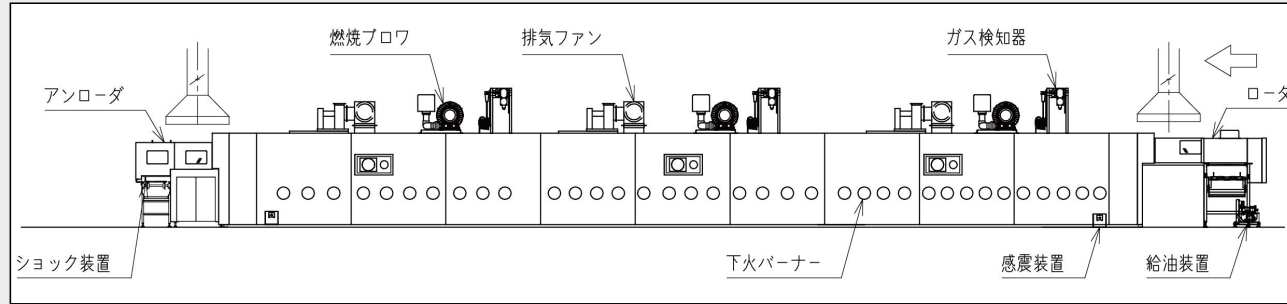


食パン用 OG

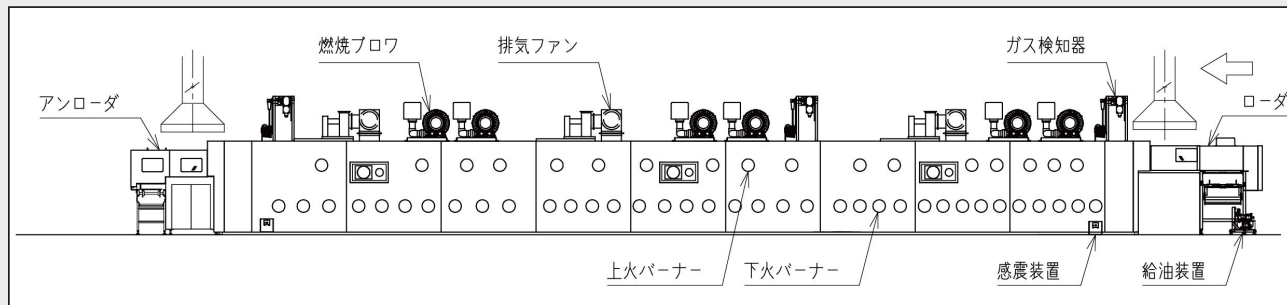


仕様表 (参考能力)

食型収納数	型式	外寸幅	外寸長	都市ガス消費目安	LPG消費目安
3列×20連=60ケース	Hi 1.65×10.0 GTB	2,900mm	14,000mm	11.5 Nm ³ /h	5.0 Nm ³ /h
⋮					
4列×30連=120ケース	Hi 2.2×15.0 GTB	3,450mm	19,000mm	23.0 Nm ³ /h	10.5 Nm ³ /h
⋮					
6列×50連=300ケース	Hi 3.3×25.0 GTB	4,700mm	29,000mm	57.0 Nm ³ /h	26.0 Nm ³ /h

※仕様および図面は予告なく変更することがあります。食型サイズ (520W × 450L) 3連ケースで想定。

菓子パン用 OS



仕様表 (参考能力)

6取天板収納数	型式	外寸幅	外寸長	都市ガス消費目安	LPG消費目安
4列×20連=80枚	Hi 1.65×12.0 PTB	2,900mm	16,100mm	14.0 Nm ³ /h	6.0 Nm ³ /h
⋮					
6列×30連=180枚	Hi 2.4×17.0 PTB	3,650mm	21,000mm	28.0 Nm ³ /h	13.0 Nm ³ /h
⋮					
8列×50連=400枚	Hi 3.15×28.0 PTB	4,550mm	32,100mm	61.0 Nm ³ /h	28.0 Nm ³ /h

※仕様および図面は予告なく変更することがあります。6取天板 (380W × 530L) で想定。

※食菓兼用また上記以外の要望も承っておりますので、詳しくはお問い合わせください。

ガスダイレクト式 トンネルオーブン Model OG/OS



株式会社 **オシキリ** <https://www.oshikiri.com/>

東京営業所	〒252-0811 神奈川県藤沢市桐原町4	TEL 0466-44-6188 FAX 0466-44-6186
名古屋営業所	〒481-0043 愛知県北名古屋市沖村六反136	TEL 0568-25-7331 FAX 0568-25-7555
大阪営業所	〒565-0853 大阪府吹田市春日3-20-10	TEL 06-6821-3711 FAX 06-6821-6002
福岡営業所	〒811-2304 福岡県糟屋郡粕屋町仲原3-6-19	TEL 092-939-3820 FAX 092-931-3167
湘南工場	〒252-0811 神奈川県藤沢市桐原町4	TEL 0466-44-6011 FAX 0466-44-6969
山形工場	〒999-3701 山形県東根市大字東根甲5500	TEL 0237-43-4222 FAX 0237-43-4759
㈱オシキリ北日本 本社	〒989-3123 宮城県仙台市青葉区錦ヶ丘8-12-22	TEL 022-391-6196 FAX 022-391-6195
札幌事業所	〒004-0054 札幌市厚別区厚別中央四条5-6-1	TEL 011-893-0678 FAX 011-801-2768

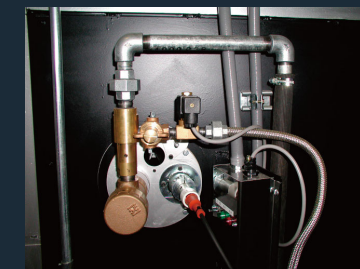


弊社の品質システムはISO9001:2015
認証されています。

万全な安全対策

ガス供給アスピレーション方式

空気とガスを混合してバーナへ送り込む方式です。圧送空気が流れない限り、ガスも流れない安全な構造になっています。



▲ 燃焼関係装置

ガス漏れ検知警報システム

炉内空気を吸引し万一ガス漏れが発生した場合に警報を発すると同時に緊急遮断弁を閉じます。ガス爆発濃度下限値の 1/4 以上の濃度になると、警報器が作動してガス緊急遮断弁を閉じ、ガスの供給を停止します。



▲ ガス漏れ警報器

自動点火装置

点火時の火花放電と運転中のバーナ炎の監視を行う装置です。バーナへの点火不良、運転中の炎の消失を感知するとバーナ個々に設置されたガス弁を遮断し警報を出します。



▲ 自動点火装置

感震装置

オープン本体横に感震装置を 2 基設置しています。震度 5 相当で作動し、警報を発すると同時にガス緊急遮断弁を閉じ、ガスの供給を停止します。



▲ 感震装置



確かな焼成理論 熱のコントロール・炉内構造設計

🍷 繊細な熱コントロール

👤 優れた操作性

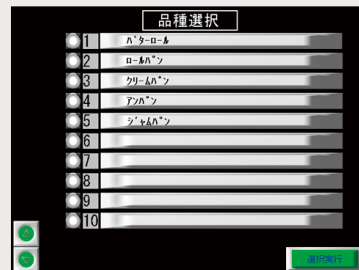
💡 高効率な焼成システム

🛡️ 万全な安全対策

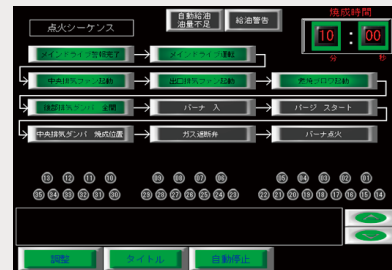
優れた操作性

操作性重視 タッチパネル

最大 50 品種登録可能です。温度、対流、排気の設定などは全てタッチパネルで行えます。品種ごとにバーナの制御ができ、点火時操作手順をタッチパネル上で案内します。



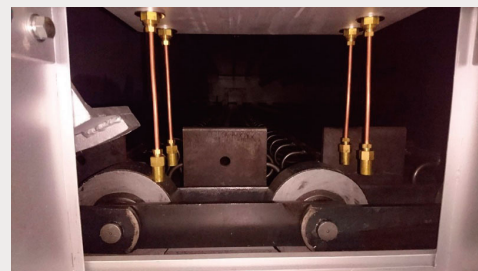
▲製品登録画面



▲点火手順シーケンス画面

チェーンをさらに長寿命 自動給油装置

自動給油装置は実際の運行時間に対応して給油時期を自動でお知らせします。作業者はボタンを押すだけなので、負担が大幅に軽減します。適切な給油サイクルによりオープン主務チェーンの寿命を最大限に伸ばすことが可能です。

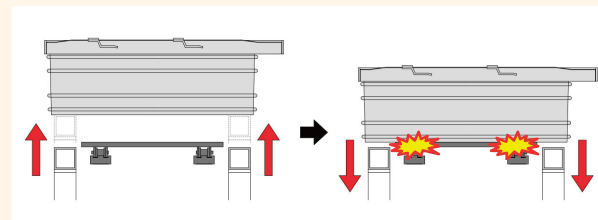


▲自動給油箇所

オシキリのこだわり

ケーシング防止のショックは焼成直後がベスト ショック装置付きアンローダ

焼成終了直後の排出コンベヤ上でリフトバーによりショックを与えることで、ケーシングを防止します。アンローダ本体に組み込まれているので素早くショックを与えることができ、省スペースかつ安全面も配慮しています。



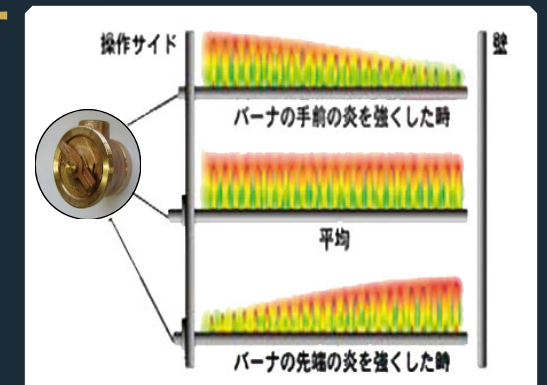
▲ショック装置作動図

蓄積されたノウハウで

安定した焼成をお約束

細やかな火力調整 オシキリのオリジナルバーナ

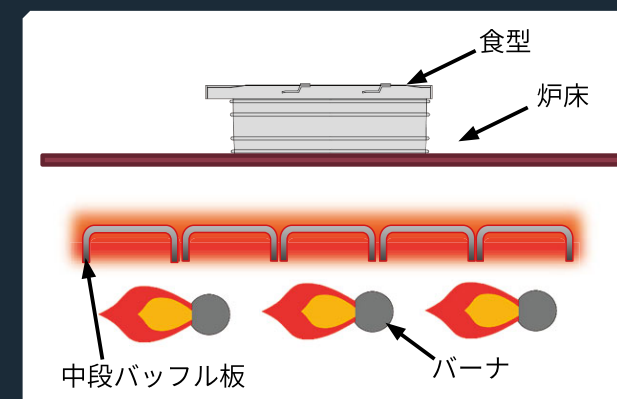
炎の調整機構をはじめ火口に至るまで、バーナを知り尽くした設計が細やかな火力調整を可能にしました。バーナヘッド根元のつまみを回すだけで、火力ポジションの調整ができます。



▲バーナヘッド根元のつまみを回すだけで火力ポジション調整が可能

中段バッフル板 炉内熱安定の約束

中段バッフル板はオシキリ独自の構造でバーナの火炎を均一に温度分布させます。蓄熱効果による輻射熱で窯伸びを促進し、より安定した炉内温度制御を実現します。



▲中段バッフル板の蓄熱効果・輻射熱により焼成品質を高める（菓子パンも同様）

炉内の可視化制御 トラッキングシステム

製品の位置を記憶しタッチパネルに表示します。製品が空のときは省エネ運転（バーナ燃焼の間引）でガス使用量を減らします。

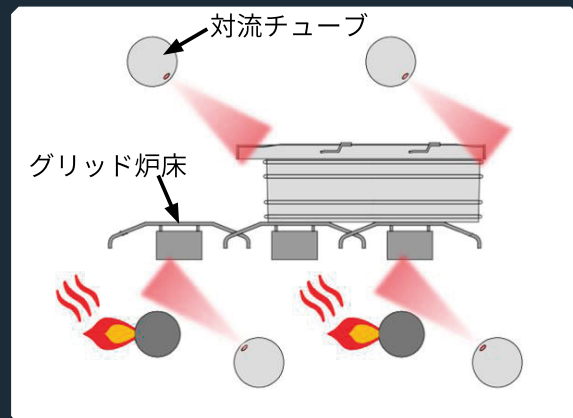


▲トラッキングシステムの画面表示（菓子パンの場合は上火あり）

焼きムラのない繊細な 熱コントロール

× 高効率な 焼成システム

OG (食パン)



▲ 炉内上下からの熱風吹付・攪拌により強制対流を起こす

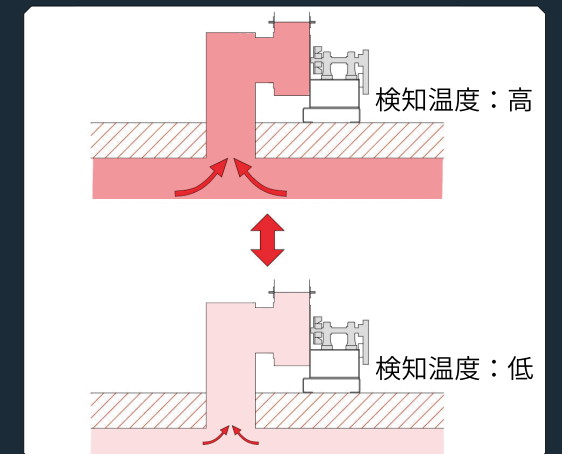
際立った焼成を実現 上下対流システム

熱風の通りやすい炉床構造と対流の組合せで火通りの良い際立った焼成を実現します。炉内の熱風を強さ・方向を定めて吹付攪拌することで、ご要望の焼き色・焼成にお応えします。



ガス使用量 3% ダウン 排気の自動制御

排気温度のフィードバック制御により、必要最低限の排熱に抑える機構を備えています。これによりバーナの火力も抑えられ、ガスの使用量も約 3% 削減 (当社比) できます。

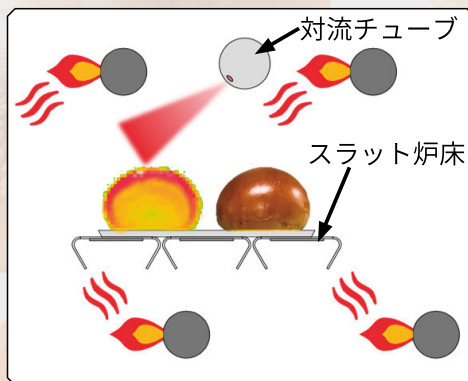


▲ 排熱温度のフィードバックによる排気の自動制御

OS (菓子パン)

焼き色調整を簡素化 菓子パン用対流システム

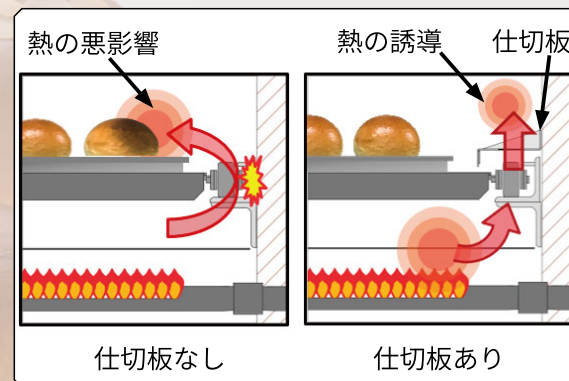
製品上部に設置された対流チューブにより、熱風を吹き付けて焼き色を制御します。熱風の強さ・方向の調整を制御盤にて簡単な操作で行えるので焼き色の微調整が容易です。



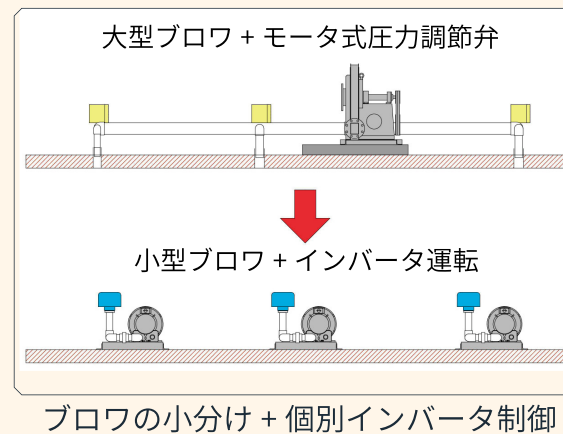
▲ 対流装置説明図

炉内熱安定を極める 側面仕切板

走行チェーンの上にある側面仕切板の開口から下火の熱を誘導し焦げのリスクをなくします。これにより製品ロスを削減します。



▲ 側面仕切板の効果



ブロワの小分け+個別インバータ制御

電力消費量 50% ダウン 分散式の燃焼ブロワ

バーナに必要な空気を供給する燃焼ブロワは各ゾーンに分散して、必要空気量を個別インバータ運転で管理することで、年間の電力消費量が約 50% 削減 (当社比) できます。操作性・保全性も向上します。

多品種でも効率的な焼成 排気冷却システム

トンネルオーブのような大型オーブは蓄熱性に優れています。一方で、急激な温度低下には時間を要します。

以下の3つの軸により、正確な温度に素早く追従可能になっています。

- ①バーナの自動間引き運転
- ②排気ファンの急速運転制御
- ③冷却ファンによる炉内温度の緩和



▲ 温度制御画面