

**焼きが最高!**

## それは電気式オーブンのパイオニア ニチワのドーム型ピザ窯です!

### 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(最高温度550℃)に包み込まれ、本格的なナポリピッツァが焼成できます。

### 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。

### 演出効果アップ

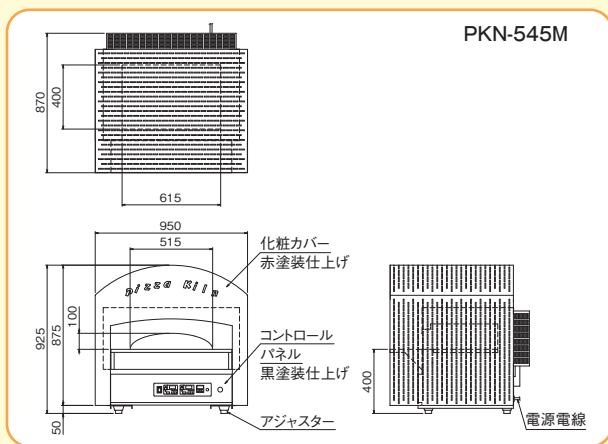
フードに煙突が付くPKN-545MEは、さらに石窯をイメージさせるデザインです。

### 安全・安心

本体は化粧カバーにより熱くなりやすく、火傷防止とともに快適な厨房環境作りに貢献します。また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。



**最高使用温度  
550℃**



PKN-545ME

### 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-545	950	870	925	615	400	100	5.4kW	接地 3P-20A <sup>◎</sup>	15.6	550	14インチ×1枚	150
PKN-545M			1175									158
PKN-545ME			160									

◎付属品/正面蓋(1個)

●オプション/ピザピール大(305×310×660mm)、ピザピール小(225×280×580mm)、トンガ、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

**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