

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。



● 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)

熱対流循環経路を2回路に分割できる2サーキット仕様は、2通りの焼成温度設定と少量生産時の熱量節減が可能です。

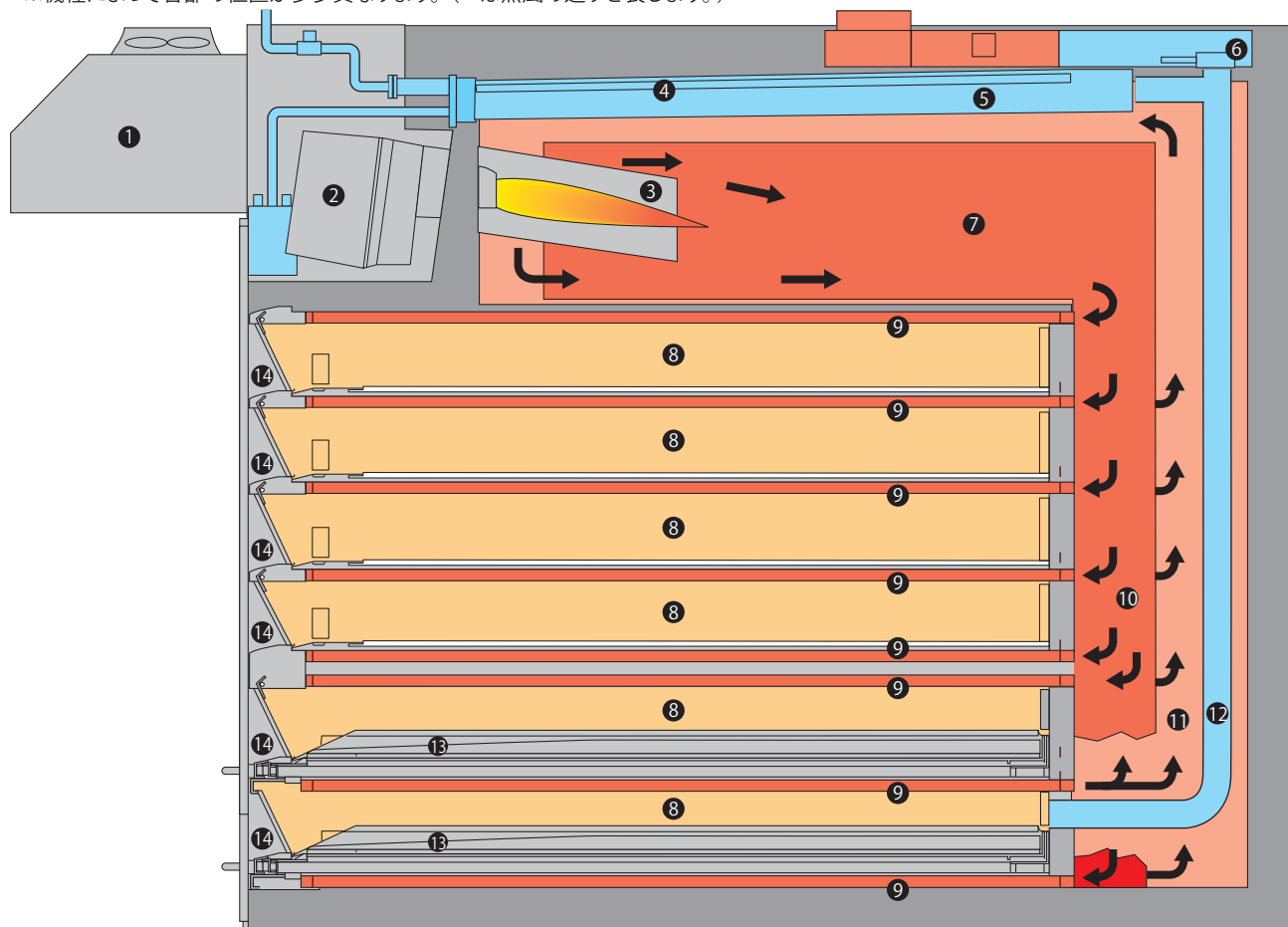


用語解説 ● 2サーキット (2回路)

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。

■ アイデア断面図

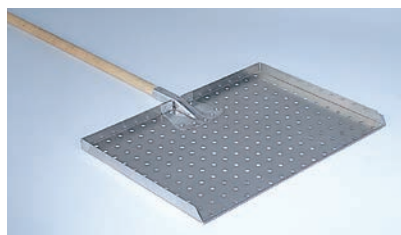
※機種によって各部の位置が多少異なります。(→は熱風の通りを表します。)



- | | | |
|--------------------|--------------------|---------------------------------|
| ① スチームフード (上部ファン付) | ⑧ 焼成室 (炉床) | ● ドロープレート/
引き出し炉床
(オプション) |
| ② ガスバーナー本体 | ⑨ 熱風循環路 | |
| ③ ガスバーナー焼成室 | ⑩ 熱風分配ダクト | |
| ④ 用水注入パイプ | ⑪ 熱風回歸経路 | |
| ⑤ スチーム発生装置 | ⑫ スチームダクト | |
| ⑥ スチームレバー | ⑬ ドロープレート (引き出し炉床) | |
| ⑦ ガス熱対流経路 | ⑭ 焼成室扉 | |

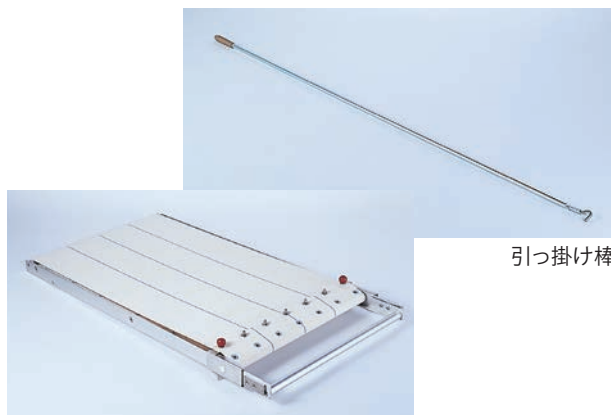


■ 標準付属品



スコップ

■ オプション



引っ掛け棒



ローダー サイズ:600×1600mm



ローダーエレベーター

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
◎工場:蕨・春日部・浦和

■このカタログは2018年11月13日現在のものです。 2009.02.15