ドイツ　ミベ社
マルチデッキオーブン（ガス加熱循環式）

アイデアル　ID5.1216-T

電気工事の難しい店舗でも導入できる、ガス加熱循環式・デッキオーブン

ガス加熱循環式デッキオーブン
「アイデアル」は、加熱された空気が焼成室外壁を循環して、焼成室や炉床を温める方式のオーブンです。
そのため焼成室内の熱は非常に柔らかく、じっくり焼き上げる必要がある大型直焼きハードブレッドなどに最適のオーブンです。
燃料であるガスは天然ガス、プロパン、都市ガスのすべてに対応します。電気容量が低いため、電気工事が困難な店舗でも大型電気オーブンを問題なく導入できます。

おすすめ Point

● **焼成室外壁・熱対流循環式…**
独特な構造・非常に柔らかい焼き上がり
ガスバーナーの熱量を対流・循環させる複壁構造により、焼成室及び炉床を温める方式のオーブンです。この方式により、非常に柔らかい火通りで、じっくりと焼き上げる直焼きハードブレッドなどに最適です。

● **遠赤外線効果のある特殊人工炉床を採用**
本格的なベーカリーオーブンである"エレクトロ"同様、特殊人工炉床を採用し、保温性の高い熱対流循環式焼成と相まって、石窯を思わせる素晴らしい焼き上がりが得られます。

● **循環経路2分割・2サーキット（2回路）仕様（オプション）**
加熱された空気の循環経路が2系統に分かれており、焼成温度を2通り設定できるタイプ。例えばID5.1216-Tは、下2段と上3段に分けて温度設定することができます。また、片方の経路を使用せずにおくこともでき、少量生産時に熱量の節減が図れます。

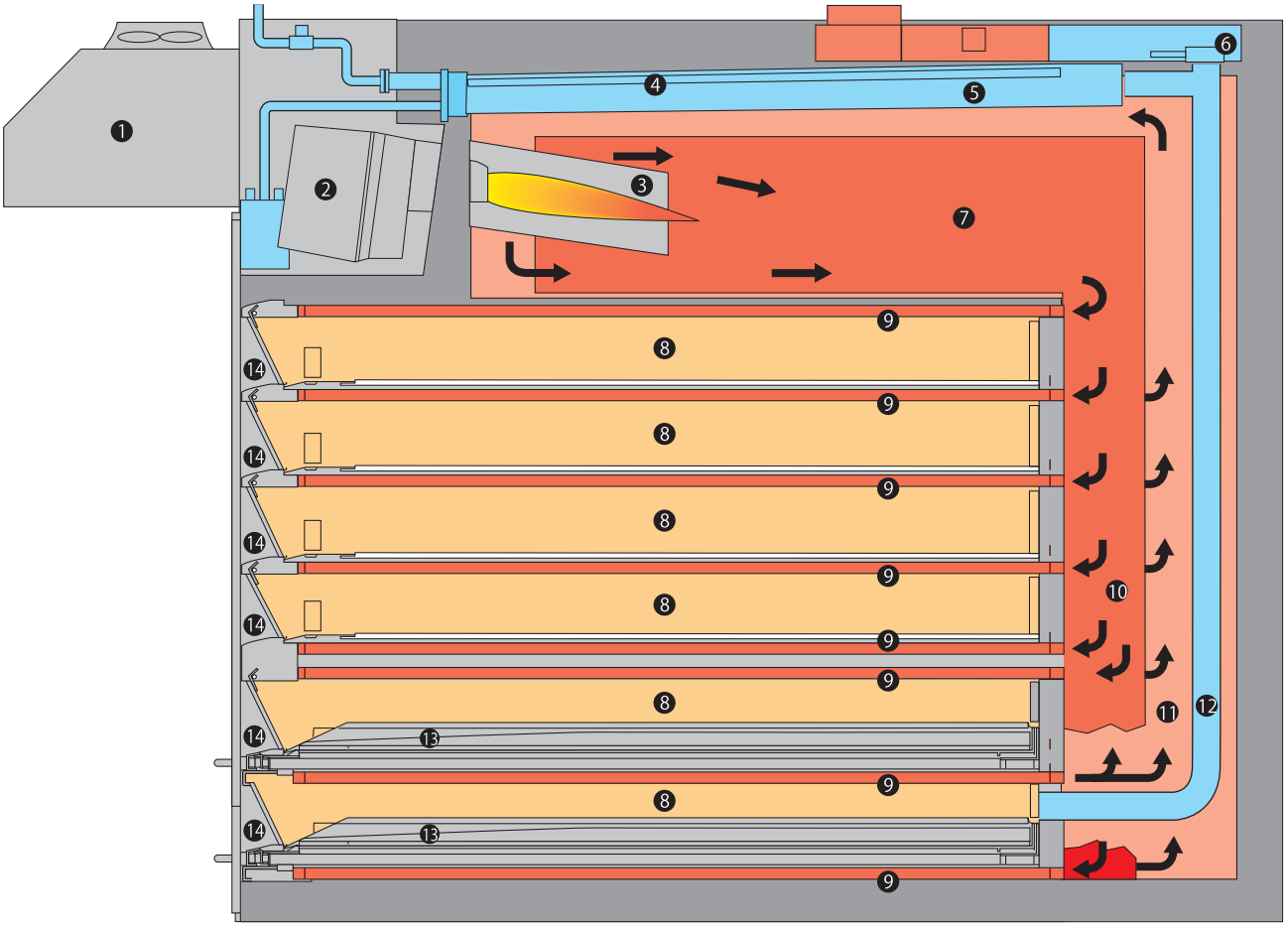
用語解説　● 2サーキット（2回路）

加熱された空気の循環経路が2系統に分かれており、焼成温度を2通り設定できるタイプ。たとえば ID5.1216-T は、下2段と上3段に分けて温度設定することができます。また、片方の経路を使用せずにおくこともでき、少量生産時に熱量の節減がはかれます。

ID 5.1216-T　天板：600×400mm　8枚差/5段

■ アイデアル断面図

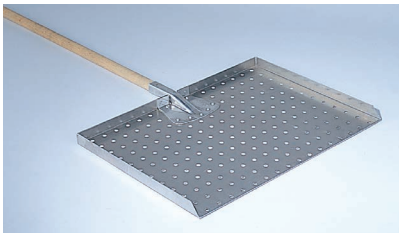
※機種によって各部の位置が多少異なります。（→は熱風の通りを表します。）



❶ スチームフード（上部ファン付）
❷ ガスバーナー本体
❸ ガスバーナー焼成室
❹ 用水注入パイプ
❺ スチーム発生装置
❻ スチームレバー
❼ ガス熱対流経路
❽ 焼成室（炉床）
❾ 熱風循環路
❿ 熱風分配ダクト
⓫ 熱風回帰経路
⓬ スチームダクト
⓭ ドロープレート（引き出し炉床）
⓮ 焼成室扉

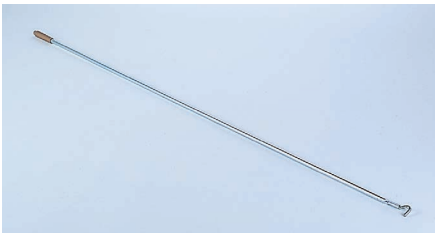
● ドロープレート/引き出し炉床（オプション）

■ 標準付属品



スコップ

■ オプション



引っ掛け棒

ローダー　サイズ：600×1600mm

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。　2009.02.15