

シンプル操作で理想の焼き上がり


NPO-8.1

確実な温度管理

デジタルコントロールパネルで設定温度は上火、下火それぞれ個別に350℃まで設定可能。

焼成能力

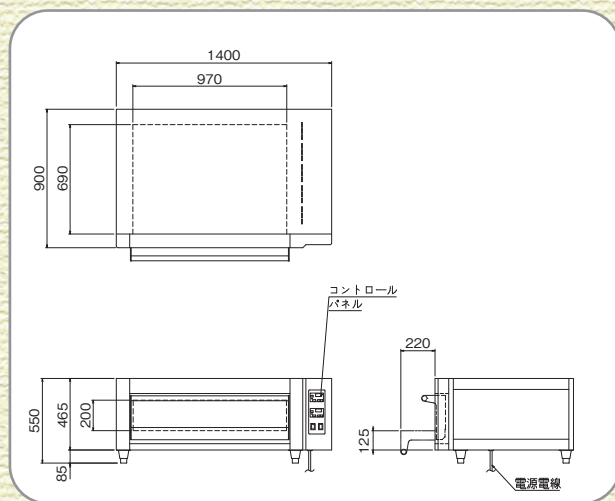
12インチピザ6枚焼き上げます。

安全、安心

温度過昇防止装置を内蔵しておりますので、庫内温度が異常に上昇した場合、ヒーターへの通電を自動的にストップします。

炉床には安全性の高い人工石板を採用

人工石板は、食品衛生法器具適合品です。



仕様

モデル	外形寸法(mm)			庫内有効寸法(mm)			定格消費電力 3φ200V	電源電線 2m	一次側最大 電流値(A)	焼成能力	本体 質量 (kg)
	間口 (W)	奥行 (D)	高さ (H)	間口 (W)	奥行 (D)	高さ (H)					
NPO-8.1	1400	900	550	970	690	200	8.1kW	接地 3P-30A 引掛プラグ付	23.4	12インチ×6枚	180

◎付属品/ピザビール大(305×310×660mm)1個

●オプション/ピザビール小(225×280×580mm)、トング、オープンミット、木製めん棒、ピザ焼網(7・8・10・12・14インチ用)、ピザカッター、オイルサーバー、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2018年11月現在のものです。