ドイツ　ミベ社
ラックオーブン（電気加熱式／ガス加熱式）

ロールイン

RI1.0608-TL　RI1.0610-TL
RI2.0608-TL　RI2.0610-TL

製菓・製パンの常識を変えた、"バッチ式・大量生産オーブン"

ドイツ・ミベ社のベーカリー・エンジニアリングを集結し、オーブン自体の耐久性・操作性の良さを徹底的に追及。「ラック回転システム」により、焼きムラのない優れた焼き上がりを実現します。

ラックによる一連作業で省力化を実現

成型終了後、ホイロ・焼成・冷却工程まで一貫してラック単位で作業ができるので、人手がかからず、大量生産を非常にスピーディーに行えます。

熱風循環システム

焼成部から送られた熱風は風量調節後、熱風吹出口から焼成室に送られるので、良い対流環境を作り出し、色艶の良いパンやお菓子を焼き上げます。

ラック回転システム

ラックはロータリープレートにセットされ回転します（お持ちのラックを使用することもできます）。この回転システムが焼きムラのない優れた焼成の決め手です。

● 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）

■ 機能

- 焼成工程：5工程
- 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：（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
※ラック回転キー付

RI 1.0608-TL
©MIWE

従来のロールインより エネルギー効率が約30%アップ！

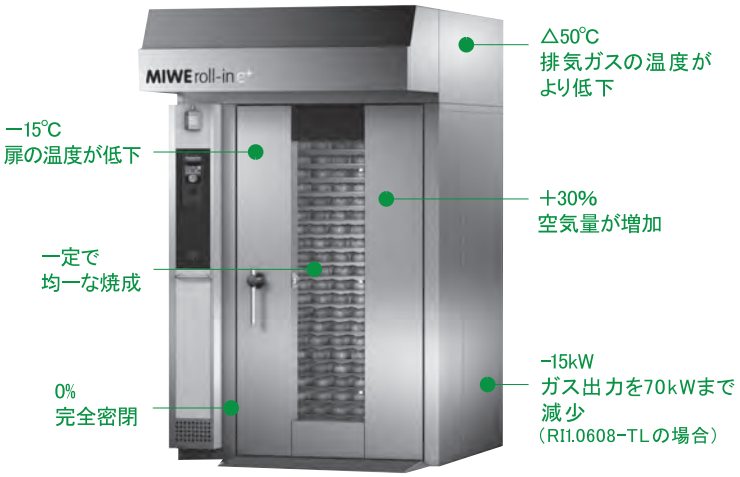
エアーコントロール

スチーム中は、ダンパーや空気量調整用スライドバルブ（MIWEエアーコントロール）が閉まり、加熱ユニットに蒸気を通さないので、急激な温度低下や湿度変動がなくなります。従って、連続して加熱することが不要となり、最大10%の省エネにつながります。
密閉された庫内だけに蒸気を出すので、従来のオーブンと同じ結果を得るのに必要となる蒸気量が減ります。

蒸気発生装置

蒸気発生装置は庫内の左側から背面に設置され、排気管内を通る排気熱を利用して蒸気を発生します。排気熱を利用するため従来よりも少ない電力で蒸気を発生することができます。
蒸気発生装置の温度回復もより早くなったので、多くの蒸気を用いる製品でも、次から次へと続けて焼成できます。

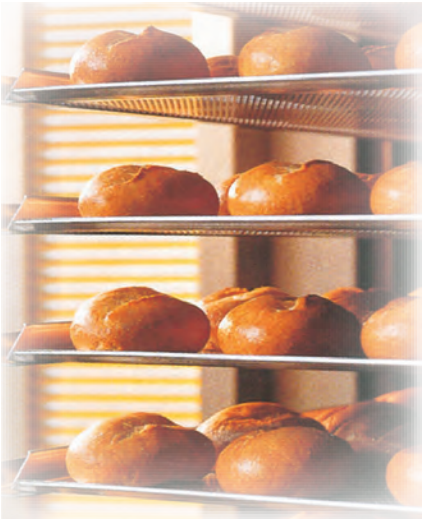
数字で見る特徴

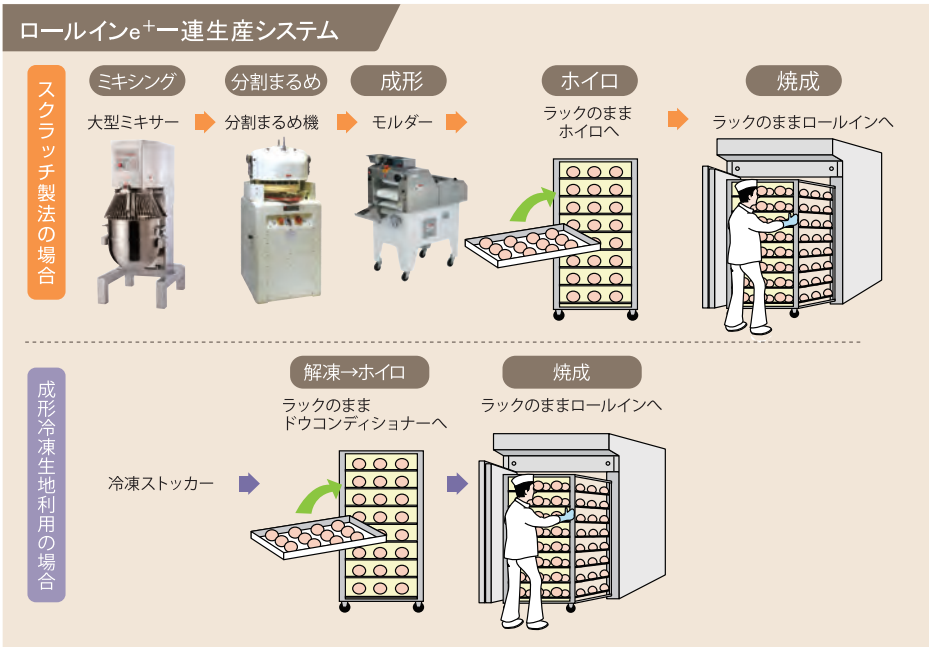


■ 仕様

	RI 1.0608-TL	RI 1.0610-TL
外形寸法（W×D×H）	1550×2300×2640 mm	1720×2460×2640 mm
本体重量	約 1700 kg	約 2050 kg
電源 (電気式) 定格消費電力 (ガス式) 定格消費電力	三相 200V　電源直結 50.9kW 2.6kW	三相 200V　電源直結 66.7kW 2.6kW
ガス出力	70kW（60200kcal/時）	85kW（73100kcal/時）
天板	600×400mm 2枚差 9 or 13 or 18 or 20段	600×500mm 2枚差 9 or 13 or 18 or 20段
ラック台数	1台	1台

RI 2.0608 -TL （電気式/ガス式）
RI 2.0610 -TL （電気式/ガス式）
※仕様についてはお問い合わせ下さい。
※標準ラック・天板はオプションです。





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。　2013.02.27