キー    |
| ⑫ 上火予備火選択キー     | ㉕ メモリ機能表示    |
| ⑬ 下火昇温ランプ       | ㉖ メモリ機能選択    |

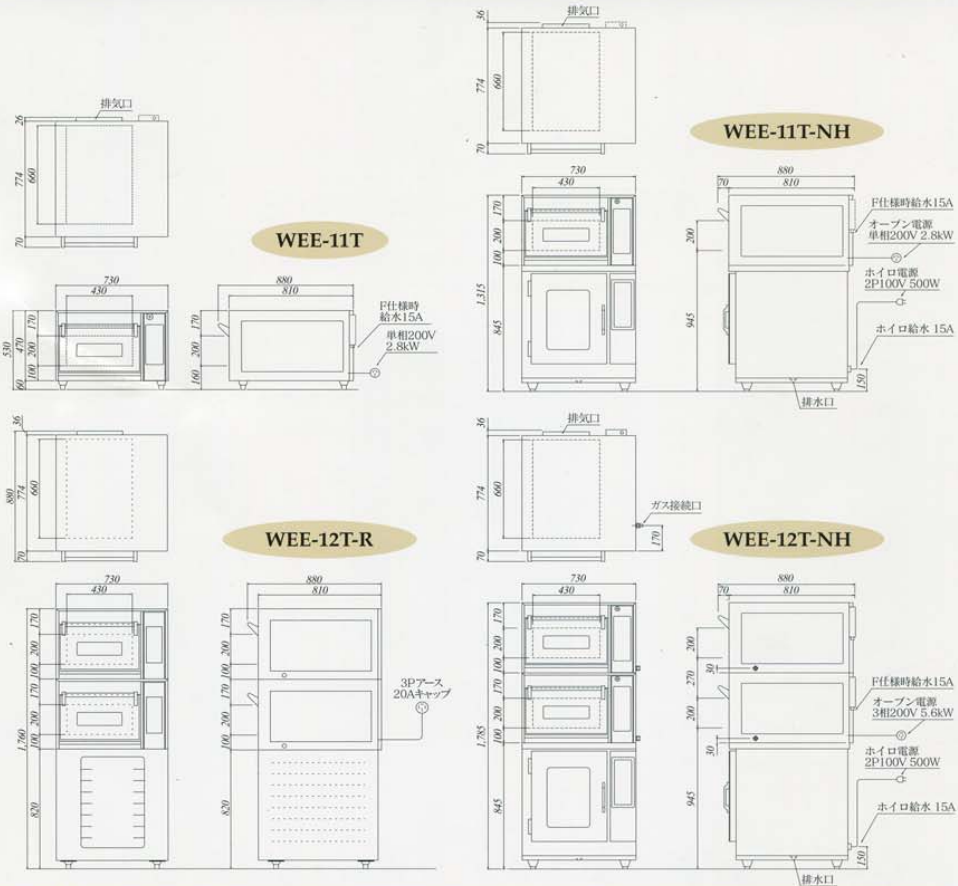
### ●ホイロ部操作盤





# MIC BAKER

省スペース多目的タイプ  
高性能電熱オープン ミックベーカ



- ご使用前に取扱説明書をよくお読みの上、正しくお使いください。
- 製品の据付工事・電気工事は専門業者または、お買い上げの販売店にご相談ください。
- 地震などに備え、転倒防止処置をしてください。
- オープン設置では、壁との距離を側面・後面とも50mm以上、メンテナンス右側面で300mm以上必要です。

- 製品の仕様及び価格は予告なしに変更する場合があります。
- 製品と掲載されている写真とは多少異なる場合があります。
- 標準価格は本体のみの価格で、搬入、据付費その他の付帯工事は含んでおりません。
- オープン御発注時には、型式記号ののって仕様記号も全てご指定下さい。

明日の製菓・製パン業を拓く

**株式会社ワールド精機**

本社・工場／福岡県久留米市三浦町高三浦1558-2 ☎ 0942(65)1120代  
東京営業所／東京都中野区上高田1-9-12・オリエンビル1F ☎ 03(3319)6331代  
大阪営業所／大阪市大正区南恵加島6丁目17番14号 ☎ 06(6552)7201代  
名古屋営業所／名古屋市西区名駅2-8-15 ☎ 052(571)3663代  
FAX本社 0942(65)1121・東京03(3319)6335・大阪06(6552)3062・名古屋052(571)3687

**无锡祥靖机械有限公司**

江苏省无锡市锡山区锡北镇锡北工业园泾瑞路38号  
电话：0510-83799935  
传真：0510-83799380  
http://www.world-seiki.com  
http://www.world-seiki.com.cn

※カタログ御請求の場合は下記のカタログ番号をお知らせください。

# MIC BAKER

ミックベーカ  
省スペース多目的タイプの高性能電熱オープン



おいしさは美学・・・  
おいしさは繁栄・・・

**電熱**

WORLD SEIKI  
MIC BAKER  
ELECTRICOVEN  
SERIES





自然のおいしさを伝えたい  
オシャレに、そして心を入れて

# MIC BAKER

省スペース多目的タイプの高性能電熱オーブン ミックベーカー

**省スペースレイアウトに最適です!!**

## ミックベーカーの特徴...

1. デジタル制御盤で機能アップ!  
上火・下火温度、火力焼成時間8種類を記憶させる事ができます。(ステップ焼機能付)
2. 省スペースタイプでせまい場所にも設置出来ます。
3. 密閉性が良く、焼き上がりがソフトに上がります。
4. 上火・下火は別々に自動調節出来ます。
5. 遠赤外線加熱により、内部まで火通り良く仕上がります。
6. 従来のオーブンに比べて、格段の低価格になっています。



### 新製品 蒸気発生装置内臓型(オプション)

蒸気ボタンを押すとオープン内臓の蒸気発生装置に注水して湿熱蒸気を発生します。当社独自の装置は蒸気発生効率良く飽和蒸気を加湿します。炉床は蓄熱石板仕様ですからハード系のパンを直接炉床で直焼き出来ます。

### ●ピザ専門店に

ピザブームが再び来ている。ピザの焼き上げには、強い火力が必要です。強火で短時間に焼き上げると、おいしいピザが出来上がります。

### ●喫茶店に

朝のモーニングサービスに、ティータイムのひとつには、ランチに。焼き立てのパン・ケーキ・クッキーなどのメニューは、お客様に喜んでいただけます。

### ●ホテル・ペンションに

朝食に焼き立てのパンとコーヒーは、お客様に喜んでいただけます。又、大きなホテルでも、急に少しだけパンを焼きたい時、温度上昇の早いミックベーカーで焼けば非常に便利です。

### ●コンビニエンスストアに

いつでも焼き立てのパンをお客様に買っていただければ、お店へ来ていただく方々が多くなります。さらに、カウンターでも作って新しいタイプのお店を作れば、ユニークなお店として評判になります。

### ●レストランに

パン食をする若い人が多くなっています。料理をおいしくいただくには、焼き立てのおいしいパンとの組み合わせとなれば、味にこだわるお客様も必ず満足されることでしょう。

### ●お料理教室に

お菓子やパンを、生徒さんにプロと同じ焼き方を教えましょう。生徒さんにも操作は簡単で、上手に焼き上がります。

### ●ミニバークショップに

焼き立てのパンを省スペースで使う事ができ、しゃれたデザインのミックベーカーは、あなたのハイセンスな店にお役に立ちます。

### ●お菓子店に

和菓子・洋菓子・中華菓子などのレパートリーを広げたい時、少量だけで作る時便利です。焼き上がりは、大型オープン同様のすばらしい焼き上がりになります。



型式:WEE-11T(1枚差1段)

電源	単相200V 2.8kW 2Pアース20A キャップ		
本体寸法	高さ	幅	奥行
mm	530	730	810



型式:WEE-12T(1枚差2段)

電源	3相200V 5.6kW 3Pアース20A キャップ		
本体寸法	高さ	幅	奥行
mm	1,000	730	810



型式:WEE-11T-R(1枚差1段 ラック架台付)

電源	単相200V 2.8kW 2Pアース20A キャップ		
本体寸法	高さ	幅	奥行
mm	1,290	730	810



型式:WEE-12T-NH(1枚差2段 ホイロ架台付)

オープン電源 ホイロ電源	3相200V 5.6kW 3Pアース20A キャップ 100V 500W 2P15A キャップ		
本体寸法	高さ	幅	奥行
mm	1,760	730	810



型式:WEE-11T-NH(1枚差1段 ホイロ架台付)

オープン電源 ホイロ電源	単相200V 2.8kW 2Pアース20A キャップ 100V 500W 2P15A キャップ		
本体寸法	高さ	幅	奥行
mm	1,290	730	810

型式:WEE-12T-R(1枚差2段 ラック架台付)

電源	3相200V 5.6kW 3Pアース20A キャップ		
本体寸法	高さ	幅	奥行
mm	1,760	730	810

### 各型式共通仕様

庫内寸法	高さ	幅	奥行
mm	200	430	660
使用天板サイズ:600×400			

### 型式:NH-T(ホイロ架台 7枚差)

電源	100V 500W 2P15A キャップ		
仕様	温度調節付、湿熱温度調節付 循環ファン付、給水、排水		
本体寸法	高さ	幅	奥行
mm	820	730	775

### 型式:MR-T(ラック架台 8枚差)

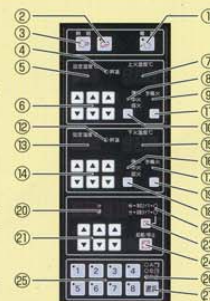
電源	単相200V 2.8kW 2Pアース20A キャップ		
本体寸法	高さ	幅	奥行
mm	820	730	775

注) 蒸気発生装置内臓型(オプション) 給水15A接続が必要です。

## 初心者にも容易に使えるよう安心・安全設計...

### ●オープン部操作盤

- |                 |              |
|-----------------|--------------|
| ① 電源キー          | ⑫ 下火庫内温度     |
| ② オプションキー(スチーム) | ⑬ 下火電力表示灯    |
| ③ 照明キー          | ⑭ 上火予備火動作ランプ |
| ④ 上火昇温ランプ       | ⑮ 下火電力選択キー   |
| ⑤ 上火設定温度        | ⑯ 下火予備火選択キー  |
| ⑥ 上火温度設定キー      | ⑰ タイマ表示      |
| ⑦ 上火庫内温度        | ⑱ タイマ設定キー    |
| ⑧ 上火電力表示灯       | ⑲ タイマ機能表示    |
| ⑨ 上火予備火動作ランプ    | ⑳ タイマー機能選択キー |
| ⑩ 上火電力選択キー      | ㉑ タイマー運転停止キー |
| ⑪ 上火予備火選択キー     | ㉒ メモリ呼出キー    |
| ⑫ 下火昇温ランプ       | ㉓ メモリー機能表示   |
| ⑬ 下火設定温度        | ㉔ メモリー機能選択キー |
| ⑭ 下火温度設定キー      |              |



### ●ホイロ部操作盤

- |      |      |       |
|------|------|-------|
| 庫内温度 | 庫内湿度 |       |
| 13.5 | 15   | タイマー  |
| 設定   | 決定   | 起動/停止 |
|      |      | 電源    |
|      |      | 手動加湿  |

