

和菓子・洋菓子・パンなど、こだわりの商品づくりにご活用ください。



●レVENTラックオープン／レVENTラウンドショップオープン

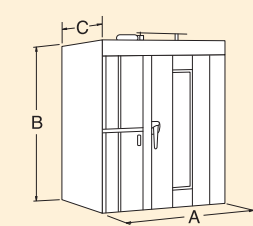
型 式	本体寸法 (mm)			容 量		重量 (kg)	ラックの回転方式	ラックの最大回転径	トレイサイズ (mm)	ラック寸法 (mm)			ラックの標準段数
	A (全幅)	B (全高)	C (奥行)	熱 源	モーター					W	D	D'	
9H936 (ガス) 9H937 (電気)	2038	2530	1754	バーナー 100 kW ヒーター 68.2 kW	2.7 kW 2.3 kW	1665	吊り下げ	φ1280	1000×750 (最大) ... 1枚差 660×457 (標準) ... 2枚差	842	930	968	18段 段ピッチ 87mm
9H934 (ガス) 9H935 (電気)	1614	2530	1595	バーナー 80 kW ヒーター 53.7 kW	2.7 kW 2.3 kW	1265		φ1060	800×600 (最大) ... 1枚差 660×457 (標準) ... 1枚差 530×380 (6取) ... 2枚差	660 518 590	700 600 700	753 — 733	
9H930 (ガス) 9H931 (電気)	1431	2503	1385	バーナー 50 kW ヒーター 39.1 kW	1.9 kW 1.6 kW	1000		φ950	800×500 (最大) ... 1枚差 660×457 (標準) ... 1枚差 530×380 (6取) ... 1枚差	560 518 440	700 600 600	753 — —	
9H925 (電気)	1190	1399	1251	ヒーター 12.4 kW	0.5 kW	299		φ803	660×457 (標準) 600×400 (フランス天板) 530×380 (6取)	492 630 880	630 880 880	880 102mm 102mm	

●9H925用架台 (オプション)

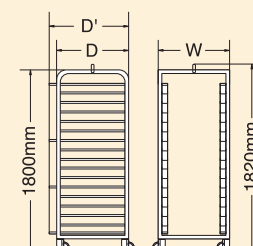
用途紹介番号	全 幅	全 高	奥 行
U066970	1190 mm	473~673 mm	1054 mm

注記：○9H931シリーズの電気タイプは受注生産のため、納期についてはレオン担当者にご相談ください。
○9H925 (レVENTラウンドショップオープン) は、電気タイプのみとなります。
○9H925のラックは炉内備え付けとなります。
○上記以外のサイズのトレイも承っております。

■オープン本体



■オープンラック



※寸法の詳細は、それぞれの表をご参照ください。

このカタログに記載されている仕様・外観は改良のため、予告なく変更する場合がありますのでご了承ください。
この内容の一部または全部を無断で複製・転載することは法律で禁じられています。

RHEON

レVENT社オープン国内販売総代理店

レオン自動機株式会社

本社：〒320-0071 栃木県宇都宮市野沢町2-3 TEL：028 (665) 1111 FAX：028 (665) 3256 E-mail: info@rheon.com

札幌出張所：〒003-0023 札幌市白石区南郷通20丁目北1-37 TEL:011(864)7741 FAX:011(864)8781 E-mail: sapporo@rheon.com
仙台出張所：〒981-3112 仙台市泉区八乙女3-12-1 TEL:022(371)9231 FAX:022(371)9232 E-mail: sendai@rheon.com
関東営業所：〒320-0071 栃木県宇都宮市野沢町2-3 TEL:028(665)6416 FAX:028(665)3256 E-mail: kanto@rheon.com
東京営業所：〒136-0075 東京都江東区新砂1-6-35 JMFビル東陽町02 1F TEL:03(6666)2191 FAX:03(6666)2192 E-mail: tokyo@rheon.com

名古屋営業所：〒465-0092 名古屋市名東区社台3-32-1 TEL:052(776)2400 FAX:052(776)2420 E-mail: nagoya@rheon.com
大阪営業所：〒564-0062 吹田市垂水町3-25-11 TEL:06(6384)9213 FAX:06(6338)1920 E-mail: oosaka@rheon.com
岡山営業所：〒700-0972 岡山市北区上中野2-12-18 TEL:086(243)4011 FAX:086(241)8043 E-mail: okayama@rheon.com
福岡営業所：〒812-0892 福岡市博多区東那珂1-13-15 TEL:092(431)0843 FAX:092(473)0873 E-mail: fukuoka@rheon.com

海外／アメリカ・ドイツ・台湾・上海
URL: <https://www.rheon.com>

©RHEON AUTOMATIC MACHINERY 1992

No. **S-JZZH-002-32U**
25063000P



レVENTラックオープン
レVENTラウンドショップオープン



In Bread We Trust

世界で初めてラックオープンを開発したスウェーデンのレVENT社。長年の経験から育まれた高い信頼性と優れた品質を、レオン自動機が自信をもって皆さまにお届けします。



9H930 REVENT RACK OVEN

9H925 REVENT ROUND SHOP OVEN



GIAC
Graphic Inter Active Control

RHEON

用途や生産量に合わせて選択できる レベントオープンシリーズ



シリーズ最大の焼成能力！
9H936 (ガス式) / 9H937 (電気式)

トレイサイズ: 1000 x 750 mm (最大) ... 1枚差ラック
660 x 457 mm (標準) ... 2枚差ラック

トレイ2枚差しが可能！
9H934 (ガス式) / 9H935 (電気式)

トレイサイズ: 800 x 600 mm (最大) ... 1枚差ラック
660 x 457 mm (標準) ... 1枚差ラック
530 x 380 mm (6取) ... 2枚差ラック



18段ラックをそのまま炉内へ！
9H930 (ガス式) / 9H931 (電気式)

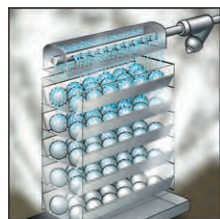
トレイサイズ: 800 x 500 mm (最大) ... 1枚差ラック
660 x 457 mm (標準) ... 1枚差ラック
530 x 380 mm (6取) ... 1枚差ラック

レベント独自の焼成技術により、高品質に焼き上げます。
作業効率が格段に向上！ランニングコストも低いため、とても経済的です。

HVS *High Volume Steam*

鋼球式蒸気発生機構により、瞬時に無圧蒸気を発生させることができます。

熱した複数の鋼球に水を散布し、瞬時に大量の無圧蒸気を発生させるHVS蒸気発生器を搭載しています。これは、製品膨張時の亀裂防止、十分な窯伸び、バゲットなどの最適なクラスト成形に効果的です。また、ラック投入後の温度降下から数分で設定温度に戻る(蓄熱器として効果を発揮)ため、焼成時間を短縮できます。重量の軽い蒸気発生器を備えたオープンとくらべて、はるかに高い能力を発揮します。



熱の吸収放散効率の最も高い鋼球を大量に使用

※水質硬度の高い地域では、軟水器を取り付けてご使用下さい。

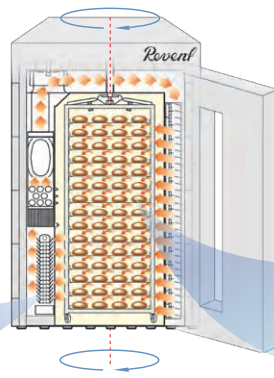
約 $\frac{1}{3}$ のスペース！

同じ焼成能力のデッキオープン、リールオープンとくらべて、レベントラックオープンの据え付け面積は、約1/3、トンネルオープンに至っては、約1/11です。また、両側面および裏面には壁やその他の機器類を密着配置することができます。

ROTATING

ラックの回転により、ムラ無く焼成できます。

炉内の製品を、ムラ無く焼き上げ、また熱伝導効率を高めるためにはロータリー方式が効果的です。



※標準以外のラックをご利用の際は、ご相談ください。回転方式を「ターンテーブル方式」に変更することで対応可能です。(オプション)

ラック式はハンドリング性が高いため、効率良く焼成できます。

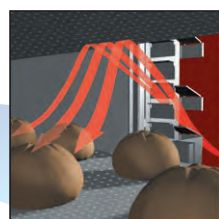
成形後、発酵・焼成・冷却工程まで一貫してラック単位で作業が行えるため、トレイ単位で作業するデッキオープンやリールオープンと比べて非常に大きな省力化を実現できます。

TCC

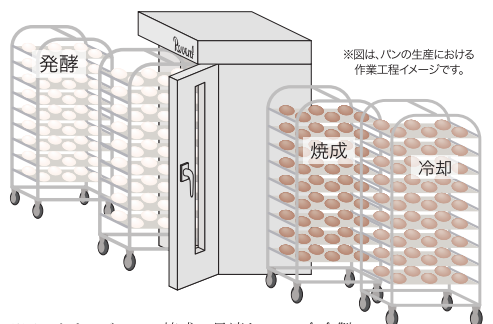
Total Convection Control

多数の風量・水平風向調整機構により、下火効果が得られます。

製品を均一に焼成するTCC熱風循環システムを搭載。上向きの熱風で製品に下火効果を与え、低風速大風量で焼成できます。また、オープン内壁面からの輻射



熱や、熱気は上部にたまるという物理的現象の影響による焼きムラを防止するため、多数の風量調整機構と水平風向調整機構を備えた高度な熱風吹き出しパネルを採用しています。



※ラックオープンでの焼成に最適なアルミ合金製平天板、バゲット天板、その他、お客さまの製品に最適なラックを提供できます。

2倍の生産量で、ランニングコストが約40%ダウン！

レベントオープン9H934(ガス式)は従来の固定窯(電気式)の2台分の焼成能力を有しています。さらに同じ焼成量でランニングコストを比較した場合、レベントオープンは約4割のコストダウンが図れます。

GIAC

Graphic Inter Active Control

機能と操作性が一段と向上！

- ①見やすく操作性に優れた8インチのカラー液晶タッチパネルを採用。
- ②1種類の焼成レシピにつき4段階の温度設定、3回の蒸気入れやダンパーの開閉などの焼成プログラムを500レシピ分まで登録できます。
- ③日本語仕様のため、ひらがなや漢字も表示されます。
- ④焼成の動向を一目で確認できるグラフ表示も可能です。
- ⑤1レシピにつき写真も1枚登録できます。

国産バーナーを採用！

国産のバーナーは、点火までの時間が短く、設定温度までの立ち上がりが早いいため、焼成時間が短縮されるばかりでなく、温度ムラも少なくなるという特長を有しています。

R

REVENT
ROUND SHOP OVEN 9H925 (電気式)

レベントラウンドショップオープン



下火効果により、焼きムラなく均一に焼成できます。

RTCC *Round Total Convection Control*

新方式の熱風循環システムは、円柱状の炉内の熱対流をコントロール。上向きの熱風により製品に下火効果を与えます。

無圧蒸気を瞬時に発生できます。

RHVS *Revent High Volume Steam*

新開発の「RHVS蒸気発生器」により、瞬時に大量の無圧蒸気を発生させることができます。

簡単操作のカラータッチパネルを採用！

GIAC *Graphic Inter Active Control*

- ① 8インチのカラー液晶タッチパネル
- ② 焼成プログラムが500レシピ登録
- ③ ひらがなや漢字などの日本語表示
- ④ 焼成グラフの表示機能を内蔵
- ⑤ 1レシピにつき写真登録も可能

扉は本体内部に収納！

製品出し入れの際、扉が本体内部にスライドし収納されるため、手前側の開閉スペース確保がいらず、扉との接触による火傷の心配も軽減されます。

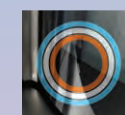


省スペースです！

手前側のスペース軽減に加え、ロータリーオープンとして必要最小限(円柱状)の炉内構造のため、無駄なスペースがありません。

大型ラウンドガラスを採用。

上段から下段まで焼成具合が目視できます。



断熱効果が高い3層構造の耐熱ガラスを採用！

スタイリッシュなフォルム

北欧の洗練されたミニマルデザイン。店内から作業場まで見渡せる開放的な店舗にも最適です。