

電気ベーキングオーブン

遠赤外線ヒーター採用

パン・カステラ・スポンジケーキからピザ・パイまで。——

ふっくらとボリューム感のある 最適な状態に仕上げます。

**温度表示
デジタル式**

NBO-6

ニチワのベーキングオーブンは、食パン・菓子パン・カステラ・スポンジケーキ・ピザ・パイ・クッキー・プリンなど、ホテル・レストラン・ベーカリーで広範囲に使用されている高性能オーブンです。庫内は耐久性・熱拡散性にすぐれたヒーターにより強力加熱し、さらに断熱材により庫外への放熱を防ぎますから、保温力・熱効率とも高まり経済的なうえ、むらの少ないほぼ均一な温度が得られます。そのため菓子パンなどへの熱の当たりがソフトになり、おいしく仕上がります。

確実・簡単な温度管理

温度コントロールは電子サーモスタットのボタン操作により行なえます。(0~300℃)

火力は3段切り替え

上火、下火の火力調整は上火コントロールおよび下火コントロールにより3段切り替えができます。

厨房環境にやさしい電気式

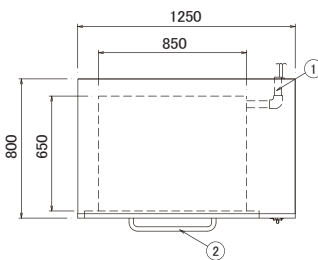
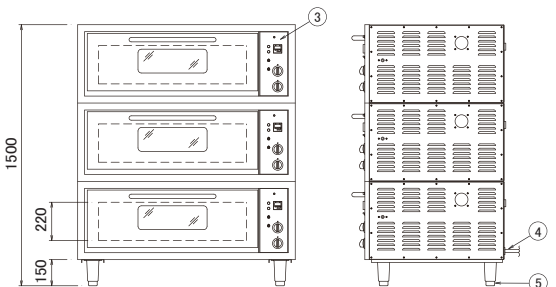
電気式ですから裸火がなく排気ガス・排熱が出ないので室内の空気汚染の心配がありません。

本体はステンレス

錆に強くハードな使用に耐え、美しく清潔に使用できます。

厨房室のスペースが有効に生かせる積み重ね式

1段・2段・3段タイプがあり生産量に合わせて選べます。


●NBO-18

仕様

モデル	外形寸法(mm)			庫内有効寸法(mm)			消費電力 3φ200V		総消費電力 3φ200V	電源電線 2m	一次側最大電流値(A)	本体質量(kg)
	間口(W)	奥行(D)	高さ(H)	間口(W)	奥行(D)	高さ(H)	上火用ヒーター	下火用ヒーター				
NBO-6			600			220	3.0kW	3.0kW	6.0kW	接地 3P-30A ㊤引掛プラグ付	26.0	150
NBO-12	1250	800	1050	850	650	220×2	3.0kW×2	3.0kW×2	12.0kW	直結	39.7	300
NBO-18			1500			220×3	3.0kW×3	3.0kW×3	18.0kW		52.0	450

◎付属品/焼皿(380×530×40mm、6枚取り平天板) (NBO-6:2枚、NBO-12:4枚、NBO-18:6枚)、耐熱オーブンミット(1対)

■図面各部名称表

- ①ダンパー
- ②ハンドル
- ③コントロールパネル
- ④電源電線
- ⑤アジャスター

東京・大阪・名古屋・札幌・盛岡・仙台・千葉・金沢・広島・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。下記支店、営業所まで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/>

本社 ☎(079)568-0581(代) 長野営業所 ☎(0263)48-2891(代)
 東京支店 ☎(03)5645-2691(代) 静岡営業所 ☎(054)254-0801(代)
 大阪支店 ☎(06)6838-5001(代) 三重営業所 ☎(059)229-8501(代)
 名古屋支店 ☎(052)701-9851(代) 京都営業所 ☎(075)605-4811(代)
 札幌営業所 ☎(011)856-7091(代) 岡山営業所 ☎(086)246-3151(代)
 盛岡営業所 ☎(019)646-9851(代) 広島営業所 ☎(082)229-3391(代)
 仙台営業所 ☎(022)717-3191(代) 山口営業所 ☎(083)973-4771(代)
 埼玉営業所 ☎(049)248-7811(代) 高松営業所 ☎(087)861-2531(代)
 千葉営業所 ☎(043)290-1231(代) 松山営業所 ☎(089)935-7341(代)
 横浜営業所 ☎(045)861-0141(代) 福岡営業所 ☎(092)621-9001(代)
 新潟営業所 ☎(025)281-6181(代) 熊本営業所 ☎(096)378-8661(代)
 金沢営業所 ☎(076)249-7521(代) 鹿児島営業所 ☎(099)258-4721(代)

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2014年9月現在のものです。