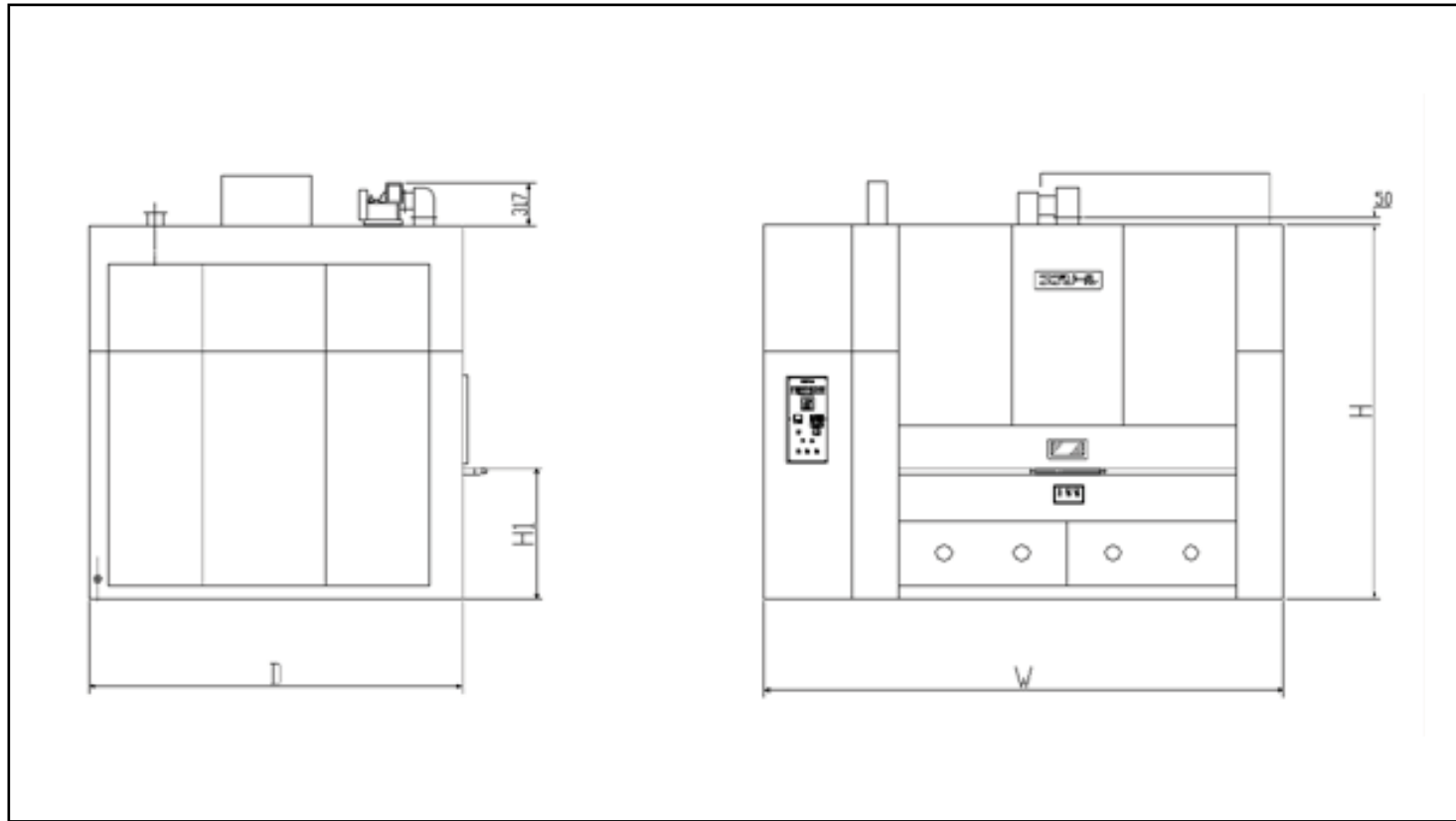


ガス直下型リールオーブン

Model OR

Model OR

■外観図



■仕様

本機には6トレイ、8トレイタイプがあります。業種、規模に合わせてお選び頂けます。

型式	HRG-612	HRG-612M	HRG-618	HRG-624	HRG-630	HRG-636	HRG-840	HRG-848	HRG-856	HRG-864
トレイ数	6	6	6	6	6	6	8	8	8	8
6取天板差込枚数	12	12	18	24	30	36	40	48	56	64
8取天板差込枚数	18	24	30	24	30	36	40	48	56	64
3斤食型差込本数	36	48	60	54	72	84	96	112	128	144
トレイ有効寸法 (mm)	450 ×1200	450 ×1450	450 ×1800	600 ×1700	600 ×2100	600 ×2500	600 ×2100	600 ×2500	600 ×2900	600 ×3300
有効炉床面積 (m ²)	3.24	3.92	4.86	6.12	7.56	9.00	10.08	12.00	13.92	15.84
最大発熱量 (kW)	25.5	30.9	38.3	48.3	59.6	71.0	79.5	94.6	109.8	125.0
最大発熱量 (kcal/h)	21,970	26,590	32,960	41,500	51,270	61,040	68,360	81,380	94,400	107,500
(1) 最大ガス使用量 (m ³ /h)	0.93	1.12	1.4	1.75	2.16	2.58	2.89	3.43	3.99	4.54
(2) 最大ガス使用量 (m ³ /h)	2.00	2.42	3.00	3.77	4.66	5.55	6.21	7.40	8.58	9.78
D寸法 (mm)	2050	2050	2050	2470	2470	2470	2870	2870	2870	2870
H寸法 (mm)	2200	2200	2200	2490	2490	2490	2870	2870	2870	2870
H1寸法 (mm)	970	970	970	970	970	970	1000	1000	1000	1000
W寸法 (mm)	2600	2850	3200	3100	3500	3900	3600	4000	4400	4800
動力 (kW)	LPG	2.1	2.1	2.9	2.9	3.4	3.4	4.0	4.0	5.0
	AC200V 天然ガス	1.9	1.9	2.7	2.7	3.2	3.2	3.8	3.8	4.8
総質量 (kg)	2800	3100	3600	4700	5200	5700	5700	6200	6700	7200

備考 (1) LPG・・・23700kcal/m³ (2) 天然ガス・・・11000kcal/m³

※仕様および図面は予告なく変更することがあります。

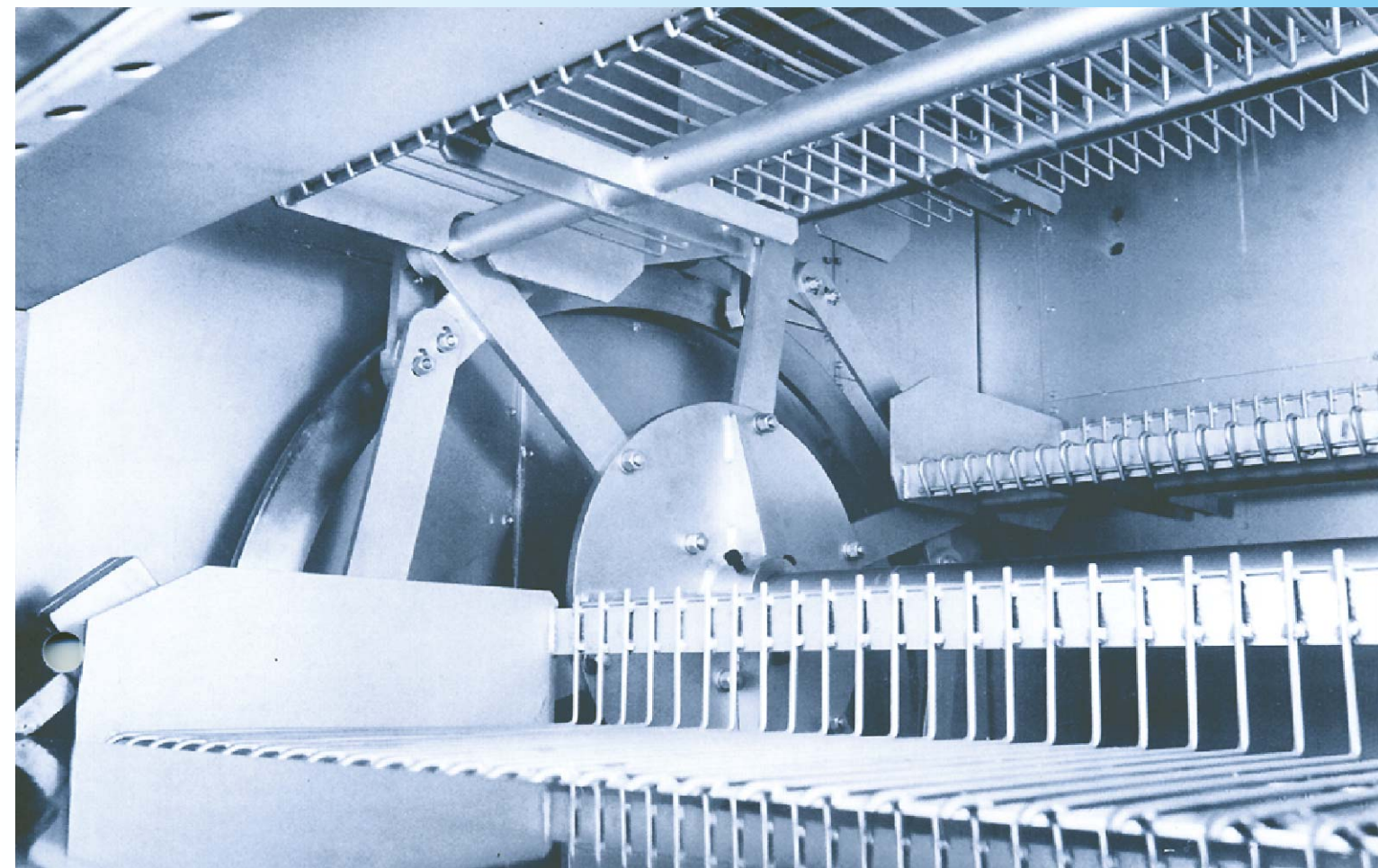
株式会社 **オシキリ** <https://www.oshikiri.com/>

東京営業所 〒252-0811 神奈川県藤沢市桐原町4
 名古屋営業所 〒481-0043 愛知県北名古屋市沖村六反136
 大阪営業所 〒565-0853 大阪府吹田市春日3-20-10
 福岡営業所 〒811-2304 福岡県糟屋郡粕屋町仲原3-6-19
 湘南工場 〒252-0811 神奈川県藤沢市桐原町4
 山形工場 〒999-3701 山形県東根市大字東根甲5500
 株式会社オシキリ北日本 本社 〒989-3123 宮城県仙台市青葉区錦ヶ丘8-12-22
 札幌事業所 〒004-0054 札幌市厚別区厚別中央四条5-6-1

TEL 0466-44-6188 FAX 0466-44-6186
 TEL 0568-25-7331 FAX 0568-25-7555
 TEL 06-6821-3711 FAX 06-6821-6002
 TEL 092-939-3820 FAX 092-931-3167
 TEL 0466-44-6011 FAX 0466-44-6969
 TEL 0237-43-4222 FAX 0237-43-4759
 TEL 022-391-6196 FAX 022-391-6195
 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。



ガス直火型 リールオーブン

- 多品種、少量生産に最適の機動力
- 炉内どこでも全く同一な燃焼条件の回転トレイ
- もっとも熱効率が低いガス直火型燃焼方式
- メンテナンスを考慮した合理的メカニズム
- 完備された安全装置
- 生産機構に合わせて選定できる豊富な機種

OSHIKIRI

需要の多様化に機動的な生産体制を！



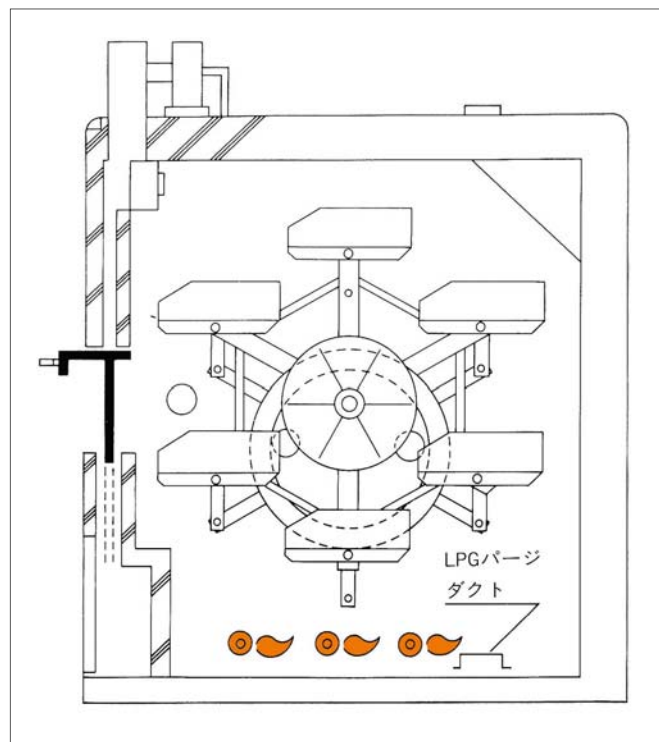
マスプロ体制により大量供給される食パンとは別に、生活、嗜好の多様化と豊かな食卓への欲求を反映してバラエティブレッドが着実に需要を伸ばしています。

すなわち、バターロール、クロワッサン、コッペ、黒パン……etc、これら多品種少量生産に欠かせないのが機動性のあるオーブンです。リールオーブン (Model OR) はオーブンの製作に永年の技術と経験の蓄積を誇るオシキリが、このような市場に照準を合わせて開発したガス直火型リールオーブンです。

大量生産用トンネルオーブンと兼備することにより、マーケット戦略は万全のものとなりましょう。

回転トレーでむらなく焼成

大きな焼成室の中をゆっくり回転しながら焼成しますから焼きむらがありません。



■オーブン側面断面図

経済的なガス直火型燃焼方式

リールオーブン (Model OR) は燃費が安く、無公害燃料であるガス (都市ガス、LPG) 燃焼方式を採用しました。ガス炎による熱は波長が短く、熱の浸透が良いため焼きあがり、均一であり、経済的にも有利です。燃焼方式には安全で燃焼効率のよいアスピレータ方式を採用しています。

安定燃焼のガスバーナ

バーナは既にトンネル式ガスオーブンで高い評価を頂いている設計・製造技術を導入、安心して高度のバーベキューワークが行えます。

便利な操作性

オーブンの操作は前面の操作パネルで行います。自動点火装置を装備しており、バーナ点火も全てスイッチにて行います。さらに天板出し入れの作業用手元スイッチを設けてオペレータへの負荷を軽減しています。また、温度調節、トレー表示は見やすいデジタル表示を採用しています。

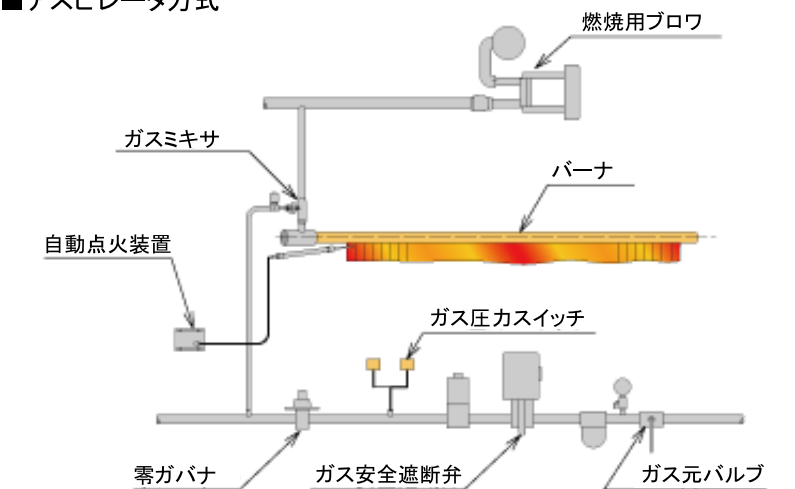
ガス直火型 リールオーブン

効率稼動を約束する信頼のメカニズム

配慮された安全燃焼方式

燃焼方式に従ってそれぞれ最も確かな安全装置が設置され、燃焼状況を常時チェックしていますので、安心して使用できるオーブンとなっております。

■アスピレータ方式



アスピレータ方式

- ガス安全遮断弁
- ガス圧カスイッチ
- 零ガバナ
- バージファン起動
- 燃焼用ブロウ
- 自動点火装置
- 異常高温センサ
- 感震装置
- ガス漏れ検知警報装置

対流装置 (オプション)

主に型物類を焼成する場合に使用します。ケース表面に常に高温の空気を循環させることにより、さらに効率よく焼色の良いパンを焼きあげることができます。

広範なニーズに対処できる汎用性

各種バラエティブレッド、食パン、菓子パン、和、洋菓子など応用範囲はさまざま。多様な製品計画に活用できます。