

■仕様 ※ラック・架台（キャスター付）は標準装備。天板サイズはすべて600×400mmです。
 ※外形寸法・重量は全て焼成室高さが220mm、ラック及び架台込みの場合。電源は三相200Vです。

天板横差仕様

[0604タイプ]

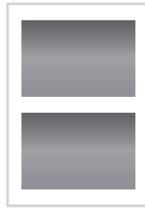
天板1枚差し
 焼成室 幅600mm
 奥行き400mm



CO 3.0604
 外形寸法：W900×D1103×H1930mm
 本体重量：約 355kg 定格消費電力：10.6kW
CO 4.0604
 外形寸法：W900×D1103×H1940mm
 本体重量：約 435kg 定格消費電力：14.2kW
CO 5.0604
 外形寸法：W900×D1103×H2300mm
 本体重量：約 540kg 定格消費電力：17.7kW

[0608タイプ]

天板2枚差し
 焼成室 幅600mm
 奥行き800mm



CO 2.0608
 外形寸法：W900×D1503×H1790mm
 本体重量：約 355kg 定格消費電力：9.4kW
CO 3.0608
 外形寸法：W900×D1503×H1930mm
 本体重量：約 480kg 定格消費電力：14kW
CO 4.0608
 外形寸法：W900×D1503×H1940mm
 本体重量：約 570kg 定格消費電力：18.7kW
CO 5.0608
 外形寸法：W900×D1503×H2300mm
 本体重量：約 700kg 定格消費電力：23.3kW

[1208タイプ]

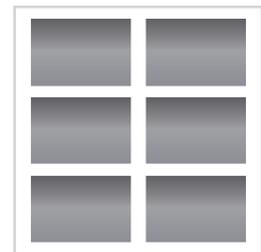
天板4枚差し
 焼成室 幅1200mm
 奥行き800mm



CO 2.1208
 外形寸法：W1500×D1502×H1790mm
 本体重量：約 540kg 定格消費電力：14.5kW
CO 3.1208
 外形寸法：W1500×D1502×H1930mm
 本体重量：約 720kg 定格消費電力：21.7kW
CO 4.1208
 外形寸法：W1500×D1502×H1940mm
 本体重量：約 860kg 定格消費電力：28.9kW
CO 5.1208
 外形寸法：W1500×D1502×H2300mm
 本体重量：約 1055kg 定格消費電力：36.1kW

[1212タイプ]

天板6枚差し
 焼成室 幅1200mm
 奥行き1200mm

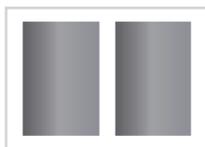


CO 1.1212
 外形寸法：W1500×D1902×H1710mm
 本体重量：約 490kg 定格消費電力：10.1kW
CO 2.1212
 外形寸法：W1500×D1902×H1790mm
 本体重量：約 780kg 定格消費電力：20.1kW
CO 3.1212
 外形寸法：W1500×D1902×H1930mm
 本体重量：約 1070kg 定格消費電力：30.1kW
CO 4.1212
 外形寸法：W1500×D1902×H1940mm
 本体重量：約 1310kg 定格消費電力：40.2kW
CO 5.1212
 外形寸法：W1500×D1902×H2300mm
 本体重量：約 1615kg 定格消費電力：50.2kW

天板縦差仕様

[0806タイプ]

天板2枚差し
 焼成室 幅800mm
 奥行き600mm



CO 2.0806
 外形寸法：W1100×D1303×H1790mm
 本体重量：約 355kg 定格消費電力：9.8kW
CO 3.0806
 外形寸法：W1100×D1303×H1930mm
 本体重量：約 460kg 定格消費電力：14.6kW
CO 4.0806
 外形寸法：W1100×D1303×H1940mm
 本体重量：約 570kg 定格消費電力：19.5kW
CO 5.0806
 外形寸法：W1100×D1303×H2300mm
 本体重量：約 700kg 定格消費電力：24.3kW

■標準付属品 ※CO 0604はスコップのみ標準付属。



スコップ

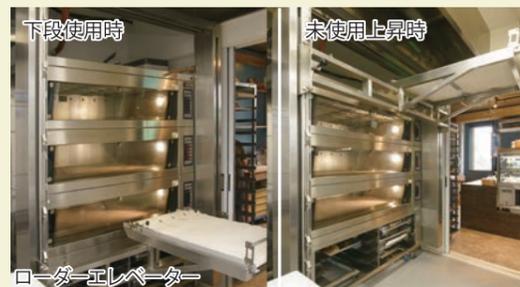


引っ掛け棒

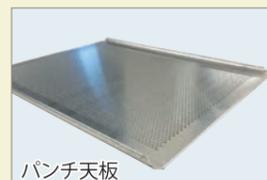
■オプション



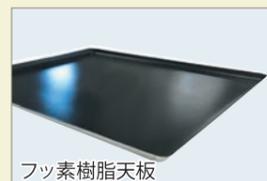
ローダー
 サイズ：600×800mm
 800×600mm
 600×1200mm



ローダーエレベーター
 サイズ：奥行800mm・奥行1200mm



パンチ天板



フッ素樹脂天板

・ピール・モップ・スチームフードファン

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 名古屋営業所 / TEL.(052)792-8991
 仙台営業所 / TEL.(022)381-0127 大阪営業所 / TEL.(06)6390-3900
 神奈川営業所 / TEL.(044)540-3230 福岡営業所 / TEL.(092)939-7455
 Thai AICOH CO.,Ltd. ©工場：藤・春日部・浦和

■このカタログは2025年1月31日現在のものです。 2025.01.31



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5段まで自由にセット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大好評を得ています。





CO2.0806
天板縦差仕様



CO3.1208



CO5.1208
スチームフードファン仕様

©MIWE

※ドア取っ手の位置は左側が標準です。

おすすめポイント

1. 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。

使いやすいコントロールパネル

- 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(解凍機能付き)
- 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が可能



2. 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。焼成品目によって庫内高さもお選び下さい。また、コンドは6枚差しまでシリーズ化されており、多品種少量生産に対応可能です。

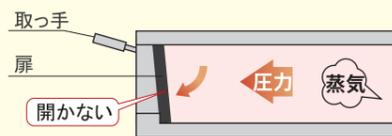


3. きめ細かいスチーム

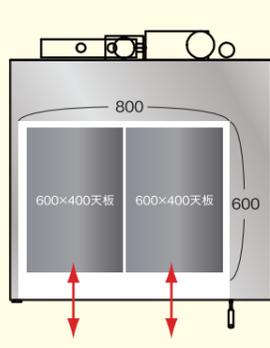
スチームを秒数で入れるオープンでは、オープンや人によって量が変わってしまうので調整がなかなか難しいもの。「コンド」のスチームは秒数ではなく水量で入れるタイプ。20ccから設定できるので品質に変化なくスチームを入れることができます。

4. 気密性が良い

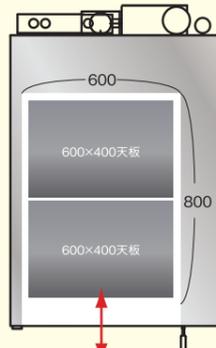
外に向かって開く扉は蒸気の圧力がかかるとどうしても少し開いてしまいます。「コンド」は内側に押し上げるドアを採用。圧力がかかっても開かない気密性の良さがムラなく焼き上げる秘密です。



2枚差しには、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。



CO 0806
天板縦差仕様



CO 0608
天板横差仕様

5. 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い、ホテル・レストランなどにも納入されています。炉床の厚みが13mmもあるので、一度蓄えた熱を逃すことなく焼成品に伝えます。炉床は天然石を混入した人工石。熱をしっかりとらえて離しません。「コンド」で焼成したパンは「石窯パン」と名付けることをDLG(ドイツ農業協会)規則により許可されています。石窯証明書も発行されています。



《石窯証明書》



6. 生産量の増大に対応

コンドは5段まで積み重ねることができるマルチデッキオープンなので、焼成量が増えたときの増設にも対応できます。

7. 分解搬入・現地組み立てが可能

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。

新機能 オプティサーム (オプション)

特殊なトレイ(オプティサーム)を入れることで、庫内の熱放射率がより均一化され、エコに焼き上げます!

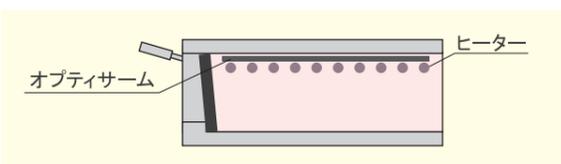


オプティサーム未使用



オプティサーム使用時

- より!
- ・低い消費電力での焼成が可能
 - ・焼きムラの少ない均一な焼成



コンビネーションオープン

デッキオープン「コンド」は、コンベクションオープンとの組み合わせが可能!

「デッキオープンをメインに、コンベクションオープンも使用したい。でも厨房のスペースには余裕がない...」そんな悩みを解決するデッキオープン「コンド」とコンベクションオープンを一体式で組み合わせた「コンビネーションオープン」はいかがですか。コンパクトに設置したい!という方に最適です。厨房の広さ、焼成するパンの量、使い勝手を含め、最適な組み合わせをご提案いたします。



上段:CO3.0806
下段:CBA5.0406

ユーザー事例



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えるため、扉を開けて庫内を何度も確認する必要がなく、作業効率は格段にあがります。また、汚れが付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。



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フードに入れることができます(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。

