

調理がマニュアル化できる 万能焼物器

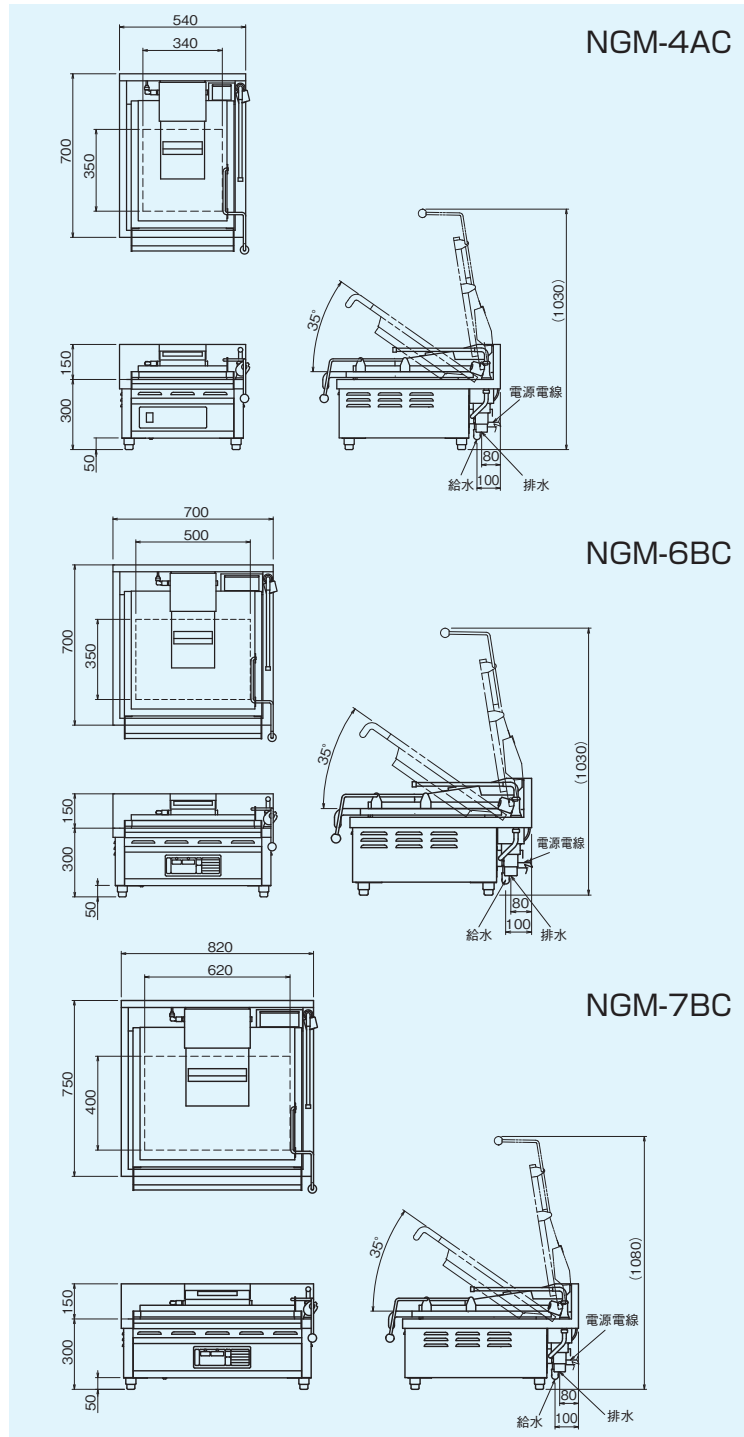
- 鉄板焼・グリドルに、注水・蒸らしなどの工程を入れて焼く、マニュアル化して焼く、上蓋を閉じて焼くなど、様々な使い方で多目的な焼き物ができます。
(電子サーモスタット、調理タイマー、注水タイマー付。)
- 温度設定範囲は常温～250℃です。



NGM-6AC



NGM-6BC



■仕様(1メニューマニュアル、熱板=鉄板)

モデル	外形寸法(mm)			熱板寸法 (mm)	定格消費電力 3φ200V	電源電線 2m- 引掛プラグ付	一次側最大 電流値(A)	給水 (A)	排水 (A)	本体質量 (kg)
	間口 (W)	奥行 (D)	高さ (H)							
NGM-4AC	540	700	300	340×350	4.0kW	接地 3P-20A [◎]	13.2	15	40	45
NGM-6AC	700			500×350	6.0kW		17.3			
NGM-7AC	820			620×400	7.2kW		20.8			

◎付属品/蒸気ガード(1個)、熱板仕切(1個)

■仕様(1メニューマニュアル+5メニューメモリー、熱板=クラッド鋼板、お知らせ時間機能付)

モデル	外形寸法(mm)			熱板寸法 (mm)	定格消費電力 3φ200V	電源電線 2m- 引掛プラグ付	一次側最大 電流値(A)	給水 (A)	排水 (A)	本体質量 (kg)
	間口 (W)	奥行 (D)	高さ (H)							
NGM-4BC	540	700	300	340×350	4.0kW	接地 3P-20A [◎]	13.2	15	40	48
NGM-6BC	700			500×350	6.0kW		17.3			
NGM-7BC	820			620×400	7.2kW		20.8			

◎付属品/蒸気ガード(1個)、熱板仕切(1個)