

# ガス焚ピザオーブン ご検討資料

1. オ ー ブ ン 仕 様
  2. 標 準 御 見 積 項 目
  3. 別 途 御 見 積 項 目
  4. お 客 様 に お 願 い す る 事 項
  5. 設 置 に つ い て の ご 注 意
  6. 排 気 に つ い て の ご 注 意
  7. ガ ス の 接 続 に つ い て の ご 注 意
  8. 電 源 に つ い て の ご 注 意
  9. 外 装 を さ れ る 場 合 の ご 注 意
  10. 試 運 転 調 整 で の 御 注 意
- 寸 法 図  
排 気 フ ード 取 合 図  
外 装 上 の 施 工 例

此度は当社のガス焚ピザオーブンの御採用を御検討頂きまして有難うございます。  
此の資料を参考にご検討頂きますよう宜しくお願い申し上げます。  
又、この資料を必ず設計会社様並びに設備会社様にもご配布くださいます様  
宜しくお願い申し上げます。

平成14年 7月3日 改定

取扱店

製造元

〒550-0013 大阪市西区新町4-16-8

村瀬炉工業株式会社

TEL (06) 6531-5062 FAX (06)6531-9589

E-mail: kanribu@murase-ro.co.jp

## 1. オープン仕様

|        | MPO-2  | MPO-4               | MPO-6               |
|--------|--|---------------------|---------------------|
| 本体寸法   | 別紙 寸法図 参照して下さい。  |                     |                     |
| 重量     | 600kg  | 900kg               | 1,200kg             |
| 能力     | 30cmピザ×2枚<br>Max/1回  | 30cmピザ×4枚<br>Max/1回 | 30cmピザ×6枚<br>Max/1回 |
| 燃焼容量   | 15,000Kcal/h   | 24,000Kcal/h        | 27,000Kcal/h        |
| 電源     | 100V、50/60Hz   |                     |                     |
| 消費電力   | 100W   | 150W                | 200W                |
| ガス接続径  | 20A(3/4B) 低圧   |                     |                     |
| 温度制御   | 燃焼室及び床面に熱電対を取付けておりますので、<br>燃焼室雰囲気と床面の2箇所の温度調節が可能です。  |                     |                     |
| 安全装置   | フレームロッド使用により燃焼状態を監視し、失火した場合<br>二重電磁弁によりガスを遮断して、ガス漏れを防止いたします。<br>又、感震計の設置により地震計の設置により地震等の発生に<br>対して燃焼を停止し火災などを防止。 |                     |                     |
| 納期     | 45日  |                     |                     |
| 出荷時塗装色 | SS材、艶消し黒色塗装仕上げと致します。   |                     |                     |



## 5. 設置についてのご注意

- 5-1. オープンに関する消防法は、都道府県により異なりますので納入前に所轄消防署に設置基準等の確認を必ず行って下さい。
- 5-2. ピザオープンの設置に関して、ピザオープンと壁面との離隔距離については所轄消防署に設置基準の確認を行って下さい。
- 5-3. このオープンは重量物ですので、設置の際は建築荷重等の確認を必ず行って下さい。  
(各重量はオープン仕様をご参照下さい。)
- 5-4. ピザオープンの設置場所に水を流す場合は床面より50mm上げて設置して下さい。
- 5-5. 郊外店等でドアの近辺等直接外気の風が当たる所に設置する場合は、風が直接オープンに当たらない様に工夫して下さい。  
→ **燃焼が不安定になる恐れがあります。**
- 5-6. 厨房内でスポットクーラーを設置される場合はクーラーの吐出口はオープンの方向に向けしないで下さい。  
→ **燃焼が不安定になる恐れがあります。**
- 5-7. ピザオープンの廻りには木材等可燃物は置かないで下さい。

## 6. 排気についてのご注意

- 6-1. 排気ダクト接続工事については、ピザオープン天井部に125φ×100Hの排気口があり又、ピザ出し入れ口からも熱気が洩れますので、その2箇所をカバー出来るようにフード受けして下さい。(別図参照)  
決してダクトの直結はしないで下さい。  
→ 不完全燃焼を起こす可能性と高温の排気が直接ダクトに入り、ダクト火災を起こす恐れがあります。
- 6-2. ピザオープンの排気温度は排気口出側で約230℃(庫内温度350℃)ぐらいまで上がりますので、ビル側集合ダクトの設計をされる際はその点を御配慮下さい。
- 6-3. 排気フード口にヒューズダンパーを取付ける際は、120℃以上のヒューズダンパーを取付けて下さい。
- 6-4. 排気フード口にグリスフィルターを取付ける時は、ピザオープンの排気口よりグリスフィルターの下面まで200mm以上の間隔を開けて下さい。
- 6-5. 排気設備の方でトマホーク(ダクト消火伝送装置)を設置される場合、温度センサーはピザオープンの排気が直接触れる箇所には取付けしないで下さい。
- 6-6. 排気ダクトの材質、口径は各地域の消防法に順拠したものをご使用下さい。

## 7. ガスの接続についてのご注意

- 7-1. ガスの容量についてはオープン仕様に記載しています。  
それぞれの容量を満たすように配管径の設計をお願いします。  
ガス圧があまりにも低い場合はご使用になれない場合もありますのでご注意下さい。
- 7-2. ガス管接続は、ピザオープンの架台内部に20Aの取出口を設けています。
- 7-3. 店舗側からピザオープンへのガス管の接続経路について、オープン内での接続経路は床面より250mm～300mmの高さで接続願います。  
これより高い位置にガス管があるとメンテナンスに支障をきたす恐れがあります。  
→ バーナーの取付け及びバーナーのメンテナンスが出来ません。
- 7-4. ガス種によってはご使用になれない場合もありますので納入される前に当社又は代理店にご確認下さい。

## 8. 電源についてのご注意

- 8-1. 電源接続は、ピザオーブン下部内の制御盤からコードが出ております。  
(差し込みプラグはアース付3芯ですので、これに対応したコンセントをご用意下さい。)

## 9. 外装される場合のご注意

- 9-1. オープン上部(調理室)とオープン下部(配管ブース)の間に空気の取り入れスペースがあります。(パンチングメタルで表面カバーしている部分)  
**その部分は燃焼に必要な空気を取入れる所ですので絶対に塞がないで下さい。**  
(その部分を塞ぎますと不完全燃焼をおこす恐れがあります。)
- 9-2. ピザオーブンの配管ブースには、メンテナンス扉がありますが扉が開閉出来るように外装して下さい。
- 9-3. 配管ブース正面左にスイッチボックスがあり、その下に電気計装メンテナンス扉があります。扉が開閉できるよう外装して下さい。
- 9-4. ピザオーブンの表面温度は70℃ぐらいになりますので、表面化粧工事をする場合はオープン表面より50mmの隙間をあけて下さい。
- 9-5. ピザオーブンの天井部に庫内温度を制御するセンサーを取付けますのでメンテナンスが出来るように外装して下さい。

## 10. 試運転調整でのご注意

- 10-1. 試運転の際、お客様もしくは現場責任者の立ち会いがないと試運転調整が出来ませんので立会いをお願いします。
- 10-2. ガスの開栓・電気の接続及び排気設備の可動が出来ないと、試運転調整が出来ません。

## 外装上の施工例(タイル仕上げ)

### 1. タイルの材質について

磁器質のタイルをご使用下さい。半磁器質のタイルをお使いになると割れたり、脱落する恐れがあります。

### 2. 接着剤の材質について

モルタルをご使用下さい。ボンド施工ですと熱のかかる箇所では脱落する恐れがあります。

### 3. 施工方法 例

外装上の注意点でも書かして頂いておりますが、オープン本体と外装下地の間は50mmの空気断熱を取って頂くのが原則ですが、それが無理な場合は、オープン本体に直接ラス網(ステンレス製)をしっかりと溶接し、その上からモルタル施工にてタイルを貼って下さい。

特に熱のかかる箇所(下図参照)では、必ずラス網(ステンレス製)をしっかりと溶接し、モルタル施工にてタイルを貼って下さい。