NICHIWA®

ELECTRIC MULTI-PURPOSE COOKER

電気多目的焼物器

調理がマニュアル化できる 万能焼物器

多彩な料理を効率よく調理
清掃が行いやすくお手入れが簡単

NGM-6AC

NGM-6BC

2024.11

調理がマニュアル化できる万能焼物器

1台で炒める、焼く、炒め煮など 多彩な調理が可能

1台で多彩な調理が可能

お好み焼きや焼きそばなどの鉄板調理から玉子焼き・かつ煮などの卵料理まで1台で幅広いメニューの調理が可能です。

蓋付・自動注水機能付で蒸し焼きも可能

蓋をしたまま自動注水ができるため1 工程で餃子の焼成が可能です。また、焼きそば麺の蒸らしも容易です。
ハンバーグやチキンソテーなどのグリルメニューも蒸し焼きすることで高品質で効率よく調理が可能です。

温度設定範囲は50℃~250℃

デジタル式コントロールパネルで温度を正確にコントロールします。1℃単位、250℃まで設定が可能です。

加熱調理をマニュアル化

あらかじめ焼成条件を登録しておけば熱板温度から料理時間、注水量までマニュアル化が可能です。
さらにNGM-BCタイプは調理メニューを登録して、ワンタッチで5メニューの繰り返し調理ができます。

給水カランが本体に標準装備

調理の切替え時や調理終了後の清掃は給水カランのフレキシブルホースで熱板、蓋の内側、後方の溝を流水洗浄で効率よく行え、清潔に保てます。

熱板の上げ下げが可能

清掃は握りやすいハンドルでスムーズに熱板を上げ下げでき、食材カスなどは後方の溝にある残菜かごで容易に処理できます。

お客様のニーズにより2パターンの機種をラインナップ

NGM-ACタイプ

●1メニュー(マニュアル)
登録可能

NGM-BCタイプ

お知らせ時間機能付

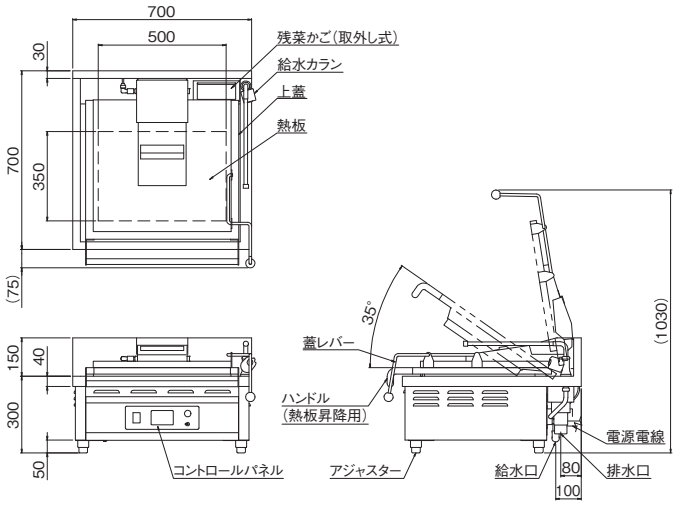
●1メニュー(マニュアル) + ●5メニュー(調理メニュー)
登録可能

NGM-ACタイプの特徴

1メニュー
マニュアル

- 定番1メニューの温度と時間、注水量を事前にマニュアル登録可能。
- 登録したメニューは電源を切っても記憶されているので繰り返し調理ができます。
- 熱板は厚手の鉄板（鋼板）を採用し、立ち上がりが早く蓄熱性に優れ、均一な焼き色に仕上がります。

NGM-6AC



モデル	外形寸法（mm） 間口（W）×奥行（D）×高さ（H）	熱板寸法（mm） 間口（W）×奥行（D）	定格消費電力	電源電線	推奨漏電ブレーカー容量（A）	給水（A）	排水（A）	本体質量（kg）
NGM-4AC	540 × 700 × 300	340 × 350	3φ200V 4.0kW	2m 接地3P-20A ㊀ 引掛プラグ付	20	15	40	45
NGM-6AC	700 × 700 × 300	500 × 350	3φ200V 6.0kW	2m 接地3P-20A ㊀ 引掛プラグ付	30	15	40	56
NGM-7AC	820 × 750 × 300	620 × 400	3φ200V 7.2kW	2m 接地3P-30A ㊀ 引掛プラグ付	30	15	40	70

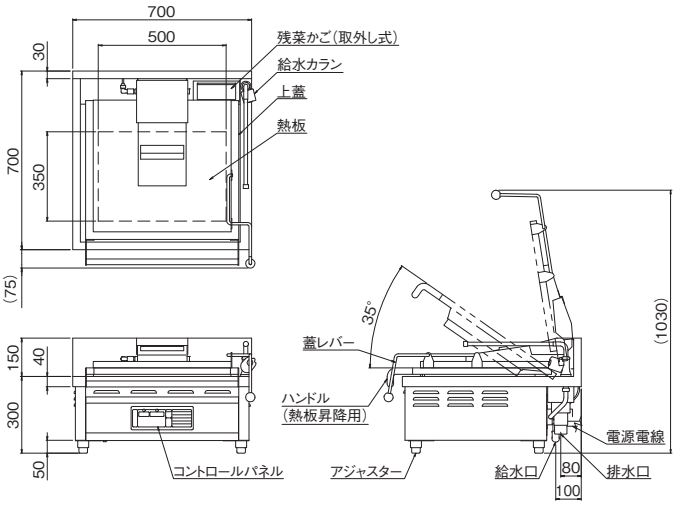
●付属品／蒸気ガード（1個）、熱板仕切（1個）

NGM-BCタイプの特徴

1メニュー
マニュアル
＋
5メニュー
（調理メニュー）

- 6メニューの温度と時間、注水量を事前に登録可能（1マニュアル+5メニュー）。
- 定番メニューを登録することで、繰り返し調理する際の再設定が不要。
- オーバーシュートの少ない温度制御で品質の安定化に貢献します。
- 熱板はクラッド鋼板（ステンレスとスチールの二重構造）を採用し、蓄熱性・調理面はステンレスで耐摩耗性に優れ、均一な仕上がりとさびにくく清潔にご使用いただけます。
- お知らせ時間を設定しておけば、調理中にブザーでお知らせします。お好み焼きやかつ煮など、途中で手を加える調理に役立ちます。

NGM-6BC



モデル	外形寸法（mm） 間口（W）×奥行（D）×高さ（H）	熱板寸法（mm） 間口（W）×奥行（D）	定格消費電力	電源電線	推奨漏電ブレーカー容量（A）	給水（A）	排水（A）	本体質量（kg）
NGM-4BC	540 × 700 × 300	340 × 350	3φ200V 4.0kW	2m 接地3P-20A ㊀ 引掛プラグ付	20	15	40	48
NGM-6BC	700 × 700 × 300	500 × 350	3φ200V 6.0kW	2m 接地3P-20A ㊀ 引掛プラグ付	30	15	40	61
NGM-7BC	820 × 750 × 300	620 × 400	3φ200V 7.2kW	2m 接地3P-30A ㊀ 引掛プラグ付	30	15	40	76

●付属品／蒸気ガード（1個）、熱板仕切（1個）

多目的焼物器を使用したメニュー例

（NGM-6AC・NGM-6BC使用の場合）

餃子　一度に大量焼成できます 自動注水できます

調理量／回：20g×60ヶ
温度／時間：220℃／7分30秒
※注水あり・冷凍餃子使用

焼きそば　麺の蒸らしを自動注水で行えます

調理量／回：6人分
温度／時間：200℃／3分
※注水あり（麺の蒸らし）

炒飯　パラパラ炒飯も安定した仕上がりに

調理量／回：5人分
温度／時間：200℃／4分30秒

かつ煮　卵の絶妙な硬さをあらかじめ設定できます

調理量／回：10食分
温度／時間：120℃／5分

野菜炒め　季節の野菜を食感よく仕上げます

調理量／回：1.5kg
温度／時間：180℃／5分
※タレは温めておく
※注水あり（野菜の蒸し焼き）

親子丼　蓋を使用することで蒸らし加熱を行えます

調理量／回：9食分
温度／時間：140℃／5分30秒

お好み焼き　理想の焼き色に仕上がります

調理量／回：6枚分
温度／時間：190℃／15分

厚焼き玉子　難しい卵料理も温度時間をマニュアル化

調理量／回：1本分
温度／時間：150℃／2分
※熱板仕切りを使用

チヂミ　鉄板温度を正確にコントロールしマニュアル化

調理量／回：6枚分
温度／時間：200℃／13分

※調理条件は、食材やお求めの仕上がりにより異なります。
※画像はイメージです。

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2024年11月現在のものです。