NICHIWA®

新製品

ペレットウォーマー

ペレットの先入れ先出しができる！

ステーキ・ハンバーグの鉄皿に添えて風味を引き出すペレットの加熱装置です

先入れ先出し方式 ＋ 省エネ

ペレットを本体トップの傾斜したレールにセットすると、ペレットは傾斜のレールに沿って転がり、加熱部分に到達し自動で加熱されます。
取り出し口は、蓋付きで保温効果があり省エネです。
取り出す際は、火傷に注意しトング等で取り出します。



4個取り出し
（NEPW-4の場合）



2個取り出し
（NEPW-4の場合）



NEPW-4

ペレットの収納能力

ペレットサイズは、（φ59×25mm）／個です。

モデル	列	1レール当りの収納数※	最大収納個数	加熱部の最大個数
NEPW-4	4列	13個	52個	24個
NEPW-6	6列	13個	78個	36個

※加熱部では1レール当り13個のうち6個を加熱処理することができます。

従来のオーブンによる加熱デメリットを解消

加熱済ペレットの取り出す順番を間違えません。
ペレットの温度管理は一定で早く提供できます。

操作が容易

電源スイッチを入れると自動で加熱・保温し、ペレットの温度を一定に保ちます。
加熱状態（ON、OFF）は、加熱ランプの点灯、消灯でお知らせします。

ペレットの温度

加熱部に移動してから約20分で常温から約250℃に加熱されたペレットが提供できます。

コンパクトで設置しやすい

コンパクトサイズ（W320～420mm）で電子レンジ程度のスペースで設置ができます。

安全・安心

加熱部の温度が異常に上昇した場合、ヒーターへの通電をストップする温度過昇防止装置付きです。

清掃

加熱部の下部には、加熱により炭化したペレットへの付着物を受ける引き出し式ドレンパンを装備しています。

オプション



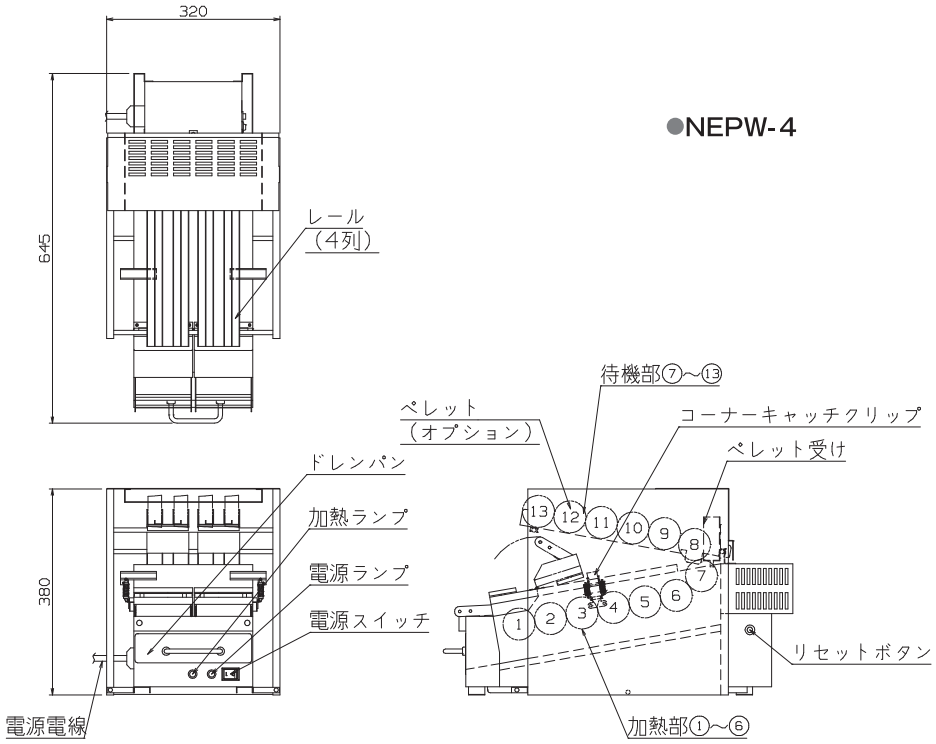
ペレット（φ59×25mm）
ペレットはステーキ等の鉄板に載せられる鉄のブロックです。
切った肉をお好みに焼くことができます。

⚠ 注 意 事 項

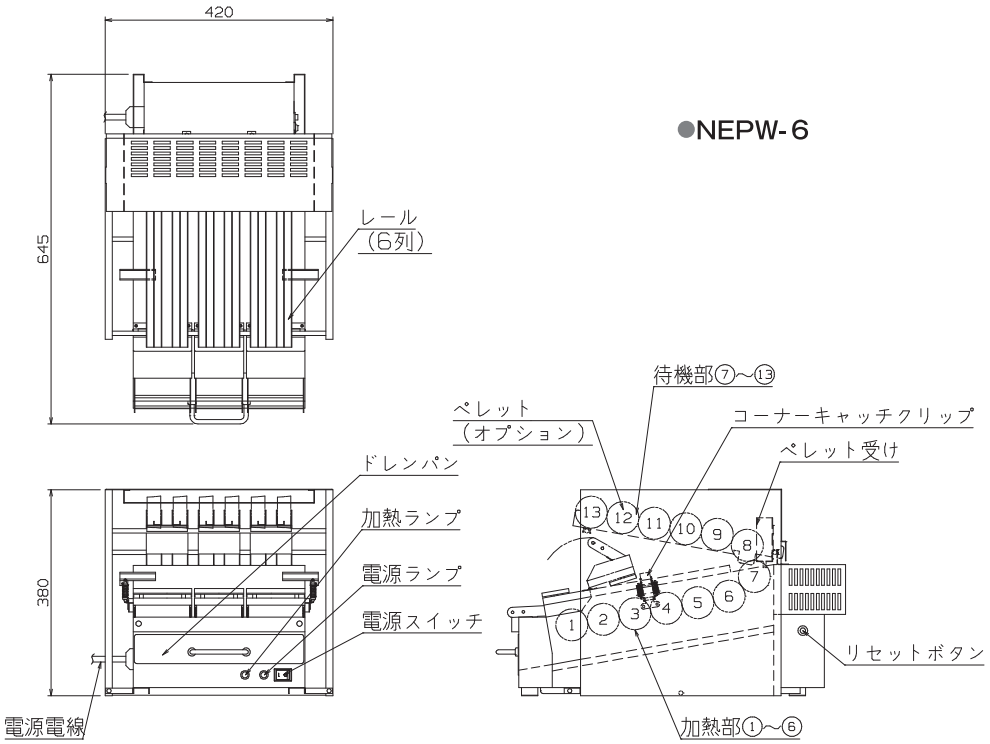
- ペレットは熱くなっています。取扱いには十分注意して下さい。
- ペレットの取り出しは、ヤットコ、トングなど扱いやすいものをご利用下さい。

SAFETY&CLEAN
ニチワの電気厨房機

●NEPW-4



●NEPW-6



モデル	外形寸法(mm)			定格消費電力 1φ200V	電源電線 2m	一次側最大電流値(A)	ペレット収納数	本体質量(kg)
	間口(W)	奥行(D)	高さ(H)					
NEPW-4	320	645	380	1.6kW	接地 2P-20A 引掛プラグ付	8.0	13個×4列=52個	25
NEPW-6	420			2.4kW		12.0	13個×6列=78個	32

○収納可能ペレットサイズ(φ59×25mm)
※ペレットサイズが異なる場合は、営業担当にご相談下さい。
●オプション／ペレット

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。

NICHIWA®
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
フリーコール 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／三島／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2019年4月現在のものです。