

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」

1967年にドイツ・ミベ社がラックオーブンを発表して以来、開発・研究を重ね、ドイツのベーカリー・エンジニアリングを集結し完成させたのが「ロールイン」です。バッチ式大量生産オーブンというベーカリーの大改革を成し遂げるコンセプトに基づき、オーブン自体の耐久性・操作性の良さをとことん追求しました。



● 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

■ 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・スチーム装置

焼成部から送られた熱風はスチーム装置を通過し蒸気を含んだ状態になります。風量調節後、熱風・蒸気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。

従来のロールインより
エネルギー効率が約30%アップ!

■ エアークントロール

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エアークントロール) が閉まり、加熱ユニットに蒸気を通さないの、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、従来のオープ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。

■ 仕様

	RI 1.0608 -TL	RI 1.0610 -TL
外形寸法(W×D×H)	1550×2300×2640mm	1720×2460×2640mm
本体重量	約 1700kg	約 2050kg
電源	三相 200V	三相 200V
(電気式) 定格消費電力	54.8kW	66.7kW
(ガス式) 定格消費電力	2.6kW	2.6kW
ガス出力	70kW (60200kcal/時)	85kW (73100kcal/時)
天板	600×400mm 2枚 /9or13or18or20段	600×1000mm 1枚 /9or13or18or20段
ラック台数	1台	1台

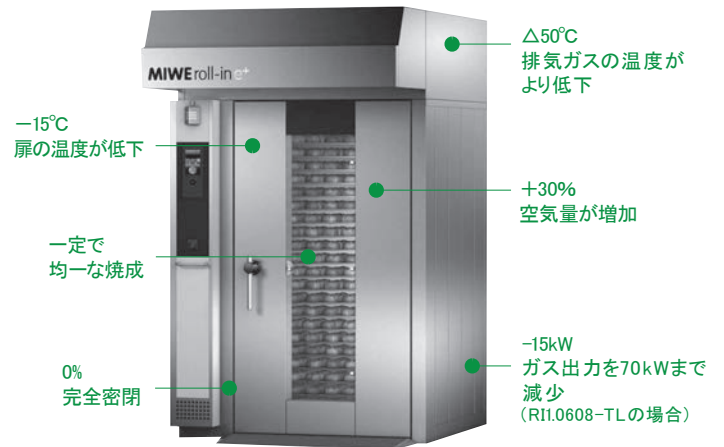
RI 2.0608 -TL (電気式/ガス式)

RI 2.0610 -TL (電気式/ガス式)

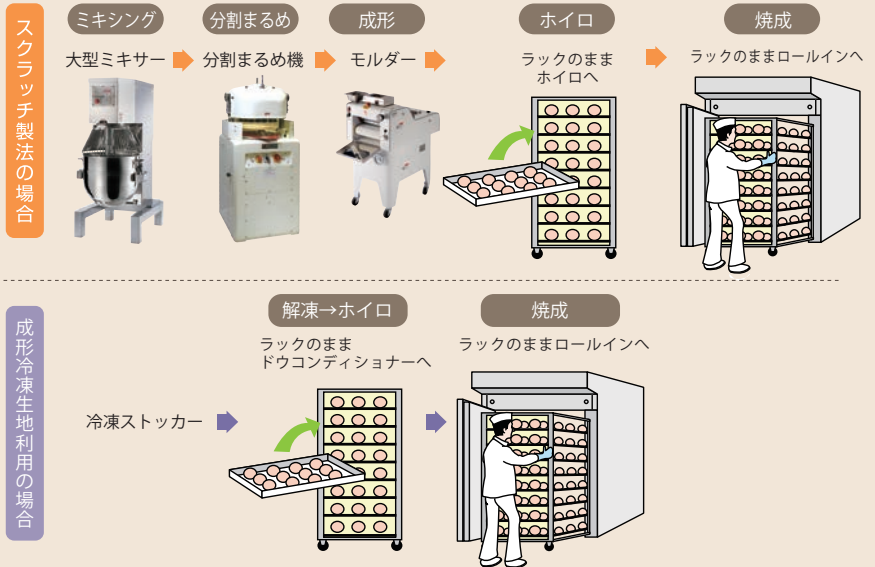
※仕様についてはお問い合わせ下さい。

※標準ラック・天板はオプションです。

数字で見る特徴



ロールインe+ 一連生産システム



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

■このカタログは2016年7月1日現在のものです。 2013.02.27