



ELECTRIC BAKERY CONVECTION OVEN

電気ベーカリーコンベクションオーブン

ELECTRIC PROOFING BOX

電気ホイロ

DOUGH CONDITIONER

ドゥーコンディショナー

美味しいパンが
品質良く
焼けます!

ニチワの
本格的ベーカリー
コンベクション
オーブン



SCOB-3.5

電気ベーカリーコンベクションオーブン



SCOB-4.5



SCOB-9.5B



ドゥーコンディショナー

NDC-1126N



電気ホイロ

NPB-650B

焼き立てベーカリーショップ

ホテル・レストラン等、料理の世界で多くのシェアを誇る厨房機器の専門メーカーNICHIIWAが長年培ってきた数々の技術と実績から生まれたベーカリーコンベクションオープンです。パン職人の「技」を再現した焼き上がりを実現し、ホテル・レストランのベーカリーコーナーだけでなく、病院、食堂、コンビニ、コーヒーショップ、スーパーなどのインストアベーカリー等でお使い頂けます。

電気ベーカリー
コンベクション
オープン

本格的なパン焼成・プロフェッショナルな味を
多機能・多彩が自慢のこのオープン1台で

- 加湿装置付でフランスパンなどのハード系をはじめ、ペーグルなどあらゆるパンが美味しく焼成できます。
- オートマッチクベーキング機能
あらかじめ焼成条件を登録しておけばメニュー選択により、ワンタッチで自動焼成できるため、誰でも美味しい焼き立てパンを提供できます。
- オートリパース式庫内ファンでムラなく加熱
庫内ファンを自動的に正転、逆転することによって理想的な対流を庫内に発生させます。
- SCON-9.5Bは二重扉採用
ガラスの温度は低く抑えられ、作業の安全性が向上しています。また、扉のハロゲンランプ照明により、庫内のパン焼成が容易に確認できます。

快適な操作が好評
コントロールパネル

10種類のノウハウをインプット
オートメニュー

こだわりのベーキングもOK!
マニュアルメニュー

ホイロ後冷凍生地にも最適!



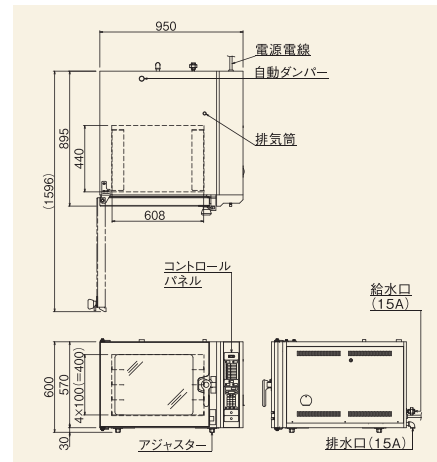
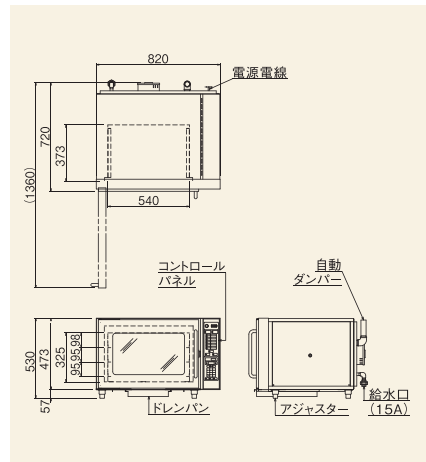
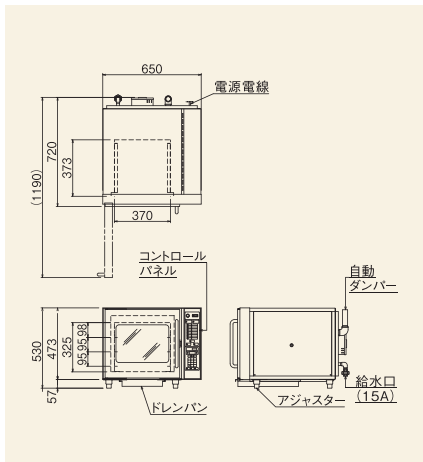
電気ベーカリー
コンベクションオープン SCOB-3.5



電気ベーカリー
コンベクションオープン SCOB-4.5



電気ベーカリー
コンベクションオープン SCON-9.5B



●電気ベーカリーコンベクションオープン 仕様

モデル	外形寸法 (mm)			庫内有効寸法 (mm)			定格消費電力	電源電線 2m	一次側最大電流値 (A)	収納能力 (枚)	給水 (A)	排水 (A)	本体質量 (kg)
	間口 (W)	奥行 (D)	高さ (H)	間口 (W)	奥行 (D)	高さ (H)							
SCOB-3.5	650	720	530	370	373	325	1φ200V 3.5kW	接地2P-20A ◎引掛プラグ付	17.5	焼皿3枚	15	—	71
				3φ200V 3.5kW			接地3P-20A ◎引掛プラグ付	14.8					
SCOB-4.5	820	720	530	540	373	325	1φ200V 5.0kW	接地2P-30A ◎引掛プラグ付	25.0	焼皿3枚	15	—	86
				3φ200V 5.0kW			接地3P-30A ◎引掛プラグ付	21.1					
SCON-9.5B	950	895	600	608	440	400	3φ200V 10.1kW	直結	28.9	欧州天板4枚 または六取天板4枚	15	15	115

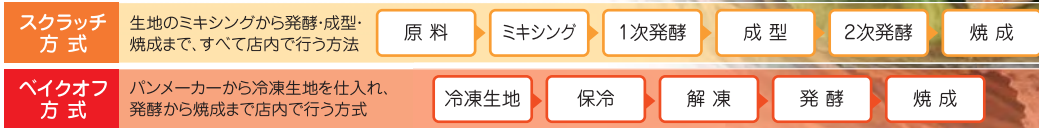
◎SCOB-3.5の付属品/焼皿(360×325×12mm)(3枚)、耐熱オープンミット(1対)

◎SCOB-4.5の付属品/焼皿(530×325×12mm)(3枚)、耐熱オープンミット(1対)

◎SCON-9.5Bの付属品/耐熱オープンミット(1対) ●SCON-9.5Bのオプション/欧州天板(600×400×12mm)、六取天板(530×380×15mm)

レストランに最適!

●焼き立てパンがでかがるまで



電気ホイロ **いつもふっくら美味しいパンの焼成に** ドゥーコンディショナー **最高のパン生地を作る電気ホイロ**

- 温湿度コントローラーにより最適な温度と湿度を保ちます。
- 庫内の状態を均一に保つ庫内ファンを装備。発酵ムラを抑え、発酵に最も適した環境をつくります。
- 本体は場所をとらない省スペース設計。
- ペーカリーコンベクションオープンと組み合わせ、生地管理から焼成までを省スペースで効率よく行えます。(組み合わせについては、裏面の組み合わせ例をご参照ください)

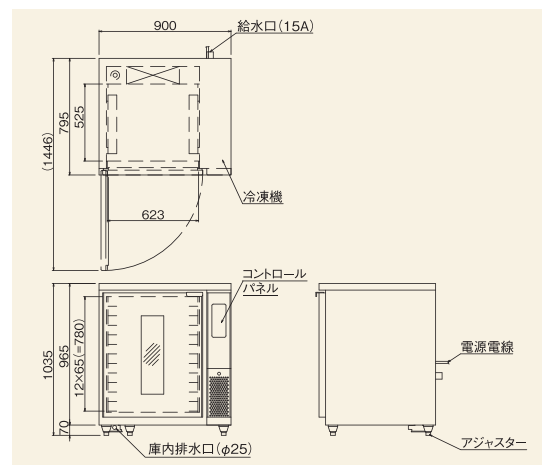
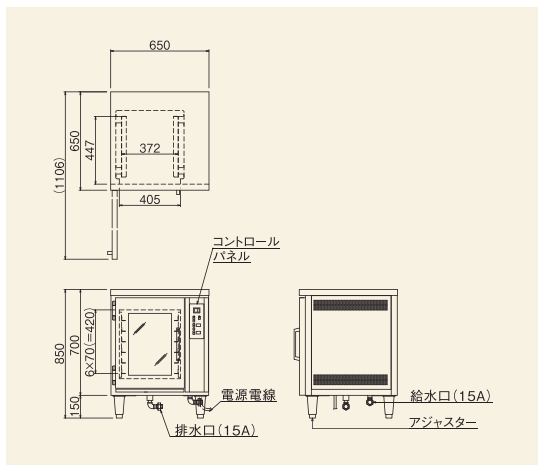
電気ホイロはパン生地の発酵専用機です。
ドゥーコンディショナーは保冷→解凍→発酵の機能を連続、また個別で行える多機能製品です。活用例として、前日セットした冷凍生地を自動解凍し、翌朝の希望時間に発酵を開始することができます。



電気ホイロ **NPB-650B**



ドゥーコンディショナー **NDC-1126N**



●電気ホイロ 仕様

モデル	外形寸法 (mm)			庫内有効寸法 (mm)			定格消費電力 100V (50/60Hz)	電源電線 2m・プラグ付	一次側最大電流値 (A)	収納能力 (枚)	給水 (A)	排水 (A)	本体質量 (kg)
	間口 (W)	奥行 (D)	高さ (H)	間口 (W)	奥行 (D)	高さ (H)							
NPB-650B	650	650	850	372	447	455	765/766W	接地 2P-15A [◎]	7.7	焼皿6枚	15	15	62
NPB-820B	820			538									78

- NPB-650Bのオプション/ペーカリーオープン (SCOB-3.5) 用焼皿 (360×325×12mm)
- NPB-820Bのオプション/ペーカリーオープン (SCOB-4.5) 用焼皿 (530×325×12mm)

●ドゥーコンディショナー 仕様

モデル	外形寸法 (mm)			庫内有効寸法 (mm)			定格消費電力 100V (50/60Hz)	電源電線 2m・プラグ付	一次側最大電流値 (A)	収納能力 (枚)	給水 (A)	排水 (A)	本体質量 (kg)
	間口 (W)	奥行 (D)	高さ (H)	間口 (W)	奥行 (D)	高さ (H)							
NDC-1126N	900	795	1035	623	570	780	838/836W	接地 2P-15A [◎]	8.4	欧州天板12枚または六取天板12枚	15	φ25	126
NDC-1128N	775	700	1050	493	475					小欧州天板12枚または八取天板12枚			106

◎欧州天板寸法は600×400mm、小欧州天板寸法は450×350mmです。
○六取天板寸法は530×380mm、八取天板寸法は430×340mmです。
※SCON-9.5Bとセットでご使用になれる場合は、NDC-1126Nになります。

組み合わせ例

当社製品を組み合わせるとお使い頂ければ、省スペース化・作業効率アップが図れます。



ワンタッチで欧州天板と穴取天板とが切替え収納できるため、お手持ちの天板に対応できます。

電気ベーカリーコンベクションオープンと電気ホイロの組み合わせでお使いになれば、タイムリーに焼き立てのパンを提供できます。

●以下の組み合わせが可能です



電気ベーカリーコンベクションオープンとドゥーコンディショナーの組み合わせでお使いになれば、パン生地の保冷→解凍→発酵→焼成が一連のシステムで効率良く行えるため、ペイクオフ方式に最適で早出の必要がなくなります。個別の工程もしっかり活用できます。

●以下の組み合わせが可能です

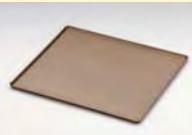


付属品

電気ベーカリー
コンベクションオープン
SCOB-3.5
SCOB-4.5



耐熱オープンミット(1対)



焼皿(SCOB-3.5用)(3枚)



焼皿(SCOB-4.5用)(3枚)

電気ベーカリー
コンベクションオープン
SCON-9.5B



耐熱オープンミット(1対)

オプション

電気ベーカリー
コンベクションオープン
SCON-9.5B



欧州天板(600×400mm)



穴取天板(530×380mm)

東京・大阪・名古屋・札幌・盛岡・仙台・千葉・金沢・広島・高松・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。下記フリーコールへ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/>

全国共通フリーコール ニチワコール

0120-218506

東京本社 ☎(03)5645-8751(代)
兵庫本社 ☎(079)568-0581(代)

支店：東京／大阪／名古屋
営業所：札幌／盛岡／仙台／埼玉／千葉／横浜／新潟／金沢／長野／静岡／三重／京都／神戸／和歌山／岡山／広島／山口／高松／松山／福岡／熊本／鹿児島

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2018年2月現在のものです。