

ELECTRIC TILTING BRAISING PAN

電気ティルティングブレージングパン

電気丸型ティルティングブレージングパン

電気丸型ブレージングパン

大量調理に最適



ENTP-80HP



ERB-125



ENTP-100

3C+P※の厨房環境に貢献

Cool Clean Controllable Productivity

※3C(クール・クリーン・コントローラブル)+P(プロダクティビティ=生産性)

ELECTRIC TILTING BRAISING PAN

大量調理に心強い味方!

煮る・焼く・炒める・ゆでるなどいろいろな加熱調理が可能で、大量調理に対応できますので、ホテル・レストラン・学校・保育園・社員食堂などに適しています。

大きなパン(鍋)は、ハンドル操作で90度回転

パン(鍋)はハンドル操作により90度傾斜し、食品の取り出し・清掃が容易に行えます。(ENTP-HPシリーズは除く)

鍋の底面は厚手の鋼板採用

厚手鋼板の蓄熱効果により、調理中の温度降下が少ないためスピーディーに加熱調理できます。

排熱が少なく厨房室が快適

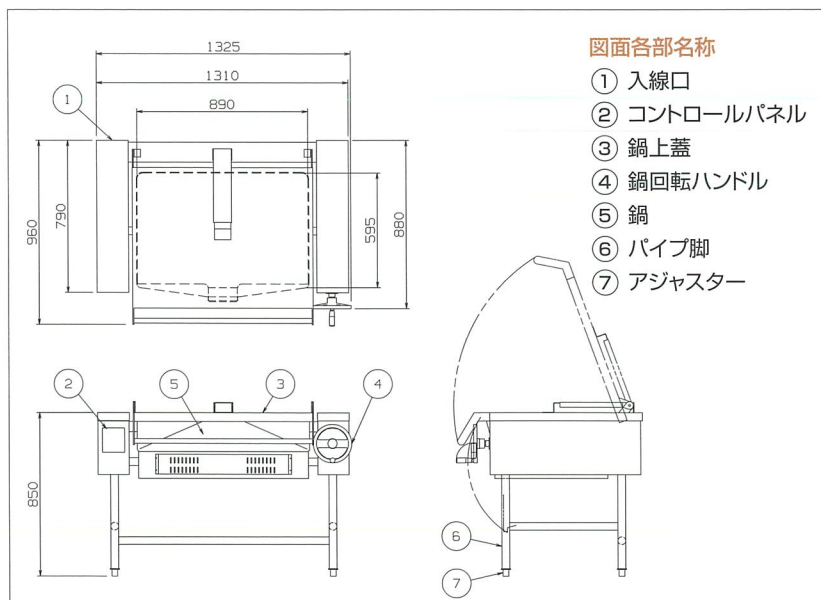
炎を使わないため、排熱が少なく厨房室を常に快適に保てます。



電気ティルティングブレイジングパン(回転式)

デジタル式コントロールパネル

コントロールパネルは操作のしやすいデジタル式です。



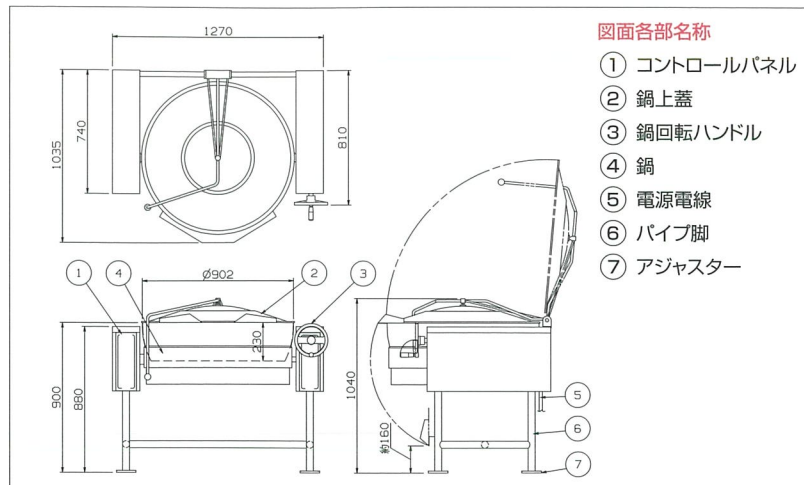
仕様

モデル	外形寸法 (mm)			ブレイジングパン寸法(mm)		消費電力 3φ200V	電源電線	一次側最大 電流値(A)	容量 (ℓ)	本体質量 (kg)
	間口 (W)	奥行 (D)	高さ (H)	間口 (W)	奥行 (D)					
ENTP-35	975	760	850	540	360	5.0kW	2m 接地 3P-20A ^① 引掛プラグ付	14.5	35	120
ENTP-75	1105	960		670	595	9.0kW	2m 接地 3P-30A ^① 引掛プラグ付	26.0	75	158
ENTP-100	1325			890		12.0kW	オプション	34.6	100	180

電気丸型ティルティングブレージングパン(回転式)

丸型で便利

丸型のブレージングパン(鍋)のため、調理時の攪拌作業がしやすく、清掃も容易です。



■ENTP-115R

仕様

モデル	外形寸法(mm)				消費電力 3φ200V	電源電線 2m	一次側最大 電流値(A)	容量 (ℓ)	本体質量 (kg)
	間口 (W)	奥行 (D)	高さ (H)	鍋の 直径					
ENTP-115R	1270	1035	900	φ902	14.0kW	直結	40.4	115	230

電気ティルティングブレージングパン(回転式)

食品の取り出し高さ60cm以上

HACCP概念を基本とした「大量調理施設衛生管理マニュアル」(厚生労働省による)に適合。鍋を最大に傾けた場合も床までのクリアランスが60cm以上であるため、調理後の食品取り出し時に起こりやすい二次汚染を防止します。

給水装置付 (ENTP-35HPは除く)

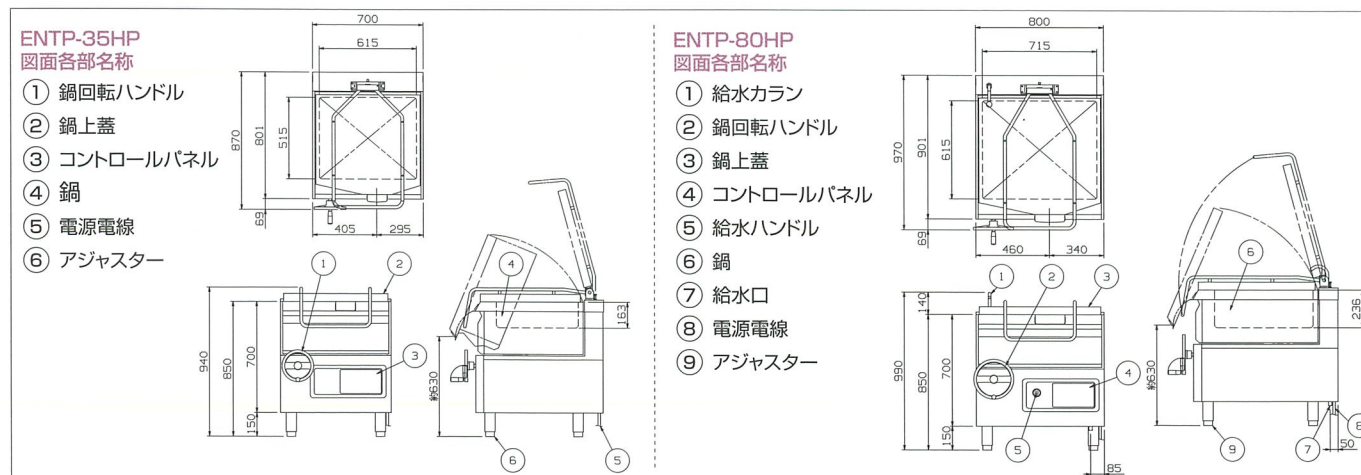
給水用のカランが標準装備されているため、清掃が容易です。

簡単操作

火力調節ダイヤルと温度調節器により、火力調整や温度設定が簡単に行えます。



■ENTP-80HP



仕様

モデル	外形寸法(mm)			ブレージングパン寸法(mm)		消費電力 3φ200V	電源電線 2m	一次側最大 電流値(A)	容量 (ℓ)	給水 (A)	本体質量 (kg)
	間口 (W)	奥行 (D)	高さ (H)	間口 (W)	奥行 (D)						
ENTP-35HP	700	870	850	615	515	9.0kW	直結	26.0	35		130
ENTP-80HP	800	970		715	615	12.0kW		34.6	75	15	186
ENTP-130HP	1200			1115		18.0kW		52.0	130		250

電気丸型ブレージングパン(回転式)

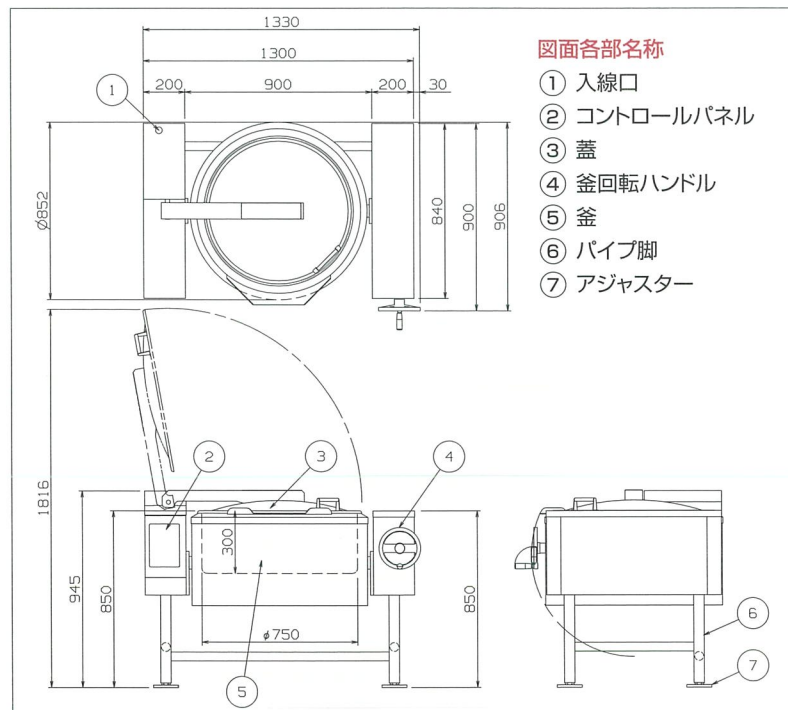
SC
SAFETY&CLEAN
ニチワの電気厨房機

簡単操作

火力は2段階スイッチで強・弱の切り替えが簡単です。

丸型で便利

丸型形状のため、調理時の攪拌作業がしやすく、清掃も容易です。



■ERB-125

仕様

モデル	外形寸法(mm)			ブレージングパン寸法(mm)		消費電力 (3φ200V)	電源電線	一次側最大 電流値(A)	釜容量 (ℓ)	本体質量 (kg)
	間口 (W)	奥行 (D)	高さ (H)	開口径	深さ					
ERB-90	1228	900	850	φ650	300	13.5kW	オプション	39.0	90	220
ERB-125	1330	906		φ750		18.0kW		52.0	125	240
ERB-160	1428	976		φ850		22.5kW		65.0	160	260

◎付属品/ドレンパン(1個)

東京・大阪・名古屋・札幌・盛岡・仙台・千葉・金沢・広島・福岡・鹿児島地区にて、オール電化テストキッチンを完備しております。下記支店、営業所までお問い合わせ下さい。



HACCP&新調理法の厨房システムメーカー
ニチワ電機株式会社

<http://www.nichiwadenki.co.jp/>

本社 ☎(079)568-0581(代)
東京支店 ☎(03)5645-2691(代)
大阪支店 ☎(06)6838-5001(代)
名古屋支店 ☎(052)701-9851(代)
札幌営業所 ☎(011)856-7091(代)
盛岡営業所 ☎(019)646-9851(代)
仙台営業所 ☎(022)717-3191(代)
埼玉営業所 ☎(049)248-7811(代)
千葉営業所 ☎(043)290-1231(代)
横浜営業所 ☎(045)861-0141(代)
新潟営業所 ☎(025)281-6181(代)
金沢営業所 ☎(076)249-7521(代)
長野営業所 ☎(0263)48-2891(代)
静岡営業所 ☎(054)254-0801(代)
三重営業所 ☎(059)229-8501(代)
京都営業所 ☎(075)605-4811(代)
岡山営業所 ☎(086)246-3151(代)
広島営業所 ☎(082)229-3391(代)
山口営業所 ☎(083)973-4771(代)
高松営業所 ☎(087)861-2531(代)
松山営業所 ☎(089)935-7341(代)
福岡営業所 ☎(092)621-9001(代)
熊本営業所 ☎(096)378-8661(代)
鹿児島営業所 ☎(099)258-4721(代)

代理店・特約店

※カタログ仕様は品質向上のため予告なしに変更することがあります。
このカタログの記載内容は2014年12月現在のものです。