

# エレクトロ

EL4.0616 EL4.1216  
EL4.1220  
EL5.0616 EL4.1216

## 直焼き大型ハードブレッドに最適…

## ベーカリーが憧れる深型オーブン

エレクトロはドイツ・ミベ社の永年に渡る電気オーブン開発の歴史を集結させたデッキ・オーブンです。耐久性に優れた設計はヨーロッパをはじめ世界中で定評があり、多くの方にご満足いただいています。

エレクトロは1600mm以上の奥行きを持つ深型炉床により保温性に大変優れ、バゲット、カンパーニュなどの大型直焼きパンを本格的に焼成することができます。

- 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)



- 焼成工程：5工程…上火・下火独立調整
- 焼成・温度／時間／スチーム量入力
- 焼成品目：99種類
- 焼成温度表示：上火・下火(設定／実測)
- ※ 庫内照明スイッチ(ON／OFF)付。
- ※ スチームフードファンスイッチ付。

- ・ 操作パネルは右配置が標準ですが、左配置も可能です。
- ・ 標準はガラス扉仕様となっていますが、オプションで覗き窓仕様にすることもできます。



EL 5.1216

©MIWE



EL 4.0616：右パネル・ガラス扉仕様



EL4.1216：右パネル・覗き窓仕様



EL 4.1216：左パネル・覗き窓仕様

おすすめ

# Point

## ● 優れた耐熱性

各焼成室間には保温性に優れた断熱材が使用されており、奥行き1600mmの深型炉床を均一で安定した焼成温度に保ちます。

## ● 各焼成室ごとに調整可能(上火・下火・スチーム量)

上火・下火・スチーム量を各焼成室ごとに調整・プログラム入力することができるため、多品種でも対応できます。

## ● 石炉床による遠赤外線効果…

### じっくりと焼き上げる石窯を思わせる焼き上がり

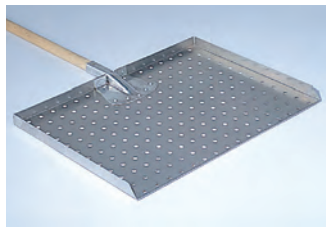
遠赤外線効果を発揮するセラミック人工石を炉床に採用し、直焼きハードブレッドなどを大変美味しく焼き上げます。

## ● 分解搬入・設置が可能

搬入間口の狭い店舗でも分解搬入・設置を行うことが可能です。EL 4.0616は小店舗でも導入することができるコンパクトなタイプです。



## ■ 標準付属品

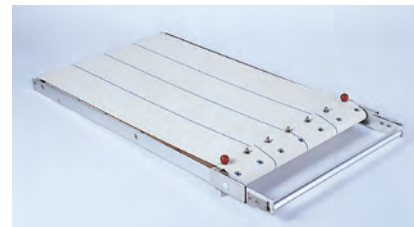


スコップ

## ■ オプション (別売品)



引っ掛け棒



ローダー サイズ: 600×1600mm  
600×2000mm

## ■ 仕様

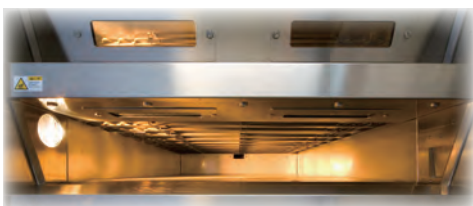
	EL 4.0616	EL 4.1216
外形寸法 (W×D×H)	1000×2860×2400 mm	1600×2860×2400 mm
焼成室寸法	600×1600×170 mm (※最上段高さ 220 mm) *	1200×1600×220 mm (※全段高さ 220 mm) *
電源	三相 200V 電源直結 (接続はお打合せとする)	三相 200V 電源直結 (接続はお打合せとする)
定格消費電力	26.8kW 50/60Hz	42.1kW 50/60Hz
天板	600×400mm 4枚差 ×4段	600×400mm 8枚差 ×4段
本体重量	約 1400kg	約 2160kg

※ 本体高さ寸法は、スチームフードファン付 (標準) です。

※ EL 4.1220、5段の仕様についてはお問い合わせ下さい。

※ 1 焼成室の高さは、170mmを選択した場合: 最上段のみ220mm、220mmを選択した場合: 全段220mmとなります。

## ■ 庫内



**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4月1日現在のものです。 2010.02.20