

美しく、スピーディーに、 連続調理ができます


NECO-10L
 1段タイプ

遠赤外線 + **輻射加熱** + **強制対流加熱**

コンベヤー速度と加熱温度の調節によって、最適なコンディションで連続的にオーブン調理ができます。庫内は輻射加熱、強制対流加熱の組み合わせにより、焼きムラが少なく、そのうえ遠赤外線ヒーターを採用していますので、従来のオーブンと比較して熱効率が優れ、調理時間が短縮できます。

コンベヤー式のメリット

リアルタイムに食材を投入することができるので待ち時間がなく、スピードアップ。回転効率もアップできます。コンベヤー式により食材が移動するため、ヒーターから出る遠赤外線が食材にムラなくあたるために、焼きムラが少なくなります。

遠赤外線ヒーターによる調理

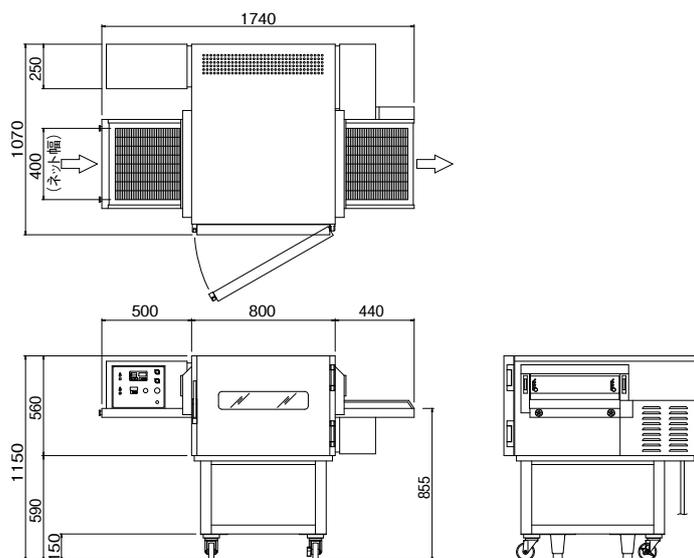
遠赤外線ヒーターから放射伝熱により食品の表面から均一に加熱され、その熱エネルギーはどんどん伝導伝熱により食材の内部まで伝わり、こんがり・ふっくらと美味しく焼き上げることができます。

安全・クリーン

火を使わずに加熱するため、空気を汚さず安心してご使用頂けます。厨房内をクリーンに保ちます。

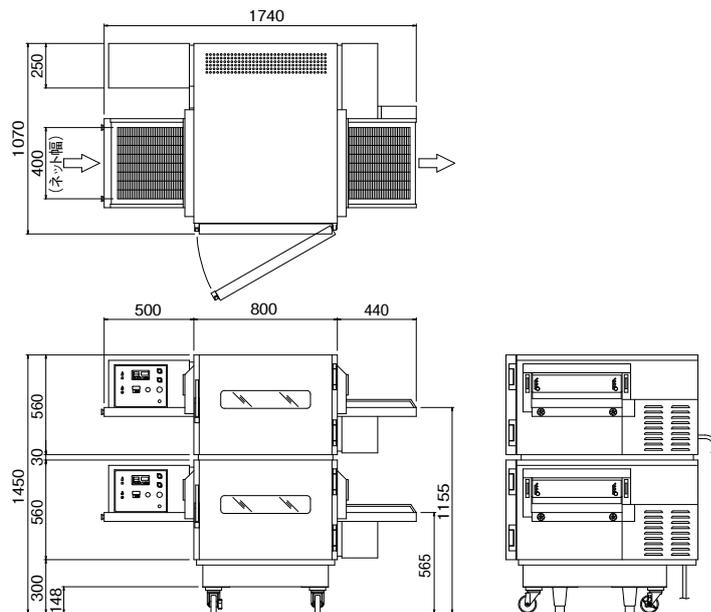
●NECO-10L

1段タイプ



●NECO-10WL

2段タイプ



■仕様

モデル	タイプ	外形寸法(mm)			定格消費電力 3φ200V	電源電線 2m	一次側最大電流値 (A)	本体質量 (kg)
		間口(W)	奥行(D)	高さ(H)				
NECO-10	1段	1740	1070	1150	10.4kW	直結	30.0	320
NECO-10W	2段			1450				

◎付属品／耐熱オープンミット(1対)

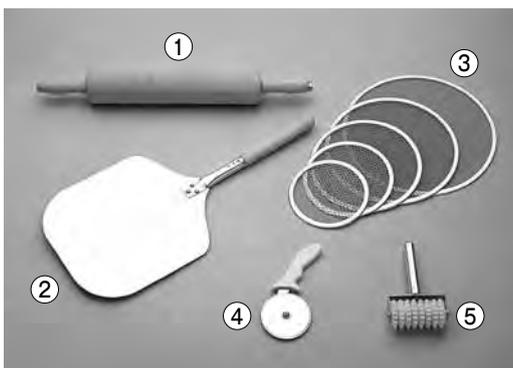
○正面に向かってコントロールパネル右付で、コンペヤーの入り口が右のタイプは「R」を、コントロールパネル左付で、コンペヤーの入り口が左のタイプは「L」をモデル番号の末尾に付けてご注文下さい。

(例)NECO-10のコントロールパネル右付、コンペヤー入り口が右のタイプ……NECO-10R
NECO-10Wのコントロールパネル左付、コンペヤー入り口が左のタイプ……NECO-10WL

■付属品(耐熱オープンミット)



■オプション(別売)



- ①木製めん棒
(φ75×300×全長550mm)
- ②木柄アルミピザピール
- ③ピザ焼網
(7、8、10、12、14インチの5種類)
- ④ピザカッター
- ⑤パイローラー

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2016年12月現在のものです。