ドイツ　ミベ社
コンベクションベーキングオーブン

エコノ

EC6.0604　EC10.0604

業種業態を問わず、誰でも簡単操作。

焼成面積がたっぷりで、スタイリッシュな外観はイン・ショップでの焼成にぴったりです。
ホイロ後冷凍生地をそのまま入れて、スイッチを押すだけで焼き立てのパンを誰でも簡単に自動焼成することができます。各種製法のパン生地・冷凍生地や洋菓子の焼成などにおすすめです。

EC 6.0604
専用ラック仕様（オプション）

EC 10.0604

EC 10.0604
スチームフードファン仕様（オプション）

おすすめ Point

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

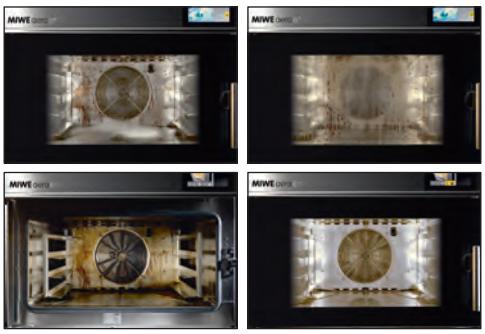
熱風対流ファンが定期的に右回り、左回りして庫内温度を均一に循環します。ファンの回転速度は4段変速できるので、コンベクションオーブンでは難しかったシュー生地などの焼成も行えます。

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、半自動の洗浄プログラム「ミベイージークリーン」を内蔵できるので、庫内の清掃が簡単で衛生的です（オプション）。

二層構造ガラス扉

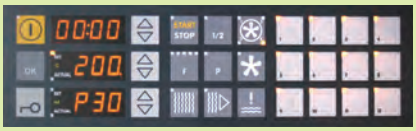
ガラス扉が二層構造のため、庫内の熱効率が良く、前面も熱くならないので手で触れても安心です。



ミベイージークリーン

機能

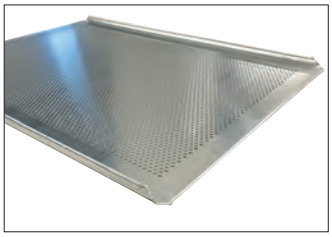
・焼成工程：焼成時間・庫内温度・スチーム量等を指定した5工程設定可能（解凍機能付）
・焼成品目：99種類設定可能
・スチーム機能（20ml毎のスチーム発生が可能）
・タイマー機能（曜日設定や夜間タイマーの設定も可能）
※庫内照明スイッチ（ON/OFF）付。　※庫内ファン4段変速



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）
・フッ素樹脂天板（600×400mm）
・パンチシリコン天板（600×400mm）
・専用ラック
・専用ホイロ（ADPA-18）
・専用ドウコンディショナー（BDD-112SS）



パンチ天板

フッ素樹脂天板

仕様

	EC 6.0604	EC 10.0604
外形寸法（W×D×H）	900×1055×870mm	900×1055×1190mm
扉開放時寸法	1716×1861×870mm	1761×1861×1190mm
電源	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	8.7kW	14.8kW
天板	600×400mm　6枚差　ピッチ80mm	600×400mm　10枚差　ピッチ80mm
本体重量	約180kg	約235kg

※ガラス扉は設置場所に合わせて右開き・左開き選択可（注文時指定）。

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：蕨・春日部・浦和

■このカタログは2024年2月1日現在のものです。　2010.02.20