

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



**PK-14.5RS**  
電気式ピザ窯  
(最高使用温度 450℃)

**NEW** PKN-545 シリーズに扉付き新登場!



**PKN-545D**  
電気式ピザ窯  
(最高使用温度 550℃)



**PKN-385**  
電気式ピザ窯  
(最高使用温度 550℃)



**NPO-3N**  
電気ピザオーブン  
(最高使用温度 350℃)



# ニチワに本格派石窯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550℃〉

PKN-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。
- コンパクト設計で設置場所に悩みません。
- 上火、下火温度は個別に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)
- ピザの焼成状況が見え、さらに天井に煙突が付く  
PKN-545MEは石窯をイメージさせるデザインで演出効果アップにもつながります。
- 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も貢献します。  
また、温度過昇防止装置を内蔵していますので、庫内温度が異常に上昇した場合、ヒーターへの通電をストップします。

- NEW** ● 扉付きPKN-545Dシリーズを新しくラインナップ。  
扉を閉めることで効率良く焼成が行え、省エネと快適な厨房環境作りをサポートします。



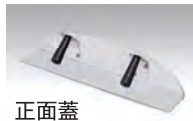
**PKN-545ME**



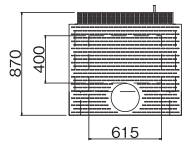
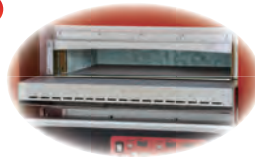
**PKN-545D**

**NEW** 扉付き新登場!

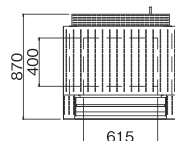
- ◎ 付属品  
(PKN-545・545M・545MEのみ)



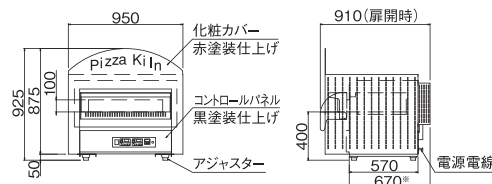
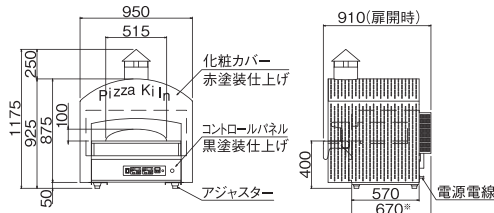
扉開時



**PKN-545ME**  
(丸天井煙突付・扉なし)



**PKN-545D**  
(フラット天井・扉付)



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 (670)*	925	615	400	100	5.4kW	接地 3P-20A ◎	15.6	550	12インチ×2枚 または 14インチ×1枚	150
PKN-545M			925									158
PKN-545ME			1175									160
PKN-545D			925									157
PKN-545DM			1175									165
<b>NEW</b> PKN-545DME			1175									167

◎PKN-545・545M・545MEの付属品／正面蓋(1個)

●オプション/ピザパール大・小、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  
※は本体設置面奥行寸法です。

# 新登場!

## 電気式ピザ窯〈最高使用温度550℃〉

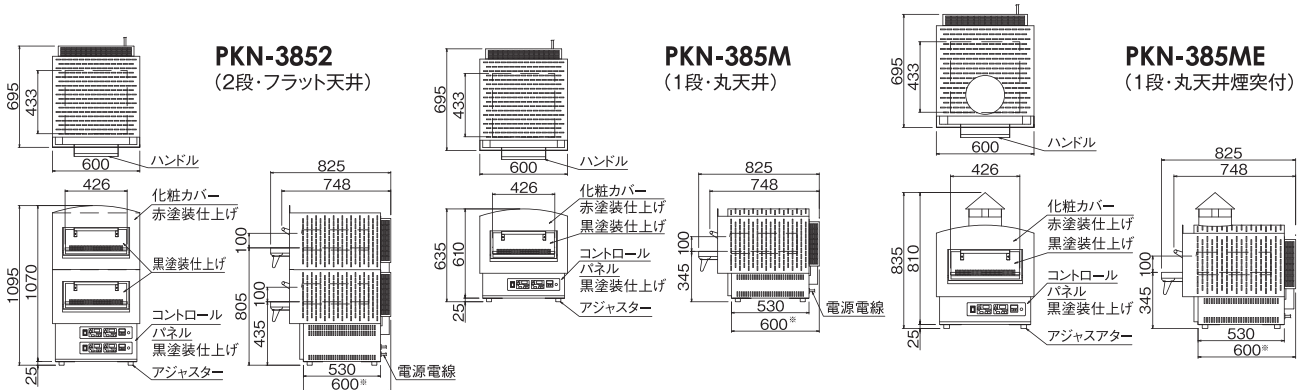
PKN-385シリーズ

ニチワのピザ窯はコンパクトでも本格派

- PKN-385シリーズは14インチピザ1枚、PKN-3852シリーズは14インチピザ1枚×2室を焼成できます。
- 奥行600mmのテーブルに設置できます。
- 上火、下火温度は個別に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)
- 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ストップします。



PKN-385

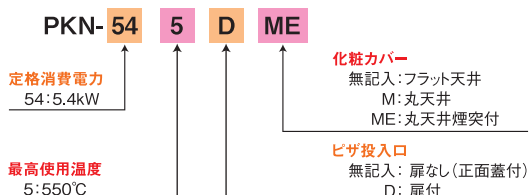


モデル	外形寸法 (mm)			庫内有効寸法 (mm)			定格消費電力 3φ200V	電源電線 2m 引掛プラグ付	一次側 最大 電流値 (A)	最高 使用 温度 (℃)	焼成能力	本体 質量 (kg)
	間口 (W)	奥行 (D)	高さ (H)	間口 (W)	奥行 (D)	高さ (H)						
PKN-385	600	695 (600)*	635	426	433	100	3.8kW	接地 3P-20A◎	16.5	550	14インチ×1枚	93
PKN-3852			1095			上下段:100	3.8kW×2	接地 3P-20A◎×2	16.5×2		14インチ×1枚×2室	180
PKN-385M			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

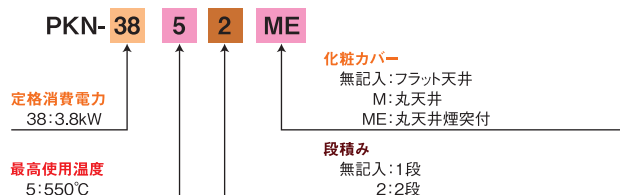
●オプション/ピザビール大・小、トング、オープンミット、木製めん棒、ピザ焼網(7・8・10・12・14インチ用)、ピザカッター、オイルサーバー、パイローラー  
※は本体設置面奥行寸法です。

### PKNシリーズ型式説明

#### ・PKN-545シリーズ



#### ・PKN-385シリーズ





# ターンテーブル方式でムラなく大量

## 電気式ピザ窯 -エレフォルノ- 〈最高使用温度450℃〉

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焼成可能になりました。

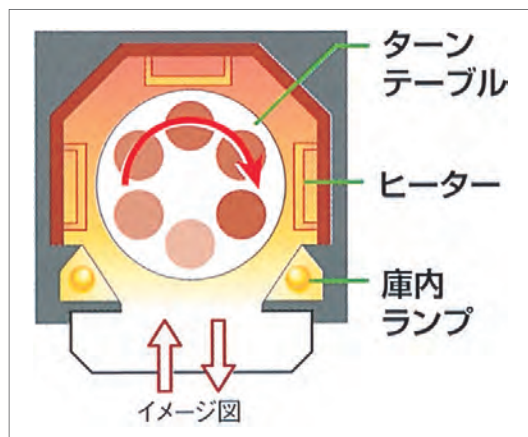
### 焼きムラ少なく美味しい仕上がり

- 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は11インチピザを最大6枚まで載せられ、1回転90秒で連続投入すれば、1時間当たり240枚焼成できます。
- 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。

中部電力  
株式会社  
共同開発品

### お店の雰囲気に合わせて 外観は6種類の中から選択可能

ステンレス、黒塗装、黒塗装・レンガの3種類の  
外観の中から、さらにカウンターをステンレス  
又は石どちらかを選択できます。



#### 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きです。



#### 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。

楽に移動ができる  
軽量構造  
キャスター付き

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。

◎ 付属品



正面蓋

※付属品の木柄アルミピザピールは  
裏面を参照下さい。

# 焼成!

# Eleforno



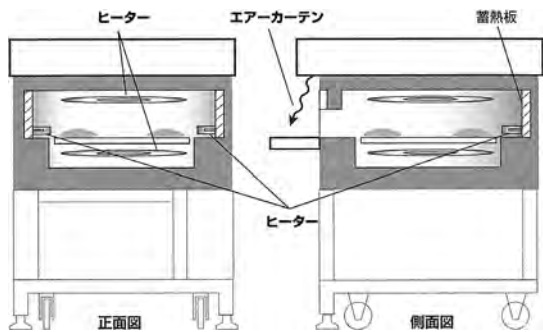
## ■各部機能詳細 特許登録済

### 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。

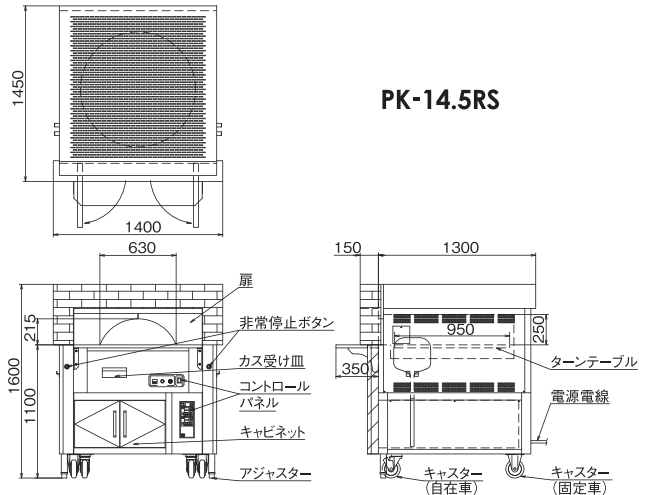
### ピザ投入口からの放熱防止

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。  
(※但し、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。



モデル	仕様				キャビネット扉	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)	最高 使用温度 (°C)	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)											
PK-14.5	人工石	回転有り	ステンレス	ステンレス	なし	1300	1400	1600	14.5kW	直結	41.8	450	11インチピザを ターンテーブルに 6枚	550					
PK-14.5S			石	563															
PK-14.5B			黒塗装	ステンレス										550					
PK-14.5BS			石	563															
PK-14.5R			黒塗装	ステンレス										580					
PK-14.5RS		レンガ	石	あり	1400	1450	593												
PK-14.5-N		回転無し	ステンレス	ステンレス	なし	1300	1400							13.0kW	37.5	450	37.5	516	
PK-14.5S-N			石	529															
PK-14.5B-N			黒塗装	ステンレス															516
PK-14.5BS-N			石	529															
PK-14.5R-N	黒塗装		ステンレス	あり				1400	1450	546									
PK-14.5RS-N	レンガ	石	あり	1400	1450	559													
PK-14.5Y	溶岩石	回転有り	ステンレス	ステンレス	なし	1300	1400	14.5kW	直結	41.8	450	575							
PK-14.5YS			石	588															
PK-14.5YB			黒塗装	ステンレス									575						
PK-14.5YBS			石	588															
PK-14.5YR			黒塗装	ステンレス									あり	1400	1450	605			
PK-14.5YRS		レンガ	石	あり	1400	1450	618												
PK-14.5Y-N		回転無し	ステンレス	ステンレス	なし	1300	1400						13.0kW	直結	37.5	450	541		
PK-14.5YS-N			石	554															
PK-14.5YB-N			黒塗装	ステンレス														541	
PK-14.5YBS-N			石	554															
PK-14.5YR-N	黒塗装		ステンレス	あり				1400	1450	571									
PK-14.5YRS-N	レンガ	石	あり	1400	1450	584													

●付属品 / 正面蓋(1個)、ピザピール(1本)  
 ●オプション / 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  
 ○テーブル材質の人工石は厚み10mm、溶岩石の場合は厚み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。

### PKシリーズ型式説明

PK-14.5 **Y** **B** **S** - **N**

↑  
 テーブル材質 無記入:人口石 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  
 ↑  
 ターンテーブル 無記入:回転あり -N:回転なし  
 ↑  
 カウンター 無記入:ステンレス S:石

# 手軽な操作性・理想の仕上がり



## 高温式電気ピザオーブン〈最高使用温度450℃〉

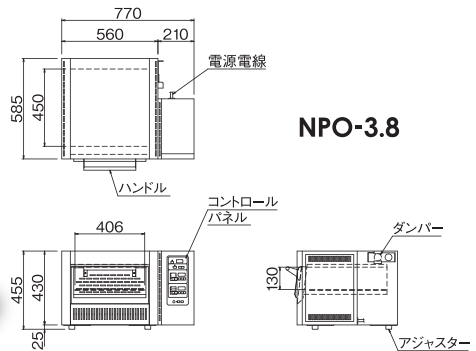
省スペースで、ハイパワー。素早くピザを焼き上げます。

### 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、お知らせ機能付き。
- 庫内の炉床には人工石板（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)			庫内有効寸法 (mm)			定格消費電力	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)						
NPO-3.8	770	585	455	406	450	130	3φ200V 3.8kW	接地 3P-30A◎	16.5	450	14インチ×1枚	62

●オプション/ピザビール大・小、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  
○コントロールパネルの本体下側タイプも製作できます。別途お問い合わせ下さい。

## 電気ピザオーブン〈最高使用温度350℃〉

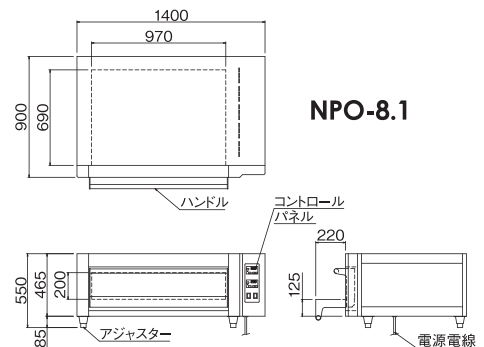
12インチピザ6枚を焼き上げます。

### 大型ピザオーブン大量焼成!

- 上火、下火温度は個別に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ストップします。
- 庫内の炉床には人工石板（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)			庫内有効寸法 (mm)			定格消費電力	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)						
NPO-8.1	1400	900	550	970	690	200	3φ200V 8.1kW	接地 3P-30A◎	23.4	350	12インチ×6枚	180

◎付属品/ピザビール大(1個)  
●オプション/ピザビール小、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

## 電気ピザオーブン〈最高使用温度350℃〉

7インチピザを2枚焼、8インチピザを8枚焼の2タイプ  
 お店にあわせてお選びください。

### 100V電源で使用できます。

- 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と、タイマーによる時間セットの2つの組み合わせにより、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、お知らせ機能付き。
- 取り出しやすいカス受け皿付きで、お手入れが容易。

### コンパクトで大容量タイプ

- 8インチピザ8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と、タイマーによる時間セットの2つの組み合わせにより、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、お知らせ機能付き。
- 庫内は2段で各段の炉床には人工石板（食品衛生法器具適合品）を採用。



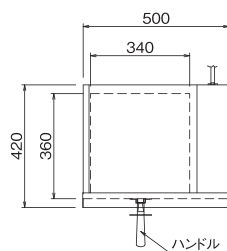
NPO-1.5



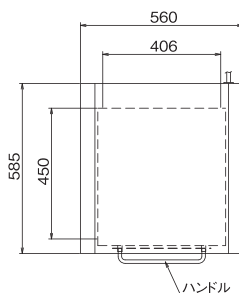
NPO-3N



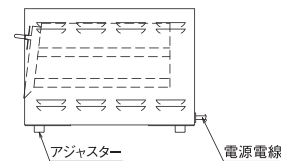
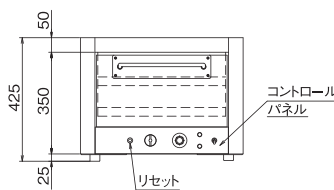
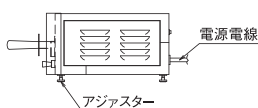
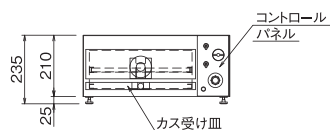
庫内 2段式



NPO-1.5



NPO-3N



モデル	外形寸法 (mm)			庫内有効寸法 (mm)			定格消費電力	電源電線 2m	一次側最大電流値 (A)	最高使用温度 (°C)	焼成能力 (300°Cで4分間焼上)	本体質量 (kg)
	間口 (W)	奥行 (D)	高さ (H)	間口 (W)	奥行 (D)	高さ (H)						
NPO-1.5	500	420	235	340	360	75	100V 1500W	接地 2P-20A㊤プラグ付	15.0	350	7インチ×2枚 (解凍ピザ)	21
NPO-3N	560	585	425	406	450	75×2	1φ200V 3.0kW 3φ200V 3.0kW	接地 2P-20A㊤引掛けプラグ付 接地 3P-20A㊤引掛けプラグ付			8.7	8インチ×8枚 (解凍ピザ)

●オプション/ピザピール大・小 (NPO-3Nのみ)、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

※但し、NPO-1.5は14インチのピザ焼網が使用できません。

注) NPO-1.5のプラグは、一般家庭用の電源コンセント (100V, 15A) ではご使用頂けません。適合コンセント形状 ㊤ (100V, 20A) にてご使用下さい。形状が合わない場合は、電気工事が必要です。



■電気式ピザ窯・電気ピザオーブン

モデル	外形寸法 (mm)			庫内有効寸法 (mm)			定格消費電力	電源電線 2m	最高使用温度 (°C)	焼成能力
	間口 (W)	奥行 (D)	高さ (H)	間口 (W)	奥行 (D)	高さ (H)				
PKN-545 <sup>*1</sup>	950	870 (670) <sup>*3</sup>	925	615	400	100	3φ200V 5.4kW	接地 3P-20A◎引掛プラグ付	550	12インチ×2枚 または 14インチ×1枚
PKN-545M <sup>*1</sup>			1175							
PKN-545ME <sup>*1</sup>			1175							
PKN-385	600	695 (600) <sup>*3</sup>	635	426	433	100	3φ200V 3.8kW	接地 3P-20A◎引掛プラグ付	550	14インチ×1枚
PKN-3852			1095			上下段:100	3φ200V 3.8kW×2	接地 3P-20A◎引掛プラグ付×2		14インチ×1枚×2室
PKN-385M			635			100	3φ200V 3.8kW	接地 3P-20A◎引掛プラグ付		14インチ×1枚
PKN-3852M			1095			上下段:100	3φ200V 3.8kW×2	接地 3P-20A◎引掛プラグ付×2		14インチ×1枚×2室
PKN-385ME			835			100	3φ200V 3.8kW	接地 3P-20A◎引掛プラグ付		14インチ×1枚
PKN-3852ME			1295			上下段:100	3φ200V 3.8kW×2	接地 3P-20A◎引掛プラグ付×2		14インチ×1枚×2室
PK-14.5 <sup>*2</sup> /14.5Y <sup>*2</sup>	1300	1400	ターンテーブル φ950mm 高さ250mm				3φ200V 14.5kW	直結	450	11インチピザを ターンテーブルに6枚
PK-14.5B <sup>*2</sup> /14.5YB <sup>*2</sup>	1400	1450								
PK-14.5R <sup>*2</sup> /14.5YR <sup>*2</sup>	1400	1450								
PK-14.5-N <sup>*2</sup> /14.5Y-N <sup>*2</sup>	1300	1400								
PK-14.5B-N <sup>*2</sup> /14.5YB-N <sup>*2</sup>	1300	1400								
PK-14.5R-N <sup>*2</sup> /14.5YR-N <sup>*2</sup>	1400	1450								
NPO-3.8	770	585	455	406	450	130	3φ200V 3.8kW	接地 3P-30A◎引掛プラグ付	450	14インチ×1枚
NPO-8.1	1400	900	550	970	690	200	3φ200V 8.1kW	接地 3P-30A◎引掛プラグ付	350	12インチ×6枚
NPO-1.5	500	420	235	340	360	75	100V 1500W	接地 2P-20A◎プラグ付	350	7インチ×2枚(解凍ピザ)
NPO-3N	560	585	425	406	450	75×2	1φ200V 3.0kW	接地 2P-20A◎引掛プラグ付		8インチ×8枚(解凍ピザ)
							3φ200V 3.0kW	接地 3P-20A◎引掛プラグ付		

\*1のモデルは扉付きの場合に「D」が入ります。(例:PKN-545D、PK-545DM、PKN-545DME) \*2のモデルはカウンターの材質が石の場合に「S」が入ります。(例:PK-14.5S、PK-14.5BS、PK-14.5YS、PK-14.5S-N)  
\*3は本体設置面奥行寸法です。

付属品



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



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

オプション



木製めん棒  
(φ75×300×全長550mm)



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



ビザ焼網  
(7.8、10、12、14インチの5種類)  
※但し、NPO-1.5は14インチの  
ビザ焼網が使用できません。



ビザカッター



パイローラー



オイルサーバー



トング



オープンミット

■インチ→cm換算表  
(1インチ=2.54cm)

冷凍ピザ

ピザサイズ	公称寸法
6インチ	約15cm
7インチ	約18cm
8インチ	約20cm
9インチ	約23cm

デリバリーピザ

記号	ピザサイズ	公称寸法
S	8インチ	約20cm
M	10インチ	約25cm
R	12インチ	約31/30cm
L	14インチ	約36/35cm
XL	16/17インチ	約40/43cm

デリバリーウォーマー



DLW-12

ピザのデリバリーに最適な蓄熱プレートを保温するデリバリーウォーマーもございます。  
その他、コンベヤー式オープンなども取り揃えておりますのでお問い合わせ下さい。

モデル	外形寸法 (mm)			定格消費電力	電源電線 2m 引掛プラグ付	一次側最大 電流値 (A)	蓄熱プレート 収納数 (枚)	デリバリー後の 再加温完了時間	本体 質量 (kg)
	間口 (W)	奥行 (D)	高さ (H)						
DLW-12	500	360	480	1φ200V 1.6kW	接地 2P-15A◎	8.2	12	約5分	40
				3φ200V 1.6kW	接地 3P-20A◎	7.0			

◎付属品/蓄熱プレート[355×355×18mm(12枚)]

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2020年1月現在のものです。