



ドイツ ミベ社
コンベクションベーキングオーブン

エアロ

AE4.0604

AE6.0604

AE8.0604

業種・業態を問わない…

新しい製パン市場を創る全自動焼成オーブン

焼き立てパン・ビジネスでパン市場の裾野を広げたオーブン、エアロ。

-20℃のホイロ後冷凍生地をそのままオーブンに入れスイッチを押すだけで、焼き立てのパンを全自動焼成することができます。

あらゆる業界・業態の中で焼き立てパン・ビジネスを提案することが可能!

各種製法のパン生地・冷凍生地や洋菓子の焼成など、商品に適した機種からお選び下さい。



AE 4.0604
専用ラック仕様 (オプション)



AE 6.0604
(ツインタイプ)



AE 6.0604+CO 2.0608
バックコンビ仕様



● **冷凍生地をそのまま焼ける“解凍機能付”全自動オーブン。**

凍ったままのホイロ後冷凍生地を全自動焼成できます。スイッチを押すだけで、誰でも必要な時に必要な数の焼き立てパンを15～30分で焼成することが可能です。

回転方向切替式・熱風対流ファンによる焼きムラのない仕上がり。

● 熱風対流ファンが定期的に右回り、左回りにして庫内温度を均一に循環します。ファンの回転速度は4段変速できるので、コンベクションオープンでは難しかったシュー生地などの焼成も行えます。

● **キメ細かいスチーム発生による素晴らしい色艶の秘密**

熱した金属板に水を噴射して、非常に細かいスチームを発生することが可能なため、色艶の良いパンを提供できます。特にスチーム専用ヒーターにより、スチーム発生後も温度変化がなく素晴らしい焼き上がりを得ることができます。

● **簡単お手入れ。**

焼成室・庫内の角がR型形状なので、日常のお手入れが簡単に行えます。また、分離可能な二重構造・ガラス扉により、各ガラス面の清掃が短時間でできます。さらに、庫内灯交換もワンタッチで行えます。

● **ガラス扉冷却システム**

操作パネル内の冷却ファンによる送風を二層構造・ガラス扉に移送し、ガラス扉前面の温度上昇を緩和します。

● **二層構造ガラス扉**



ガラス扉が二層構造のため、前面が熱くならず手で触れても安全。

● **スチームフードファン (オプション)**



標準タイプより、高さ50mm / 奥行き330mm程大きくなります。

■ **機能**

- ・焼成工程：焼成時間・庫内温度・スチーム量等を指定した5工程設定可能 (解凍機能付)
 - ・焼成品目：99種類設定可能
 - ・スチーム機能 (20ml毎のスチーム発生が可能)
 - ・タイマー機能 (曜日設定や夜間タイマーの設定も可能)
- ※庫内照明スイッチ (ON/OFF) 付。 ※庫内ファン4段変速



コントロールパネル (FP：コンピューター制御・デジタル表示)

■ **オプション**

- ・パンチ天板 (600×400mm)
- ・テフロン天板 (600×400mm)
- ・パンチシリコン天板 (600×400mm)
- ・ベーキングシート
- ・専用ラック
- ・専用ホイロ (ADPA-18)
- ・専用ドウコンディショナー (QBD-112DCSS2)

■ **仕様**

	AE4.0604	AE6.0604	AE8.0604
外形寸法 (W×D×H)	900×1020×710mm	900×1020×870mm	900×1020×1030mm
扉開放時寸法	1800×1825×710mm	1800×1825×870mm	1800×1825×1030mm
電源	三相200V 直結用コード2m付	三相200V 直結用コード2m付	三相200V 直結用コード2m付
定格消費電力	7.6kW	10.4kW	13.7kW
天板	600×400mm 4枚差	600×400mm 6枚差	600×400mm 8枚差
本体重量	約165kg	約180kg	約217kg

※天板ピッチは80mm ※ツインタイプAE4.0604・AE6.0604の仕様についてはお問い合わせください。



本社 / 〒335-0011 埼玉県戸田市下戸田2-23-1
TEL.(048)441-3366 FAX.(048)446-0645

NEW ホームページ <https://aicohsha.co.jp>

※仕様及び外観は研究・改良のため、予告なく変更する場合があります。
※弊社テストルームをご利用いただけますので、お気軽にお問い合わせ下さい。

札幌営業所 / TEL.(011)882-8840 名古屋営業所 / TEL.(052)792-8991
仙台営業所 / TEL.(022)381-0127 大阪営業所 / TEL.(06)6390-3900
神奈川営業所 / TEL.(044)540-3230 福岡営業所 / TEL.(092)939-7455
Thai AICOH CO.,Ltd. ©工場：蕨・春日部・浦和