

省スペースの店舗でも ラック焼成が可能!

おすすめ

Point

- 1㎡のスペースに設置可能
狭い厨房にも搬入が可能な省スペースタイプ。今までラックオープンが導入できなかった店舗様にちょうどよいサイズです。
- 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。風速調節後、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。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。



©MIWE

SI1.0604

仕様

外形寸法:

W1000×D1400×H2410mm

本体重量: 約 730kg

電源: 三相 200V

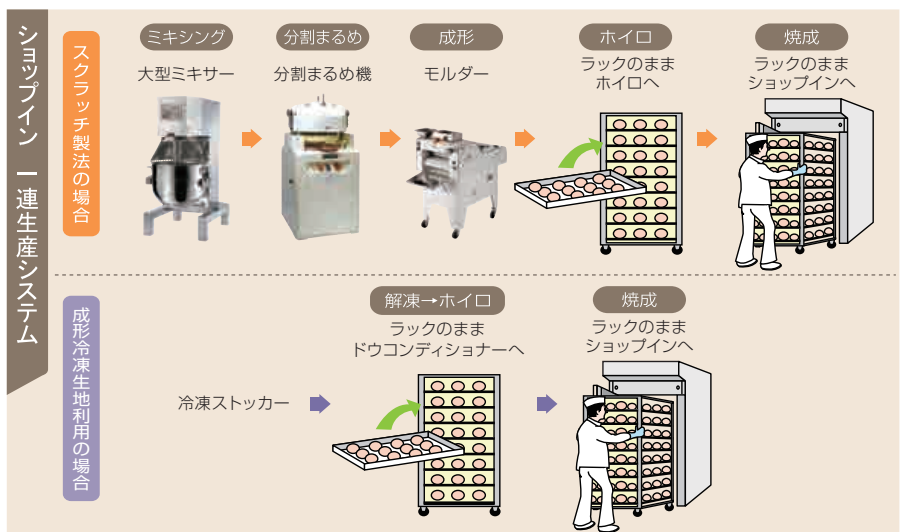
定格消費電力: 34.6kW

制御: 2.6kW

焼成ヒーター: 32kW

天板: 600×400mm 18段

ラック台数: 1台



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。 2013.03.01