

電気式ピザ窯

ニチワのピザ窯はコンパクトでも本格的なナポリピッツアを焼き上げます!

最高使用温度
500/550℃

確実な温度・時間管理

デジタルコントロールパネルの採用により、温度と焼成時間をキー操作のみで設定できるため、あらゆるニーズのピザの焼成に対応します。上火、下火温度はそれぞれ個別にPKN-380・3802シリーズは500℃、PKN-385・3852シリーズは550℃まで設定可能。お知らせタイマーは1秒単位の細かな設定が可能。(設定範囲1秒～9分59秒)

品質

庫内は蓄熱による高温域に包みこまれ、生地を反転しなくてもムラなくピザをカリッと美味しく焼き上げます。

省スペース化を実現

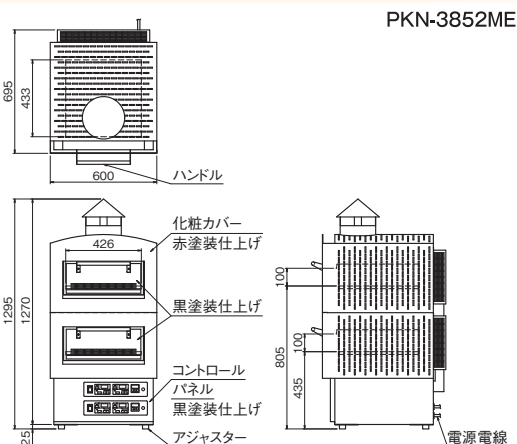
コンパクト設計で設置場所に悩みません。

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。



PKN-385



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 引掛プラグ付	一次側最大 電流値 (A)	最高 使用温度 (℃)	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)						
PKN-380	600	695	635	426	433	100	3.8kW	接地 3P-20A	16.5	500	14インチ×1枚	93
PKN-3802			1095			上下段:100	3.8kW×2	接地 3P-20A ×2	16.5×2		14インチ×1枚×2室	180
PKN-385			635			100	3.8kW	接地 3P-20A	16.5	14インチ×1枚	93	
PKN-3852			1095			上下段:100	3.8kW×2	接地 3P-20A ×2	16.5×2	14インチ×1枚×2室	180	
PKN-385M			635			100	3.8kW	接地 3P-20A	16.5	14インチ×1枚	93	
PKN-3852M			1095			上下段:100	3.8kW×2	接地 3P-20A ×2	16.5×2	14インチ×1枚×2室	180	
PKN-385ME			835			100	3.8kW	接地 3P-20A	16.5	14インチ×1枚	94	
PKN-3852ME			1295			上下段:100	3.8kW×2	接地 3P-20A ×2	16.5×2	14インチ×1枚×2室	181	

●オプション/ピザビール大(305×310×660mm)、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

○M:丸天井、ME:丸天井煙突付

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

<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5月現在のものです。