



ドイツ ミベ社  
マルチデッキオーブン (電気加熱式)

# エレクトロ

EL4.0616 EL4.1216  
EL4.1220

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、カンパニー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。

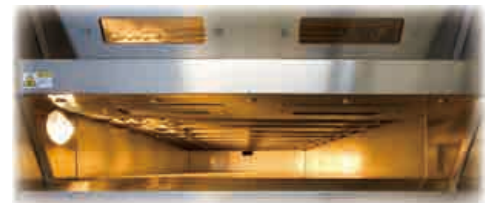


- コントロールパネル  
(FP：コンピューター制御・デジタル表示)



- 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。

- 庫内



EL 4.1216：左パネル・覗き窓仕様  
※ 標準は右パネル・覗き窓仕様です。



EL 4.0616：右パネル・ガラス扉仕様



EL4.1216：右パネル・覗き窓仕様

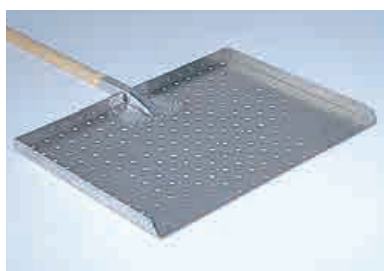


EL 4.1216：左パネル・覗き窓仕様



- **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

## 仕様

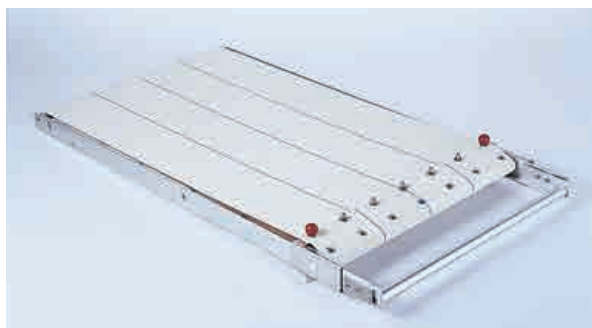
	EL 4.0616	EL 4.1216
外形寸法(W×D×H)	1000×2860×2400 mm	1600×2860×2400 mm
焼成室寸法	600×1600×220mm	1200×1600×220mm
電源	三相 200V 電源直結 (接続はお打合せとする)	三相 200V 電源直結 (接続はお打合せとする)
定格消費電力	26.9kW 50/60Hz	42.1kW 50/60Hz
天板	600×400mm 4枚差×4段	600×400mm 8枚差×4段
本体重量	約 1400kg	約 2160kg

※ 本体高さ寸法は、スチームフードファン付(標準)です。 ※焼成室の高さ寸法は、4段仕様の場合 全段220mm、5段仕様(特注)の場合 最上段220mm・下4段170mmとなります。 ※EL 4.1220、5段仕様(特注)の仕様についてはお問い合わせ下さい。

## オプション(別売品)



引っ掛け棒



ローダー

サイズ: 600×1600mm  
600×2000mm



エレベーター(ベーカボーイ)

オープンへの生地の出し入れが簡単です。

**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

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・川口