



ドイツ ミベ社
コンベクションベーキングオーブン

キューブ・エア

CBA5.0406

本格的なコンベクションオーブンを自由に組み合わせ！
場所を取らないコンパクト設計。



CBA5.0406
専用ラック仕様(オプション)

店舗の用途やスペースに応じて自由に積み重ねることができます。

また、天板が縦差のため扉開閉スペースを取らず、設置時の壁からのクリアランスも非常に少ないので、ベーカリー、カフェ、レストラン、コンビニ、スーパーなどの狭い厨房でも設置可能です。商品構成を増やし、他店との差別化につなげることができます。



©MIWE

焼成量に合わせて、いろいろな組み合わせが可能です。



※写真は天板3枚差ですが、標準は天板5枚差です。
※オープンの上のスチームフードファンはオプションです。



▲ キューブ・エア積み重ね例

キューブ・エアとデッキオープンコンド積み重ね例 ▲



● すっきりコンパクトに設置可能。

設置時のクリアランスは左右、上部、背面ともに2cmでOK。背面配管がすっきり収まる設計なので、狭い厨房にも設置可能です。また、天板が縦差なので本体幅が800mm、扉幅が645mmと狭く、開閉スペースも取りません。

● 火通りのよさはドイツ・ミベ社ならではのノウハウ。

パンの芯までしっかり熱を通し、窯伸びのよい素晴らしいパンを焼きあげます。これは、永年の製パン研究に基づく、ドイツ・ミベ社ならではの技術です。

● 庫内角をR形状化・着脱式天板受け。

焼成室・庫内の角がR形状なので、日常のお手入れが簡単に行えます。更に、天板受けは取り外し可能なため、庫内を隅まで清掃できて衛生的です。

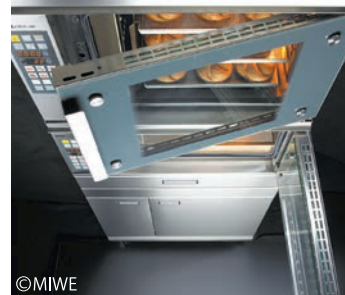
● 冷凍生地をそのまま焼ける“解凍機能付”全自動オーブン。

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。

● ドアストッパー



©MIWE

15°、90°、110°のドアストッパーにより、怪我の恐れを軽減。

● 水受け



©MIWE

取り外しやすいので、清掃しやすく衛生的な構造。

■ 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）



● 三層構造ガラス扉



©MIWE

ガラス扉が三層構造の為、庫内の熱効率が非常に高く、扉前面も熱くなりません。

■ 仕様

	キューブ・エア CBA5.0406
外形寸法(W×D×H)	800×805×625 mm
扉開放時寸法	1020×1450×625 mm
電源	三相 200V 直結用コード 2m付
定格消費電力	7.5kW
天板	600×400mm 5枚差 ピッチ 87mm
本体重量	約 113kg

■ オプション

- ・パンチ天板
- ・テフロン天板
- ・パンチシリコン天板
- ・ベーキングシート
- ・専用ラック



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

http://www.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。
※弊社ショールームにて無料で実験が行えますので、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
◎工場：蕨・春日部・浦和

■このカタログは2018年3月20日現在のものです。 2012.09.06