



電気焼きいも器

6次産業化に一役！専用店だけでなく道の駅、スーパーなどにも

遠赤外線ヒーターで甘み豊かな焼き上がり！



天然石を敷いた保温箱で
演出効果UP



BSP-1
100V電源仕様



BSP-22A



詳しくは動画で！



遠赤外線効果でじっくりと加熱された 焼きいもは **甘み豊か** で美味しさUP!

メニュープログラム、ステップ調理機能搭載

温度と時間をデジタルで正確に設定でき、5種類まで登録することができますので、さつまいもの種類に合わせて誰でも美味しく焼くことができます。さらに、ステップ機能を使用することで、さつまいもの甘みを最大限に引き出すことが可能です。

メニュープログラム機能

調理温度は250°C、調理時間は9時間59分まで設定登録が可能です。5種類のメニュー登録(各4工程)が可能です。
※また5メニューとは別に予熱温度登録も1つ可能です。

ステップ調理機能

1回の調理の中で4段階に温度と時間を変更できる工程(ステップ)を踏むことができます。また、この工程はメニュープログラムに設定登録が可能です。

スタンドタイプ

- 3φ200V電源仕様
- 調理用引き出し1段で一度に焼きいもをBSP-21A・22Aは約10kg(Lサイズ 約15~20本)、BSP-2Sは約5kg(Mサイズ 約15~25本)焼成できます。
- キャスター仕様



コントロールパネル
※BSP-2Sは卓上タイプのコントロールパネルになります。



保温箱内はランプヒーターで保温し、演出効果もUP!
(BSP-21A・22A)
※卓上タイプBSP-11A同仕様



引き出しは2段で、BSP-22Aは各段個別に加熱設定ができます。BSP-21Aは2段共通の加熱設定となります。



BSP-21A
BSP-22A

*上記写真の看板はオプションです。
ご希望のデザインで製作が可能です。



BSP-22A

キャスター

豊富なラインナップ

用途に合わせて最適なモデルをお選びいただけるように卓上タイプからスタンドタイプまで幅広いバリエーションを取りそろえています。電源は100Vと3φ200Vからお選びいただけます。

遠赤外線ヒーター搭載

遠赤外線効果で芯までふっくら美味しい焼きいもを焼き上げることができます。じっくり加熱した焼きいもは甘み豊かで、まるでスイーツのような味わいです。

安全・安心

調理釜内の異常温度上昇を防ぐ温度過昇防止装置付で異常時には加熱を自動停止し、表示とブザーでお知らせするので安心です。本体は化粧カバー(火傷防止カバー)により熱くなりやすく、安全にお使いいただけます。

1台2役

焼きいもの焼成と保温がこの1台で行えます。保温箱には保温専用ヒーターを搭載し、天然石による演出効果も高めます。

お知らせ機能

予熱完了と焼き上がりをブザーでお知らせします。BSP-21A・22Aはランプとメロディーでお知らせします。

出し入れスムーズ

引き出し式ですので焼きたてあつあつの焼きいもを安全に取出せます。スムーズな開閉で、どなたでも無理なくお使いいただけます。

卓上タイプ

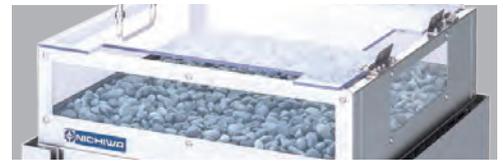
- ・100V電源仕様
- ・調理用引き出し1段で焼きいも約5kg(Mサイズ約15~25本)焼成できます。



BSP-1



コントロールパネル



保温箱内は保温用ヒーターで保温! (BSP-1・2)
※スタンドタイプBSP-2S同仕様

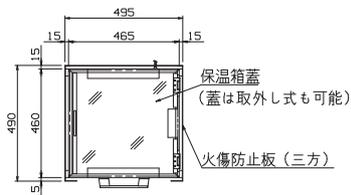
タイプ		スタンドタイプ			卓上タイプ		
モデル		BSP-2S	BSP-21A	BSP-22A	BSP-1	BSP-11A	BSP-2
外形寸法 (mm)	間口(W)	495	895		495		
	奥行(D)	490	650		490		
	高さ(H)	1200	1560		600	1020	770
釜数		1釜		2釜	1釜		
引き出し数		2段			1段	2段	
引き出し 有効寸法 (mm)	間口(W)	284	480		284		
	奥行(D)	367	480		367		
	高さ(H)	95	70		95		
保温箱形状		箱型	両面扉		箱型	両面扉	箱型
保温箱 有効寸法 (mm)	間口(W)	435	470		435		
	奥行(D)	430	490		430	410	430
	高さ(H)	110	290		110	290	110
定格消費電力		100V 1350W	3φ200V 3.2kW	3φ200V 4.2kW	100V 1100W	100V 1120W	100V 1350W
電源電線		2m 接地2P-15A ◎プラグ付	2m 接地3P-20A ◎引掛プラグ付		2m 2P-15A◎プラグ付 (アース線別付)		
推奨漏電ブレーカー容量		15A		20A	15A		
キャスター		あり			なし		
調理能力		約10kg ※約5kg×2段 (Mサイズ 約30~50本)	約20kg ※約10kg×2段 (Mサイズ 約50本) (Lサイズ 約40本)		約5kg (Mサイズ 約15~25本)		約10kg ※約5kg×2段 (Mサイズ 約30~50本)
お知らせ		ブザー音		ランプとメロディー	ブザー音		
本体質量		51kg	225kg	230kg	40kg	55kg	47kg

●BSP-2S・1・11A・2の付属品/保温用石(10kg)、ドレンパン(1個)

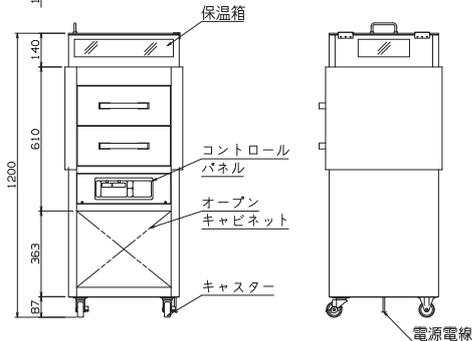
●BSP-21A・22Aの付属品/保温用石(10kg)、焼網(2個)

●オプション/のぼり、のぼり用竿、のぼり用スタンド(のぼりストッパー付)、看板*

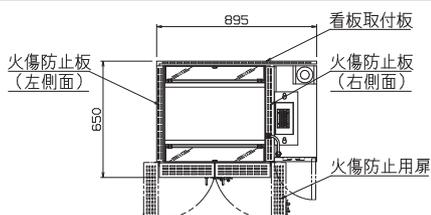
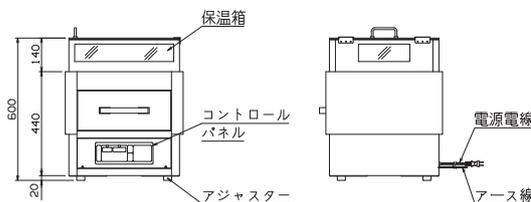
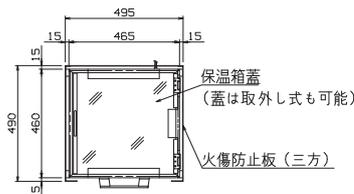
*正面のパネルに取付ける看板は、ご要望のデザインで製作が可能です。



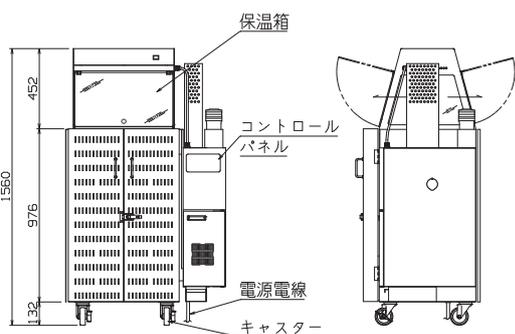
スタンドタイプ
●BSP-2S



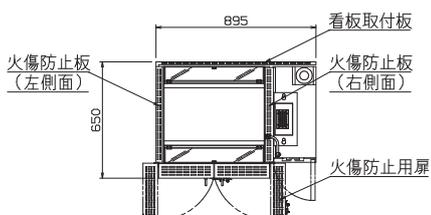
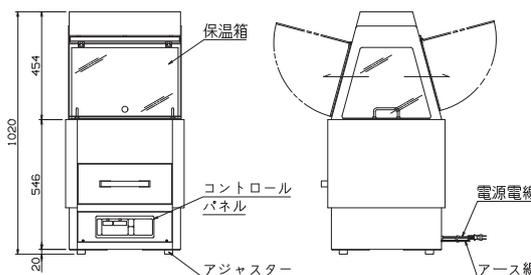
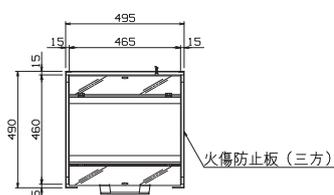
卓上タイプ
●BSP-1



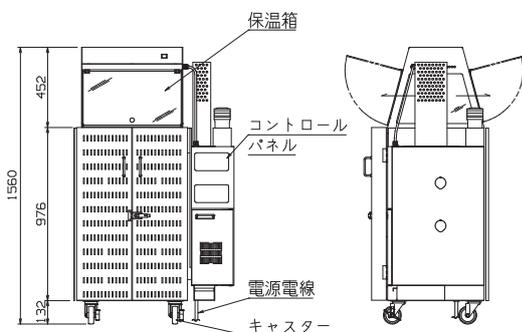
スタンドタイプ
●BSP-21A



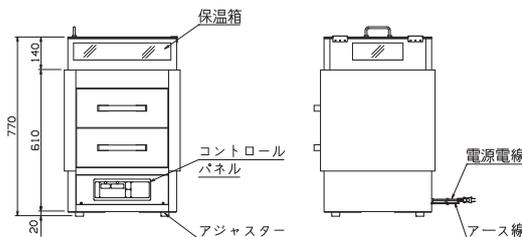
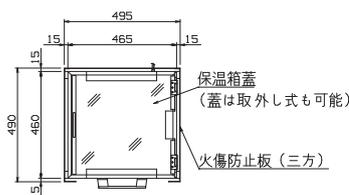
卓上タイプ
●BSP-11A



スタンドタイプ
●BSP-22A



卓上タイプ
●BSP-2



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ください。



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

<https://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2024年2月現在のものです。