

■仕様 ※ラック・架台（キャスト付）は標準装備です。 ※天板は600×400mmを対象としています。

0604タイプ 1枚差

焼成室の幅600×奥行き400 天板横差

CO 1.0604

外形寸法：W900×D1105×H1710mm

本体重量：約165kg 電源：三相 200V

定格消費電力：4.0kW 天板：1枚/1段

CO 2.0604

外形寸法：W900×D1105×H1790mm

本体重量：約260kg 電源：三相 200V

定格消費電力：7.9kW 天板：1枚/2段

CO 3.0604

外形寸法：W900×D1145×H1930mm

本体重量：約355kg 電源：三相 200V

定格消費電力：11.9kW 天板：1枚/3段

CO 4.0604

外形寸法：W900×D1145×H1940mm

本体重量：約435kg 電源：三相 200V

定格消費電力：15.8kW 天板：1枚/4段

CO 5.0604

外形寸法：W900×D1145×H2300mm

本体重量：約540kg 電源：三相 200V

定格消費電力：19.8kW 天板：1枚/5段

1212タイプ 6枚差

焼成室の幅1200×奥行き1200 天板横差

CO 1.1212

外形寸法：W1500×D1905×H1710mm

本体重量：約490kg 電源：三相 200V

定格消費電力：10.9kW 天板：6枚/1段

CO 2.1212

外形寸法：W1500×D1945×H1790mm

本体重量：約780kg 電源：三相 200V

定格消費電力：21.8kW 天板：6枚/2段

CO 3.1212

外形寸法：W1500×D1945×H1930mm

本体重量：約1070kg 電源：三相 200V

定格消費電力：32.6kW 天板：6枚/3段

CO 4.1212

外形寸法：W1500×D1945×H1940mm

本体重量：約1310kg 電源：三相 200V

定格消費電力：43.5kW 天板：6枚/4段

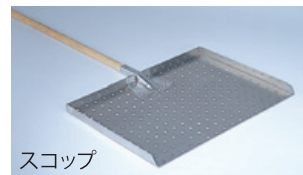
CO 5.1212

外形寸法：W1500×D1945×H2300mm

本体重量：約1615kg 電源：三相 200V

定格消費電力：54.3kW 天板：6枚/5段

■標準付属品 ※CO 0604はスコップのみ標準付属。



スコップ



引っ掛け棒

0608タイプ 2枚差

焼成室の幅600×奥行き800 天板横差

CO 1.0608

外形寸法：W900×D1505×H1710mm

本体重量：約230kg 電源：三相 200V

定格消費電力：5.1kW 天板：2枚/1段

CO 2.0608

外形寸法：W900×D1505×H1790mm

本体重量：約355kg 電源：三相 200V

定格消費電力：10.2kW 天板：2枚/2段

CO 3.0608

外形寸法：W900×D1545×H1930mm

本体重量：約480kg 電源：三相 200V

定格消費電力：15.3kW 天板：2枚/3段

CO 4.0608

外形寸法：W900×D1545×H1940mm

本体重量：約570kg 電源：三相 200V

定格消費電力：20.3kW 天板：2枚/4段

CO 5.0608

外形寸法：W900×D1545×H2300mm

本体重量：約700kg 電源：三相 200V

定格消費電力：25.4kW 天板：2枚/5段

0806タイプ 2枚差

焼成室の幅800×奥行き600 天板縦差

CO 1.0806

外形寸法：W1100×D1305×H1710mm

本体重量：約230kg 電源：三相 200V

定格消費電力：5.3kW 天板：2枚/1段

CO 2.0806

外形寸法：W1100×D1305×H1790mm

本体重量：約355kg 電源：三相 200V

定格消費電力：10.6kW 天板：2枚/2段

CO 3.0806

外形寸法：W1100×D1345×H1930mm

本体重量：約460kg 電源：三相 200V

定格消費電力：15.9kW 天板：2枚/3段

CO 4.0806

外形寸法：W1100×D1345×H1940mm

本体重量：約570kg 電源：三相 200V

定格消費電力：21.1kW 天板：2枚/4段

CO 5.0806

外形寸法：W1100×D1345×H2300mm

本体重量：約700kg 電源：三相 200V

定格消費電力：26.4kW 天板：2枚/5段

1208タイプ 4枚差

焼成室の幅1200×奥行き800 天板横差

CO 1.1208

外形寸法：W1500×D1505×H1710mm

本体重量：約360kg 電源：三相 200V

定格消費電力：8.7kW 天板：4枚/1段

CO 2.1208

外形寸法：W1500×D1505×H1790mm

本体重量：約540kg 電源：三相 200V

定格消費電力：17.4kW 天板：4枚/2段

CO 3.1208

外形寸法：W1500×D1545×H1930mm

本体重量：約720kg 電源：三相 200V

定格消費電力：26.1kW 天板：4枚/3段

CO 4.1208

外形寸法：W1500×D1545×H1940mm

本体重量：約860kg 電源：三相 200V

定格消費電力：34.8kW 天板：4枚/4段

CO 5.1208

外形寸法：W1500×D1545×H2300mm

本体重量：約1055kg 電源：三相 200V

定格消費電力：43.4kW 天板：4枚/5段

■オプション

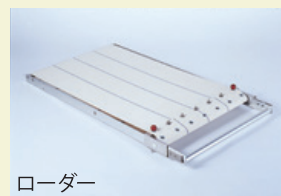
●ピール ●モップ

●ローダー

サイズ：600×800mm

800×600mm

600×1200mm



ローダー

●スチームフードファンセット

●ローダーエレベーター

サイズ：奥行き800mm

奥行き1200mm



AICOH MIXERS & AICOH SYSTEMS
株式会社 愛工舎製作所

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

仙台営業所 / TEL.(022)381-0127

神奈川営業所 / TEL.(044)540-3230

Thai AICOH CO.,Ltd.

名古屋営業所 / TEL.(052)792-8991

大阪営業所 / TEL.(06)6390-3900

福岡営業所 / TEL.(092)939-7455

◎工場：藤・春日部・浦和

■このカタログは2020年6月15日現在のものです。 2015.01.25



©MIWE

MIWE CONDO

小型機種から大型機種まで豊富なラインアップを持つ、電気加熱式デッキオープン「コンド」は、設備の増設にも容易に対応できる、コンポーネント式という最大の利点を持つシリーズです。

設置後でも焼成室数を1段から5段まで自由にセッティングすることができるので、生産量の増大に伴う設備の拡大が容易に行えます。

ベーカリーはもちろん、ホテル・レストラン、小規模店や研究用など、さまざまな業種・用途で導入できる使いやすさがご好評を得ています。





- 焼成室ごとに上火・下火・スチーム量が調整可能
各焼成室は独立した構造。**上火・下火・スチーム量の設定がそれぞれに行えます**。焼成室ごとに温度帯やスチーム量の違う商品の焼成が可能です。

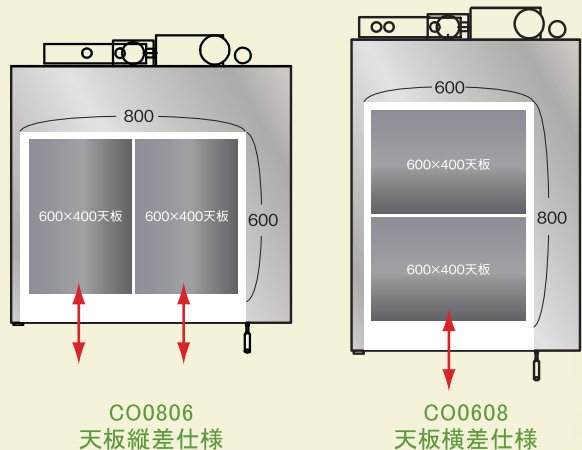
- 焼成工程：
焼成時間・庫内温度・スチーム量等を指定した5工程設定可能（解凍機能付）
- 焼成品目：99種類設定可能
- タイマー機能：
曜日設定や夜間タイマー設定が可能。



- 多品種少量生産に対応

標準タイプの庫内の高さは食パンを焼くのにちょうど良い**220mm**。しかし、菓子パンやハード系を専門に焼成する店舗で少し庫内が高いとお思いの方には、庫内の高さが**170mm**というパターンもご用意。焼成品によって庫内高さも選んでください。**焼成室間口が600mmの0604・0608タイプからシリーズ化**しており、多品種少量生産に対応可能です。

2枚差には、店舗スペースに合わせて選べる天板〔縦差仕様〕と〔横差仕様〕がございます。



CO0806
天板縦差仕様

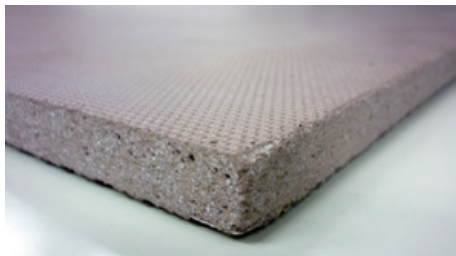
CO0608
天板横差仕様

- きめこまかいスチーム

スチームを秒数で入れるオープンでは、オープンや人によって量が変わってしまうので調整がなかなか難しいもの。「**コンド**」の**スチームは秒数ではなく水量で入れるタイプ**。20ccから設定できるので品質に変化無くスチームを入れることが出来ます。

- 石炉床が発生させる遠赤外線効果

遠赤外線発生効果のある人工石炉床でじっくり焼き上げるので、フランスパンやドイツパンなどの直焼きパンに最適です。また、洋菓子の焼成も素晴らしく、ホテル・レストランなどにも納入されています。



- 焼きむらが少ない

「コンド」は内側に押し上げるドアを採用。**圧力がかかって開かない機密性のよさ**がむらなく焼き上げる秘密です。

- 作業効率・清掃効率もUP

ガラス扉なので少し離れた所からでも**庫内の焼け具合が見られる**ため、扉を開けて庫内を何度も確認する必要が無く、作業効率は格段に上がります。また、汚れがつきやすい扉の内側も掃除がしやすい構造になっています。



©MIWE

- 分解搬入・現地組立が可能

分解搬入が可能なので搬入間口の狭い店舗でも大型機を導入できます。

- 仕様例

※ドア取っ手の位置は左側が標準です。



CO2.0806
天板縦差仕様

CO3.1208



CO5.1208
スチームフードファン仕様
(オプション)

©MIWE

ヴェンツ1919 CO 2.0608

1919年当時の外観を復刻。歴史を感じさせる重厚感のあるオープンです。

コンベクションオープン「キューブ・エア」との組合せも可能！

デッキオープン「コンド」とコンベクションオープン「キューブ・エア」をコンパクトに設置したい！という方に、最適な組合せ方法をご提案致します。



《石窯証明書》



MIWE社製「condo」オープンで焼成した石窯パンについて

2018年8月17日

お客さま各位
本書面により、MIWE社（以下、弊社）の電気式マルチデッキオープン「condo」が過去46年間、弊社の本社工場で製造されていることを証明いたします。これまで弊社は、「condo」のデザインと機能を継続的に改善してまいりました。また、「condo」の石炉床（ストーンプレート）で焼成したパンに「石窯パン」と名付けること、宣伝、広告に使用することをDLG（ドイツ農業協会）規則により許可されております。

“ドイツ食品本”（2016年版）の大型及び小型パンのためのガイドラインによりますと、「石窯パンは天然石、合成石、耐火粘土で作られた炉床、又はその他金属材料を含まない炉床で焼成」しなければなりません。

ドイツ国内で製造した電気式マルチデッキオープン「condo」の石炉床は、上記で要求された諸条件に合致し、熱伝導性と保温性に優れているうえ、食品に影響を及ぼさない灰色、または茶色の合成石製プレートを使用しております。

MIWE社 プロダクトマネージャー
Thomas Stannek

ロゴをフードに入れてみませんか？

お店のロゴをオープンのフードに入れるサービスを始めました（オプション）。仕上げは黒焼き付け塗装と鏡面仕上げです。インパクトのあるロゴを入れることで、あなたのお店だけの世界で一台しかない「コンド」にしてみませんか。

