ELECTRIC PIZZA KILN
電気式ピザ窯
ELECTRIC PIZZA OVEN
電気ピザオーブン

ニチワのピザオーブンはしっかりとした高温域で
ピザをサクッと焼き上げます

手軽な操作で
理想の
焼き上がり

NEW 最高使用温度 500℃の
PKN-540・380 シリーズ新登場!

PKN-540D・545D
電気式ピザ窯
〈最高使用温度 500℃/550℃〉

PKN-380・385
電気式ピザ窯
〈最高使用温度 500℃/550℃〉

NPO-3N
電気ピザオーブン
〈最高使用温度 350℃〉

PK-14.5RS
電気式ピザ窯
〈最高使用温度 450℃〉

エレフォルノ
Eleforno

ニチワの本格派石窯PKNシリーズ

庫内は500℃以上の高温域に包みこまれ、本格的なナポリピッツアが焼成できます

電気式ピザ窯〈最高使用温度500℃／550℃〉

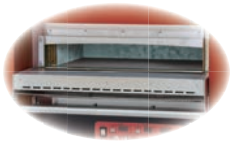
PKN-540・545シリーズ

ニチワドーム型ピザ窯は演出効果も高く、最高の焼き加減！

- 12インチピザ2枚または14インチピザ1枚を焼成できます。（PKN-5402Dは2段積み仕様です）
- 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設定可能。
  ・PKN-540シリーズ／最高使用温度：500℃
  ・PKN-545シリーズ／最高使用温度：550℃
- 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）
- MEシリーズの化粧カバー丸天井煙突付は、石窯をイメージさせるデザインです。
- Dシリーズの扉付は扉を閉めることで効率良く焼成が行え、省エネです。扉が付かないシリーズは石窯のように庫内が見え、焼成状況が確認できるため厨房外から見える箇所に設置すれば、さらに演出効果を高めます。
- 本体は化粧カバーにより熱くなりにくく、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。

PKN-545ME

PKN-545D

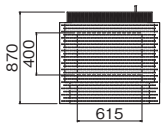


扉開時

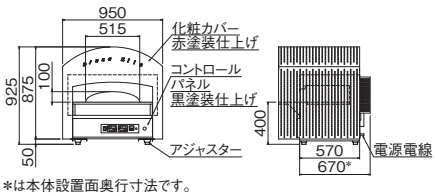
●モデル名は下記の意味を表します。

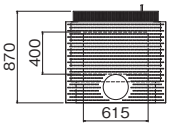
PKN- 54 5 D ME

- **定格消費電力**：54：5.4kW
- **最高使用温度**：0：500℃ / 5：550℃
- **ピザ投入口**：無記入：扉なし（正面蓋付） / D：扉付
- **段積み**：無記入：1段 / 2：2段 ※2段はPKN-5402Dのみ
- **化粧カバー**：無記入：フラット天井 / M：丸天井 / ME：丸天井煙突付

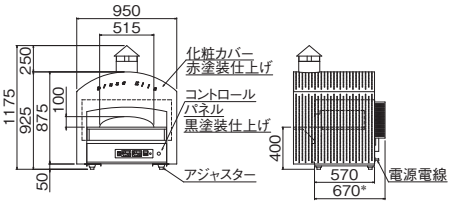


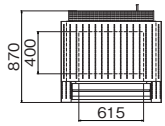
PKN-540M
PKN-545M
（1段・扉なし・丸天井）



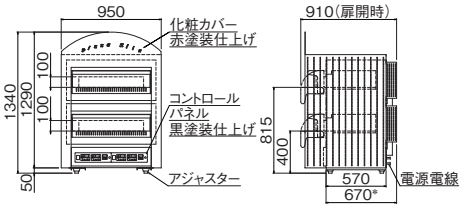


PKN-540ME
PKN-545ME
（1段・扉なし・丸天井煙突付）





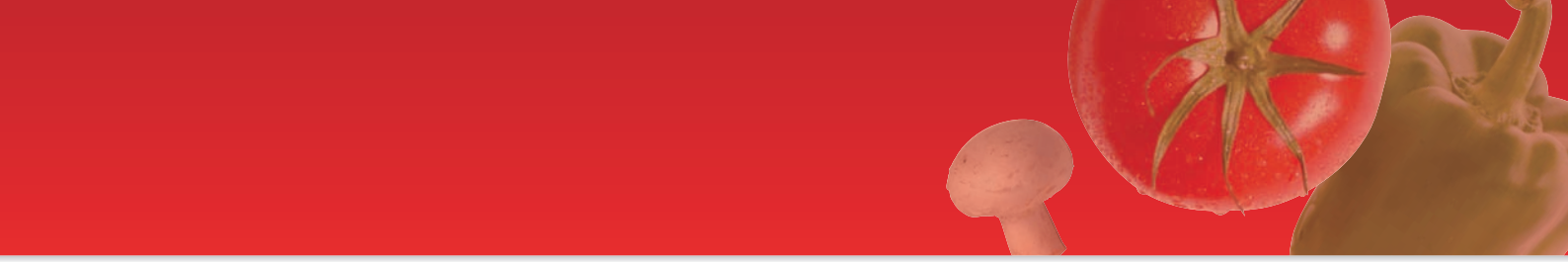
PKN-5402D
（2段・扉付・フラット天井）



*は本体設置面奥行寸法です。

モデル	外形寸法(mm) 間口(W) × 奥行*(D) × 高さ(H)	庫内有効寸法(mm) 間口(W) × 奥行(D) × 高さ(H)	定格消費電力	電源電線	推奨漏電ブレーカー容量(A)	最高使用温度(設定50℃～)	焼成能力 12インチ	焼成能力 14インチ	付属品 正面蓋	本体質量(kg)
NEW PKN-540	950 × 870 (670) × 925	615 × 400 × 100	3φ200V 5.4kW	2m 接地3P-20A ◎引掛プラグ付	20	500℃	2枚	1枚	1個	150
NEW PKN-540M	950 × 870 (670) × 925	615 × 400 × 100	3φ200V 5.4kW	2m 接地3P-20A ◎引掛プラグ付	20	500℃	2枚	1枚	1個	158
NEW PKN-540ME	950 × 870 (670) × 1175	615 × 400 × 100	3φ200V 5.4kW	2m 接地3P-20A ◎引掛プラグ付	20	500℃	2枚	1枚	1個	160
NEW PKN-540D	950 × 870 (670) × 925	615 × 400 × 100	3φ200V 5.4kW	2m 接地3P-20A ◎引掛プラグ付	20	500℃	2枚	1枚	—	157
NEW PKN-5402D	950 × 870 (670) × 1340	615 × 400 × 上下段100	3φ200V 5.4kW×2	2m 接地3P-20A ◎引掛プラグ付×2	20×2	500℃	2枚×2段	1枚×2段	—	310
NEW PKN-540DM	950 × 870 (670) × 925	615 × 400 × 100	3φ200V 5.4kW	2m 接地3P-20A ◎引掛プラグ付	20	500℃	2枚	1枚	—	165
NEW PKN-540DME	950 × 870 (670) × 1175	615 × 400 × 100	3φ200V 5.4kW	2m 接地3P-20A ◎引掛プラグ付	20	500℃	2枚	1枚	—	167
PKN-545	950 × 870 (670) × 925	615 × 400 × 100	3φ200V 5.4kW	2m 接地3P-20A ◎引掛プラグ付	20	550℃	2枚	1枚	1個	150
PKN-545M	950 × 870 (670) × 925	615 × 400 × 100	3φ200V 5.4kW	2m 接地3P-20A ◎引掛プラグ付	20	550℃	2枚	1枚	1個	158
PKN-545ME	950 × 870 (670) × 1175	615 × 400 × 100	3φ200V 5.4kW	2m 接地3P-20A ◎引掛プラグ付	20	550℃	2枚	1枚	1個	160
PKN-545D	950 × 870 (670) × 925	615 × 400 × 100	3φ200V 5.4kW	2m 接地3P-20A ◎引掛プラグ付	20	550℃	2枚	1枚	—	157
PKN-545DM	950 × 870 (670) × 925	615 × 400 × 100	3φ200V 5.4kW	2m 接地3P-20A ◎引掛プラグ付	20	550℃	2枚	1枚	—	165
PKN-545DME	950 × 870 (670) × 1175	615 × 400 × 100	3φ200V 5.4kW	2m 接地3P-20A ◎引掛プラグ付	20	550℃	2枚	1枚	—	167

●オプション／ピザピール大・小、トング、オーブンミット、木製めん棒、ピザ焼網、ピザカッター、オイルサーバー、パイローラー
*外形寸法奥行の（　）は本体設置面奥行寸法です。



電気式ピザ窯〈最高使用温度500℃／550℃〉

PKN-380・385シリーズ

ニチワのピザ窯はコンパクトでも本格派

- PKN-380・385シリーズは12インチピザ1枚または14インチピザ1枚を焼成できます。
  (PKN-3802・3852タイプは2段積み仕様です)
- コンパクト設計により、奥行600mmのテーブルに設置できます。
- 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設定可能。
  ・PKN-380シリーズ／最高使用温度:500℃
  ・PKN-385シリーズ／最高使用温度:550℃
- 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)
- MEシリーズの化粧カバー丸天井煙突付は、石窯をイメージさせるデザインです。
- 本体は化粧カバーにより熱くなりにくく、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。

奥行600mmのテーブルに設置可能

PKN-385

奥行600mmのテーブルに設置可能

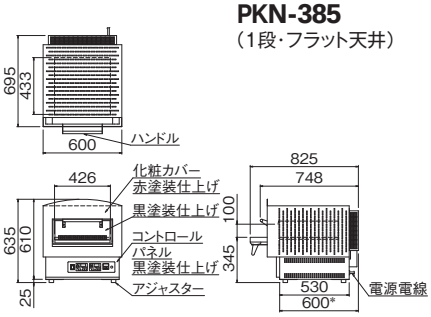
PKN-3852M

●モデル名は下記の意味を表します。

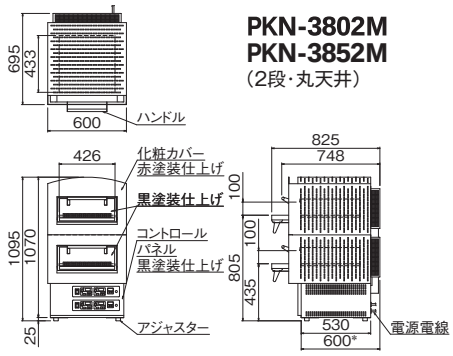
PKN- 38 5 2 ME

- 定格消費電力
  38:3.8kW
- 最高使用温度
  0:500℃
  5:550℃
- 段積み
  無記入:1段
  2 :2段
- 化粧カバー
  無記入:フラット天井
  M :丸天井
  ME :丸天井煙突付

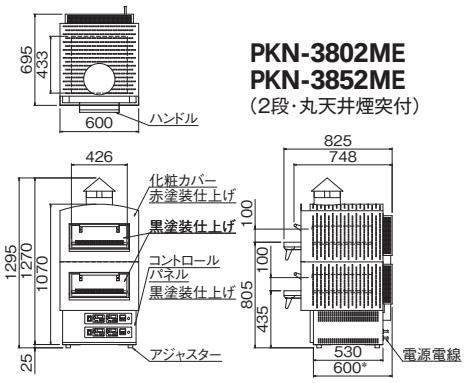
PKN-380
PKN-385
(1段・フラット天井)



PKN-3802M
PKN-3852M
(2段・丸天井)



PKN-3802ME
PKN-3852ME
(2段・丸天井煙突付)



*は本体設置面奥行寸法です。

	モデル	外形寸法(mm) 間口(W) × 奥行*(D) × 高さ(H)	庫内有効寸法(mm) 間口(W) × 奥行(D) × 高さ(H)	定格消費電力	電源電線	推奨漏電ブレーカー容量(A)	最高使用温度(設定50℃～)	焼成能力 12インチ	焼成能力 14インチ	本体質量(kg)
NEW	PKN-380	600 × 695 (600) × 635	426 × 433 × 100	3φ200V 3.8kW	2m 接地3P-20A ◎引掛プラグ付	20	500℃	1枚	1枚	93
NEW	PKN-380M	600 × 695 (600) × 635	426 × 433 × 100	3φ200V 3.8kW	2m 接地3P-20A ◎引掛プラグ付	20	500℃	1枚	1枚	93
NEW	PKN-380ME	600 × 695 (600) × 835	426 × 433 × 100	3φ200V 3.8kW	2m 接地3P-20A ◎引掛プラグ付	20	500℃	1枚	1枚	94
NEW	PKN-3802	600 × 695 (600) × 1095	426 × 433 × 上下段 100	3φ200V 3.8kW×2	2m 接地3P-20A ◎引掛プラグ付×2	20×2	500℃	1枚×2段	1枚×2段	180
NEW	PKN-3802M	600 × 695 (600) × 1095	426 × 433 × 上下段 100	3φ200V 3.8kW×2	2m 接地3P-20A ◎引掛プラグ付×2	20×2	500℃	1枚×2段	1枚×2段	180
NEW	PKN-3802ME	600 × 695 (600) × 1295	426 × 433 × 上下段 100	3φ200V 3.8kW×2	2m 接地3P-20A ◎引掛プラグ付×2	20×2	500℃	1枚×2段	1枚×2段	181
	PKN-385	600 × 695 (600) × 635	426 × 433 × 100	3φ200V 3.8kW	2m 接地3P-20A ◎引掛プラグ付	20	550℃	1枚	1枚	93
	PKN-385M	600 × 695 (600) × 635	426 × 433 × 100	3φ200V 3.8kW	2m 接地3P-20A ◎引掛プラグ付	20	550℃	1枚	1枚	93
	PKN-385ME	600 × 695 (600) × 835	426 × 433 × 100	3φ200V 3.8kW	2m 接地3P-20A ◎引掛プラグ付	20	550℃	1枚	1枚	94
	PKN-3852	600 × 695 (600) × 1095	426 × 433 × 上下段 100	3φ200V 3.8kW×2	2m 接地3P-20A ◎引掛プラグ付×2	20×2	550℃	1枚×2段	1枚×2段	180
	PKN-3852M	600 × 695 (600) × 1095	426 × 433 × 上下段 100	3φ200V 3.8kW×2	2m 接地3P-20A ◎引掛プラグ付×2	20×2	550℃	1枚×2段	1枚×2段	180
	PKN-3852ME	600 × 695 (600) × 1295	426 × 433 × 上下段 100	3φ200V 3.8kW×2	2m 接地3P-20A ◎引掛プラグ付×2	20×2	550℃	1枚×2段	1枚×2段	181

●オプション／ピザピール大・小、トング、オーブンミット、木製めん棒、ピザ焼網、ピザカッター、オイルサーバー、パイローラー
*外形寸法奥行の( )は本体設置面奥行寸法です。

ターンテーブル方式で大量焼成!

電気式ピザ窯　エレフォルノ〈最高使用温度450℃〉

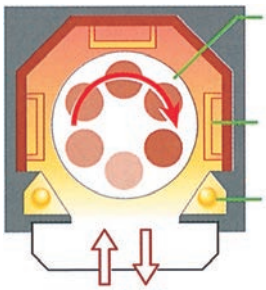
調理動画公開中

ターンテーブルの採用により、熟練の技を必要とせず
どなたにでも美味しいピザが大量焼成可能になりました。

中部電力株式会社共同開発品

焼きムラ少なく美味しい仕上がり

- 焼成作業はピザをターンテーブルに置くだけ。
- ターンテーブルによるピザの移動と、適切なヒーター配置で焼きムラを解消します。
- ターンテーブル上に1回転90秒で1時間連続投入した場合の焼成能力は次の通りです。
  - ・11インチピザ　6枚(1回転)、240枚(1時間)
  - ・12インチピザ　5枚(1回転)、200枚(1時間)
  - ・14インチピザ　4枚(1回転)、160枚(1時間)
- 庫内ランプの点灯により焼成状況が見え、演出効果をつくり上げます。



イメージ図

お店の雰囲気に合わせて
外観は3種類の中から選択可能

外観はステンレス、黒塗装、黒塗装・レンガの3種類の中から、
カウンターはステンレス、石どちらかに、
ターンテーブルの材質は人工石、溶岩石から選択できます。

PK-14.5RS
〈黒塗装・レンガ／ 石カウンター仕様〉
キャビネットは扉付です。

PK-14.5B
〈黒塗装／ステンレスカウンター仕様〉
キャビネットは扉なしです。

容易に移動ができる
軽量構造
キャスター付

薪式やガス式のピザ窯に比べて軽く
据付け工事費を軽減できます。

燃焼排ガスが発生しない
良好な作業環境を
実現

電気式のため燃焼排ガスが発生しません。
空調管理も容易です。

■各部機能詳細　**特許登録済**

最適なヒーター配置

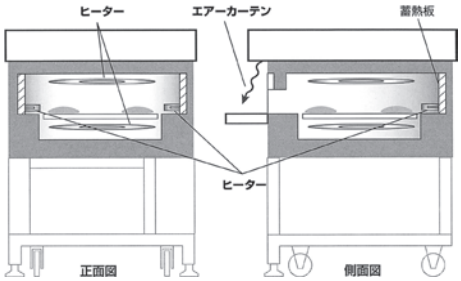
ピザ表面と裏面の焼き具合を個別に調整でき、また庫内温度差によるピザ表面の焼きムラを抑制します。
1回転するだけで、焼きムラの少ない美味しいピザが焼成できます。

ピザ投入口からの放熱防止

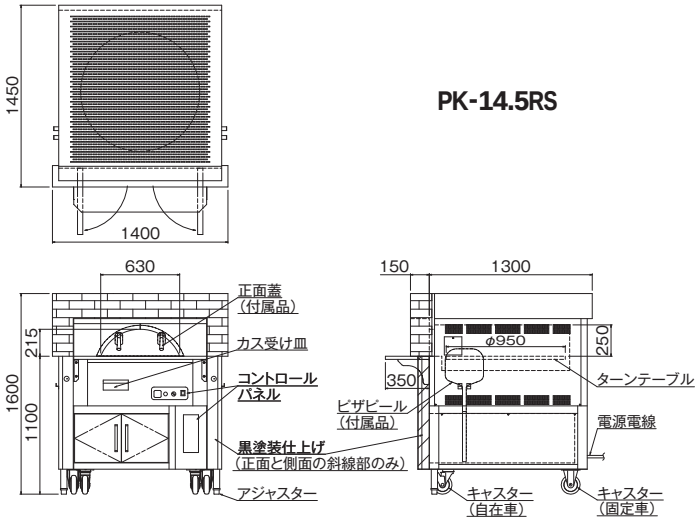
エアーカーテンによって、庫内から出る熱の流出を抑え、良好な作業環境をつくり上げます。
※ただし、外観レンガ仕様は除く。

掃除が簡単、衛生的な設計構造

凹凸のない1枚板のターンテーブルは清掃しやすく、またターンテーブル上に残ったカスをカス受け皿にまとめて廃棄することができます。作業性と衛生面へ配慮しました。



Eleforno



PK-14.5RS

●モデル名は下記の意味を表します。

PK-14.5 Y B S - N

テーブル材質
無記入：人工石
Y　：溶岩石

外観
無記入：ステンレス
B　：黒塗装
R　：黒塗装・レンガ・キャビネット扉あり

カウンター
無記入：ステンレス
S　：石

ターンテーブル
無記入：回転あり
-N　：回転なし

■ テーブル材質：人工石（食品衛生法器具適合品）

モデル	仕様				キャビネット扉	外形寸法(mm)	定格消費電力	電源電線	推奨漏電ブレーカー容量(A)	最高使用温度(設定50℃～)	焼成能力			本体質量(kg)
	テーブル材質	テーブル回転	外観	カウンター		間口(W)×奥行(D)×高さ(H)					11インチ	12インチ	14インチ	
PK-14.5	人工石	回転あり	ステンレス	ステンレス	なし	1300×1400×1600	3φ200V 14.5kW	2m 直結	60	450℃	6枚	5枚	4枚	550
PK-14.5S	人工石	回転あり	ステンレス	石	なし	1300×1400×1600	3φ200V 14.5kW	2m 直結	60	450℃	6枚	5枚	4枚	563
PK-14.5B	人工石	回転あり	黒塗装	ステンレス	なし	1300×1400×1600	3φ200V 14.5kW	2m 直結	60	450℃	6枚	5枚	4枚	550
PK-14.5BS	人工石	回転あり	黒塗装	石	なし	1300×1400×1600	3φ200V 14.5kW	2m 直結	60	450℃	6枚	5枚	4枚	563
PK-14.5R	人工石	回転あり	黒塗装レンガ	ステンレス	あり	1400×1450×1600	3φ200V 14.5kW	2m 直結	60	450℃	6枚	5枚	4枚	580
PK-14.5RS	人工石	回転あり	黒塗装レンガ	石	あり	1400×1450×1600	3φ200V 14.5kW	2m 直結	60	450℃	6枚	5枚	4枚	593
PK-14.5-N	人工石	回転なし	ステンレス	ステンレス	なし	1300×1400×1600	3φ200V 13.0kW	2m 直結	50	450℃	6枚	5枚	4枚	516
PK-14.5S-N	人工石	回転なし	ステンレス	石	なし	1300×1400×1600	3φ200V 13.0kW	2m 直結	50	450℃	6枚	5枚	4枚	529
PK-14.5B-N	人工石	回転なし	黒塗装	ステンレス	なし	1300×1400×1600	3φ200V 13.0kW	2m 直結	50	450℃	6枚	5枚	4枚	516
PK-14.5BS-N	人工石	回転なし	黒塗装	石	なし	1300×1400×1600	3φ200V 13.0kW	2m 直結	50	450℃	6枚	5枚	4枚	529
PK-14.5R-N	人工石	回転なし	黒塗装レンガ	ステンレス	あり	1400×1450×1600	3φ200V 13.0kW	2m 直結	50	450℃	6枚	5枚	4枚	546
PK-14.5RS-N	人工石	回転なし	黒塗装レンガ	石	あり	1400×1450×1600	3φ200V 13.0kW	2m 直結	50	450℃	6枚	5枚	4枚	559

■ テーブル材質：溶岩石

モデル	仕様				キャビネット扉	外形寸法(mm)	定格消費電力	電源電線	推奨漏電ブレーカー容量(A)	最高使用温度(設定50℃～)	焼成能力			本体質量(kg)
	テーブル材質	テーブル回転	外観	カウンター		間口(W)×奥行(D)×高さ(H)					11インチ	12インチ	14インチ	
PK-14.5Y	溶岩石	回転あり	ステンレス	ステンレス	なし	1300×1400×1600	3φ200V 14.5kW	2m 直結	60	450℃	6枚	5枚	4枚	575
PK-14.5YS	溶岩石	回転あり	ステンレス	石	なし	1300×1400×1600	3φ200V 14.5kW	2m 直結	60	450℃	6枚	5枚	4枚	588
PK-14.5YB	溶岩石	回転あり	黒塗装	ステンレス	なし	1300×1400×1600	3φ200V 14.5kW	2m 直結	60	450℃	6枚	5枚	4枚	575
PK-14.5YBS	溶岩石	回転あり	黒塗装	石	なし	1300×1400×1600	3φ200V 14.5kW	2m 直結	60	450℃	6枚	5枚	4枚	588
PK-14.5YR	溶岩石	回転あり	黒塗装レンガ	ステンレス	あり	1400×1450×1600	3φ200V 14.5kW	2m 直結	60	450℃	6枚	5枚	4枚	605
PK-14.5YRS	溶岩石	回転あり	黒塗装レンガ	石	あり	1400×1450×1600	3φ200V 14.5kW	2m 直結	60	450℃	6枚	5枚	4枚	618
PK-14.5Y-N	溶岩石	回転なし	ステンレス	ステンレス	なし	1300×1400×1600	3φ200V 13.0kW	2m 直結	50	450℃	6枚	5枚	4枚	541
PK-14.5YS-N	溶岩石	回転なし	ステンレス	石	なし	1300×1400×1600	3φ200V 13.0kW	2m 直結	50	450℃	6枚	5枚	4枚	554
PK-14.5YB-N	溶岩石	回転なし	黒塗装	ステンレス	なし	1300×1400×1600	3φ200V 13.0kW	2m 直結	50	450℃	6枚	5枚	4枚	541
PK-14.5YBS-N	溶岩石	回転なし	黒塗装	石	なし	1300×1400×1600	3φ200V 13.0kW	2m 直結	50	450℃	6枚	5枚	4枚	554
PK-14.5YR-N	溶岩石	回転なし	黒塗装レンガ	ステンレス	あり	1400×1450×1600	3φ200V 13.0kW	2m 直結	50	450℃	6枚	5枚	4枚	571
PK-14.5YRS-N	溶岩石	回転なし	黒塗装レンガ	石	あり	1400×1450×1600	3φ200V 13.0kW	2m 直結	50	450℃	6枚	5枚	4枚	584

●付属品／正面蓋（1個）、ピザピール［305×360×全長900mm］（1本）
●オプション／トング、オーブンミット、木製めん棒、ピザ焼網、ピザカッター、オイルサーバー、パイローラー
●テーブル材質の人工石は厚み10mm、溶岩石は厚み25mmになります。
●カウンターが石の場合は、御影石の表面磨き仕上げになります。

手軽な操作性・理想の仕上がり

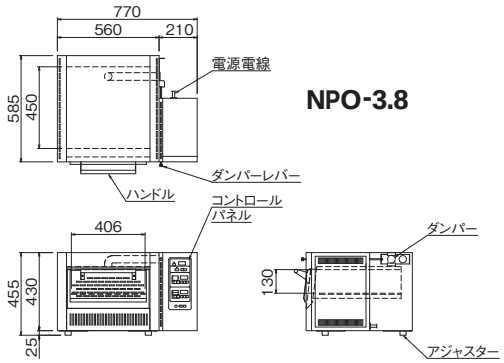
高温式ピザオーブン〈最高使用温度450℃〉

省スペースで、ハイパワー。素早くピザを焼き上げます。

高温式タイプのローコスト版!

- 省スペースで12インチピザまたは14インチピザ1枚を焼き上げます。
- 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焼成に対応。
- 上火、下火温度は個別に最高450℃まで設定可能。
- 焼き上がり時にブザーが鳴る、お知らせ機能付。
- 庫内の炉床には安全性の高い人工石(食品衛生法器具適合品)を採用。

NPO-3.8



NPO-3.8

モデル	外形寸法(mm) 間口(W) × 奥行(D) × 高さ(H)	庫内有効寸法(mm) 間口(W) × 奥行(D) × 高さ(H)	定格消費電力	電源電線	推奨漏電ブレーカー容量(A)	最高使用温度(設定50℃~)	焼成能力 7インチ	8インチ	11インチ	12インチ	14インチ	本体質量(kg)
NPO-3.8	770 × 585 × 455	406 × 450 × 130	3φ200V 3.8kW	2m 接地3P-30A ◎引掛プラグ付	30	450℃	4枚	4枚	1枚	1枚	1枚	62

●オプション/ピザピール大・小、トング、オーブンミット、木製めん棒、ピザ焼網、ピザカッター、オイルサーバー、パイローラー
※コントロールパネルの本体下側タイプも製作できます。別途お問い合わせください。

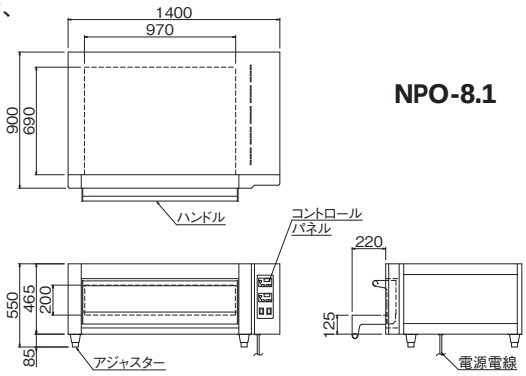
電気ピザオーブン〈最高使用温度350℃〉

12インチピザ6枚または14インチピザ4枚を焼き上げます。

大型ピザオーブン大量焼成!

- デジタルコントロールパネルの採用により、上火、下火温度は個別に最高350℃まで設定可能。
- 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。
- 庫内の炉床には安全性の高い人工石(食品衛生法器具適合品)を採用。

NPO-8.1



NPO-8.1

モデル	外形寸法(mm) 間口(W) × 奥行(D) × 高さ(H)	庫内有効寸法(mm) 間口(W) × 奥行(D) × 高さ(H)	定格消費電力	電源電線	推奨漏電ブレーカー容量(A)	最高使用温度(設定50℃~)	焼成能力 12インチ	14インチ	本体質量(kg)
NPO-8.1	1400 × 900 × 550	970 × 690 × 200	3φ200V 8.1kW	2m 接地3P-30A ◎引掛プラグ付	30	350℃	6枚	4枚	180

●付属品/ピザピール大[305×310×全長660mm](1個)
●オプション/ピザピール小、トング、オーブンミット、木製めん棒、ピザ焼網、ピザカッター、オイルサーバー、パイローラー

電気ピザオーブン〈最高使用温度350℃〉

コンパクトタイプ2機種をご用意。用途に合わせてお選びください。

100V電源仕様

- 11インチピザ1枚または7インチピザ2枚を手軽に焼き上げる、コンパクトタイプ。
- 上火用、下火用、独立したヒータースイッチ方式で設定自在。
- サーモスタットによる加熱温度セット（最高使用温度:350℃）と、タイマーによる時間セットの2つの組合わせにより、各種ピザに合った焼き加減が選択可能。
- 焼き上がり時にベルが鳴る、お知らせ機能付。
- 取り出しやすいカス受け皿付で、お手入れが容易。

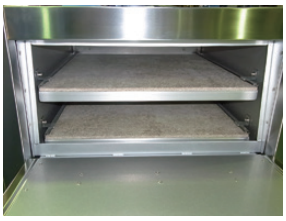
コンパクトで大容量タイプ

- 1段に8インチピザ×4枚、12インチピザまたは14インチピザ1枚を手軽に焼き上げる、コンパクトタイプ。
- サーモスタットによる加熱温度セット（最高使用温度:350℃）と、タイマーによる時間セットの2つの組合わせにより、各種ピザに合った焼き加減が選択可能。
- 焼き上がり時にブザーが鳴る、お知らせ機能付。
- 庫内は2段で各段の炉床には安全性の高い人工石（食品衛生法器具適合品）を採用。

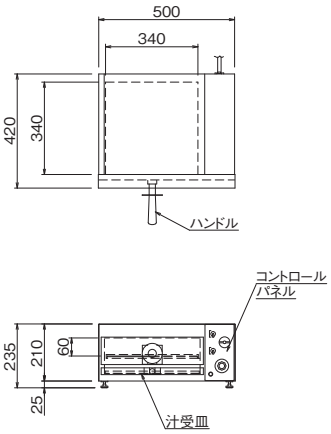
100V 電源仕様

NPO-1.5

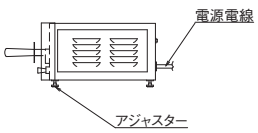
NPO-3N

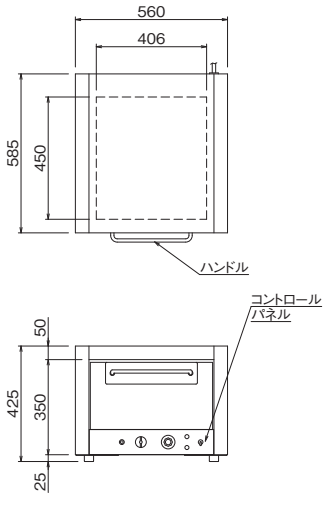


庫内 2段式

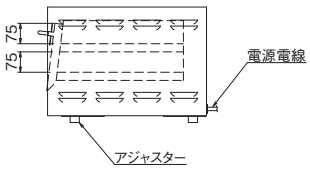


NPO-1.5





NPO-3N



モデル	外形寸法(mm) 間口(W) × 奥行(D) × 高さ(H)	庫内有効寸法(mm) 間口(W) × 奥行(D) × 高さ(H)	定格消費電力	電源電線	推奨漏電ブレーカー容量(A)	最高使用温度(設定100℃～)	焼成能力 7インチ	8インチ	11インチ	12インチ	14インチ	本体質量(kg)
NPO-1.5	500 × 420 × 235	340 × 340 × 60	100V 1500W	2m 接地2P-20A ㊀ プラグ付	20	350℃	2枚	1枚	1枚	—	—	21
NPO-3N	560 × 585 × 425	406 × 450 × 上下段 75	1φ200V 3.0kW	2m 接地2P-20A ㊀ 引掛プラグ付	20	350℃	4枚×2段	4枚×2段	1枚×2段	1枚×2段	1枚×2段	57
			3φ200V 3.0kW	2m 接地3P-20A ㊀ 引掛プラグ付	15							

●NPO-1.5のオプション／トング、オーブンミット、木製めん棒、ピザ焼網、ピザカッター、オイルサーバー、パイローラー
●NPO-3Nのオプション／ピザピール大・小、トング、オーブンミット、木製めん棒、ピザ焼網、ピザカッター、オイルサーバー、パイローラー
※NPO-1.5のプラグは、一般家庭用の電源コンセント（100V,15A）ではご使用いただけません。
適合コンセント形状 ㊀（100V,20A）にてご使用ください。形状が合わない場合は、電気工事が必要です。

付属品

電気式ピザ窯
（PKN-540･540M･540ME･545･545M･545ME用）
正面蓋

電気式ピザ窯
（PKシリーズ用）
正面蓋

電気式ピザ窯
（PKシリーズ用）
ピザピール
（305×360×全長900mm）

電気ピザオーブン
（NPO-8.1用）
ピザピール
大（305×310×全長660mm）

オプション

ピザピール
大（305×310×全長660mm）
小（225×280×全長580mm）

トング

オーブンミット

木製めん棒
（φ75×300×全長550mm）

ピザ焼網
※各サイズご用意しております。

ピザカッター

オイルサーバー

パイローラー

■インチ→cm換算表
（1インチ=2.54cm）

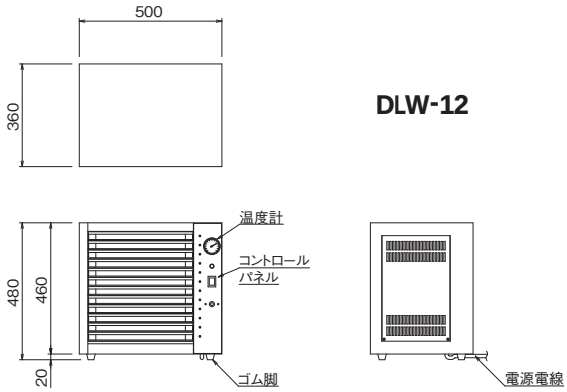
ピザサイズ	公称サイズ
6インチ	約15cm
7インチ	約17cm
8インチ	約20cm
9インチ	約23cm
10インチ	約25cm
11インチ	約28cm
12インチ	約31cm
14インチ	約36cm

デリバリーウォーマー

ピザなどのデリバリーに!保温プレートを簡単便利に"加温"します!

- 保温プレートで焼き立てのピザを温かいままお届け。
- 専用の保温プレートを12枚収納可能。
- 電源スイッチを入れるだけの簡単操作。
- 約30分デリバリーで使用後の再加温は約5分で完了。
- 再加温完了時、表示ランプが点灯してお知らせ。

DLW-12



モデル	外形寸法（mm） 間口（W） × 奥行（D） × 高さ（H）	定格消費電力	電源電線	推奨漏電ブレーカー容量（A）	保温プレート収納数	デリバリー後の再加温完了時間	本体質量（kg）
DLW-12	500 × 360 × 480	1φ200V 1.6kW	2m 接地2P-15A Ⓐ引掛プラグ付	15	12枚	約5分	40
		3φ200V 1.6kW	2m 接地3P-20A Ⓒ引掛プラグ付				

●オプション／保温プレート

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
https://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2025年3月現在のものです。