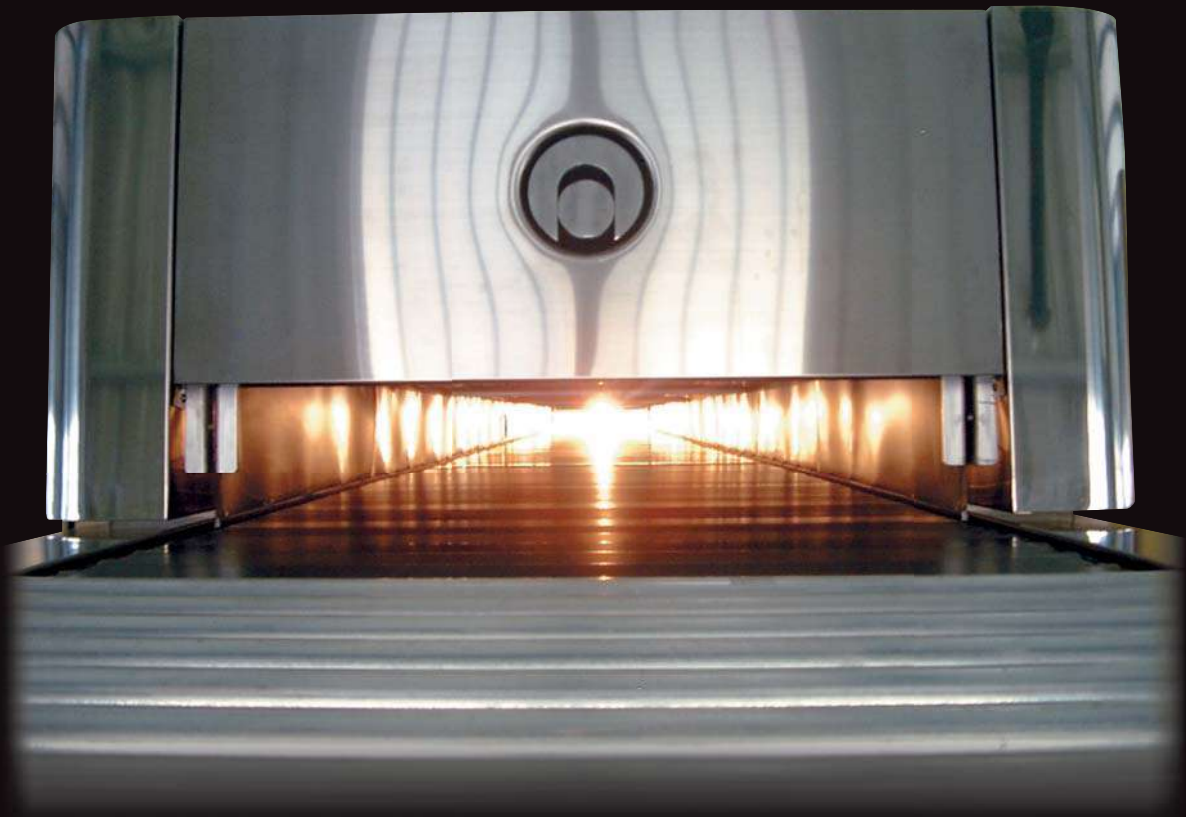


TUNNEL OVEN

TYPE AT/AB/AD SERIES



 **AICHI**

キャタピラオーブン TYPE AT/AD

※写真はLUXE仕様です。オープンカラーは、色見本よりお選び頂けます。



主に天板を使用した焼成を行うATと、天板を使用せず饅頭などをキャタピラ直置きし焼成するADの2つのタイプがあります。



バンドオーブン TYPE AB

※写真はLUXE仕様です。オープンカラーは、色見本よりお選び頂けます。



スチールベルトに直接生地を充填や、製品を乗せて焼成する仕様で天板を使用しないため焼成後の製品の取り出しから包装までを自動化しやすいのが特徴です。



安全、安心そしておいしさ最高をコンセプトに AICH/のオーブン機能は飛躍的に向上しています

●±1℃の温度誤差

1本のバーナーに1台の低圧小型燃焼ブローワーをセットした独自の燃焼システムによる温度コントロール方式は、温度調節を高圧ブローワーと強制排気に頼らざるを得なかった状態を完全に一掃しています。納入機は次々とユーザー各社で好結果を生み自然排気と温度制度±1℃の実績を積み重ねています。

●ブローワー騒音ゼロ

風圧MAX16.5mm/H₂O、風量MAX1.9m³/分 80W燃焼用小型シロッコファンの採用で騒音皆無。無音でガス完全燃焼に必要なエア量だけを供給します。

●燃費を抑える工夫

燃焼排気熱もオーブン内で有効活用する構造。余った排気だけを外部放出する自然排気です。断熱にロックウールを細かくしたものをすき間なくおしこみ圧縮させて、高温空気による熱伝導を防止しています。

●おいしさの秘密は湿熱焼成の効果

焼成途中、生地から発生する水分と、ガス焼成時に発生する水分による湿熱焼成は、表皮は薄く中をしっとり、そしてモドリの良さを身上とする製品には欠かせない条件です。同時に、クッキー、サブレ等乾燥製品には火通りよくサクとした触感と風味を出すことができる最良の方法と言われています。高圧ブローワーによるエアの過剰供給と強制排気をしないオープンづくりこそ、おいしさ最高への第一コンセプトです。

●より使い易く、わかり易く

バーナー点火、消火はタッチパネル上で失火検知。信頼の温調機構に、グラフィックパネルを搭載。オペレーターの良きパートナーとして、簡単操作でより正確な現場対応が可能です。

●圧迫感の無いニュースタイル

オープン天井には排気口だけ、本体R構造。衛生面、採光そして安全を考慮した設計です。

自然排気と強制排気の違い

自然排気
Natural exhaust
1本のバーナーに1台の燃焼ブローワー



強制排気
Forced exhaust
複数のバーナーに1台の燃焼ブローワー



高品質の焼成	水分(湿熱)を最大限炉内にとどめる
低燃費を達成	最小限度の熱ロス
正確な温度管理	安定した炉内温度
操作が簡単	バーナー操作のみで自由に燃焼量変化
品質低下	多量の水分(湿熱)を炉外へ放出
GAS浪費	熱ロスが非常に多い
温度ノーズ	不安定な炉内温度
操作が複雑	複雑な空気・ガス量調整必要

カスタムメイド

それは2つとない商品と生産システム



「美味しいお菓子を作りたい」

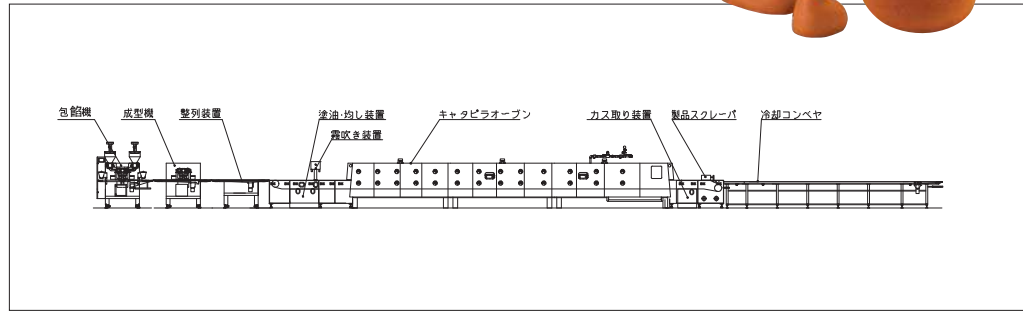
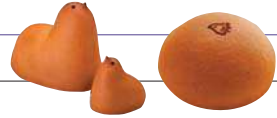
お客さまと私たちの最終目標は一緒です。

お客様ごとに作りたいお菓子、作りたい数、設置スペースなどは様々です。だから決まりごとはありません。

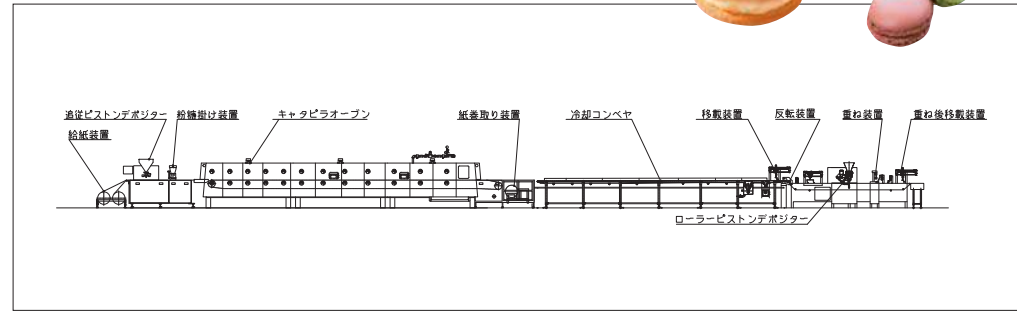
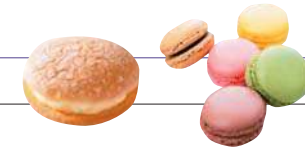
お客様のお菓子づくりの現場を見るところからスタートし、お客様にしかない最高、最適な機械と一緒に作り上げていきます。



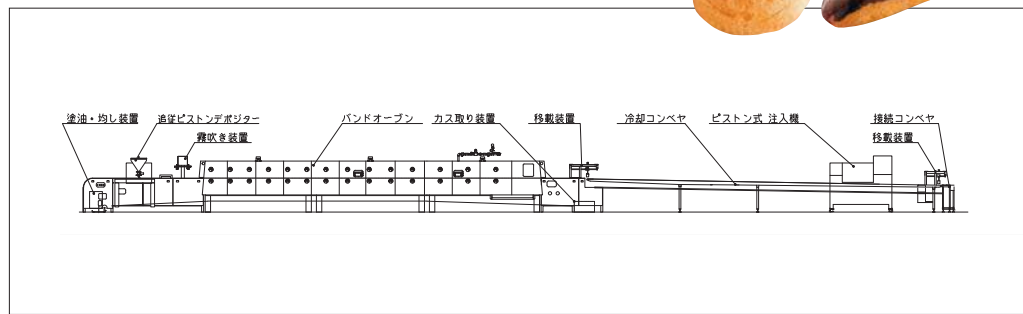
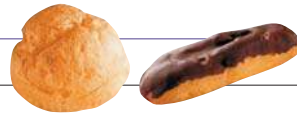
● 饅頭



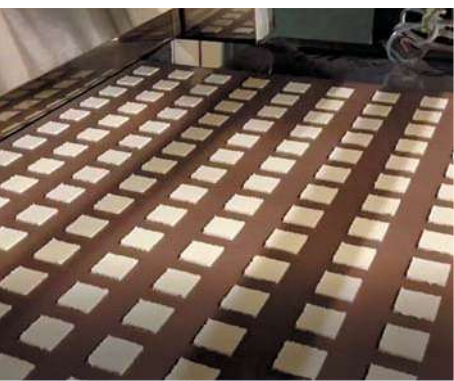
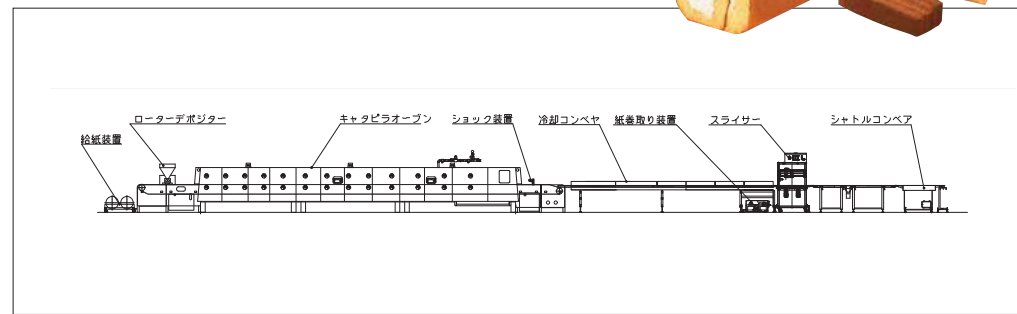
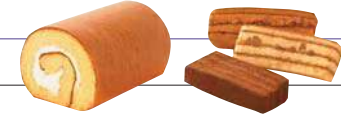
● ブッセ等サンド製品



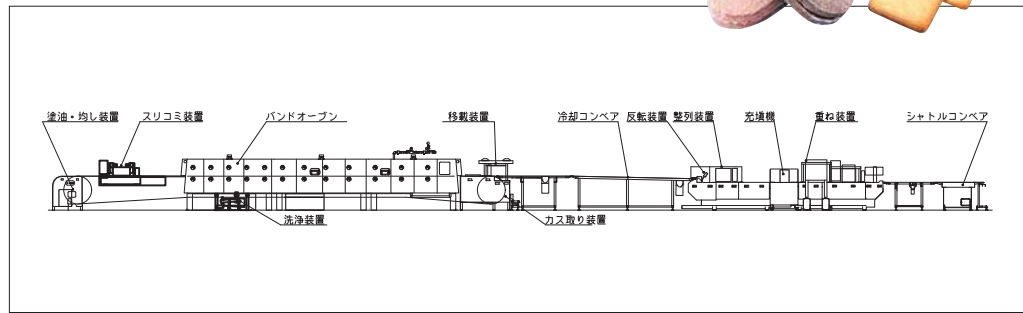
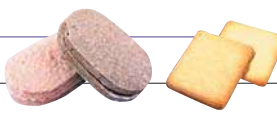
● シュークリーム・エクレア



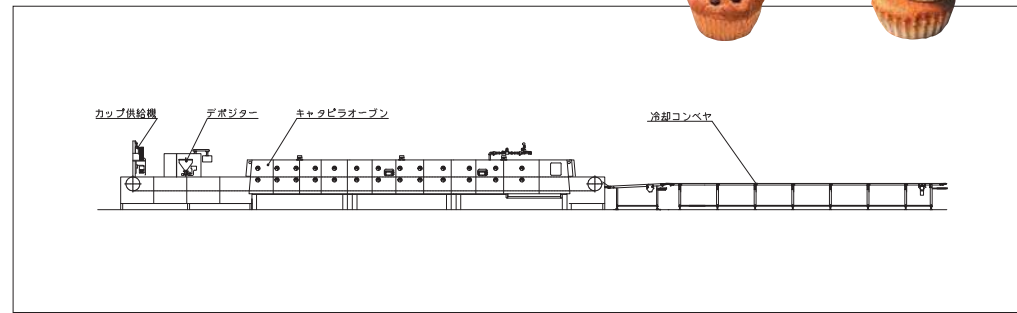
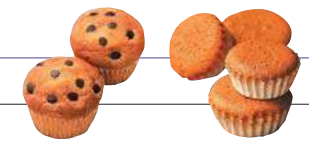
● シートケーキ



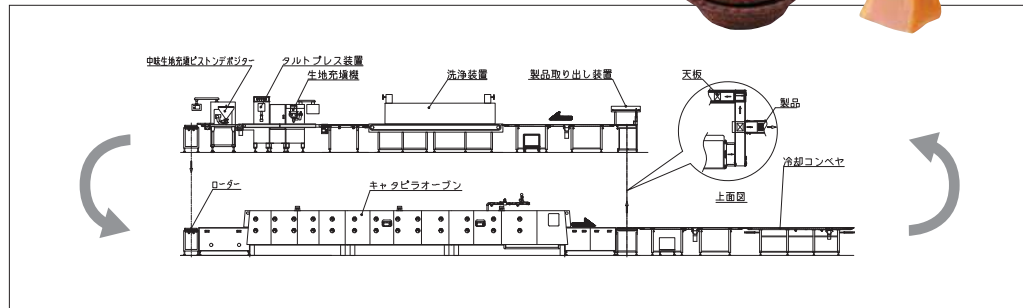
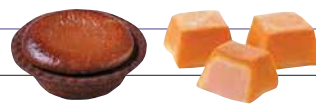
● ラングドシャ・ダックワーズ



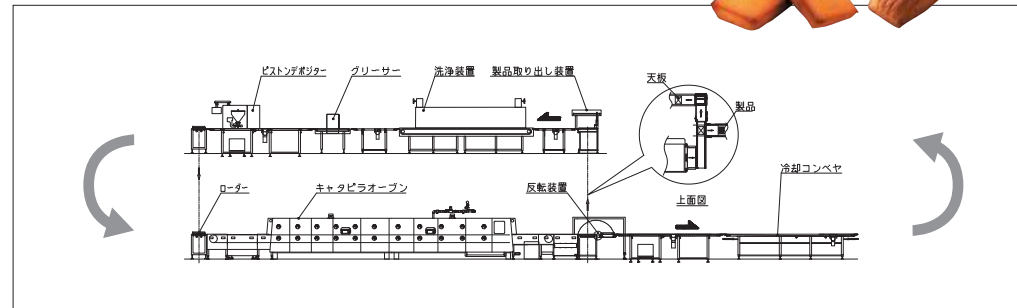
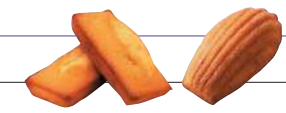
● カップケーキ



● タルト



● フィナンシェ等 型焼き製品



SINCE 1931



愛知電熱株式会社

本社/工場 〒462-0051 愛知県名古屋市北区中切町1-84

TEL : 052-916-1611 FAX : 052-916-2117

