

**多彩な料理を
効率良く調理!**

**洗浄、後片付けも
簡単便利!**

調理も調理終了後の
後片付けも軽減し
作業時間を短縮します。



NGM-6AC



NGM-6BC



1台で炒める、焼く、炒め煮等

- 1 熱板温度から調理時間、注水量までマニュアル化
- 2 蓋付の為、餃子などの蒸し焼きも可能
- 3 注水開始時間や注水後の調理タイマー開始熱板温度設定が可能
- 4 温度設定は最高250℃

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

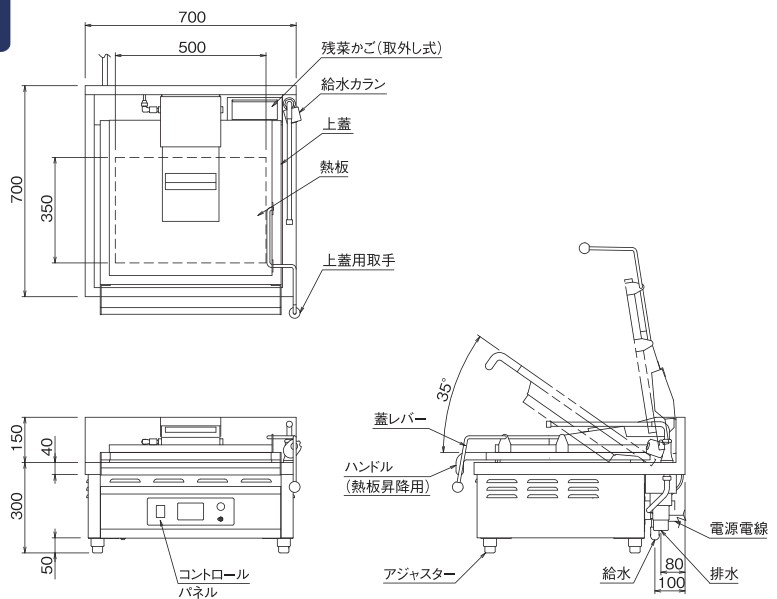
NGM-ACタイプの特徴

1メニューマニュアル^{注1)}
登録可能

- 定番メニュー(1パターン)の温度と時間、注水量を事前に登録可能です。
- 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。
- 熱板は厚手の鋼板を採用し、立ち上がり早く蓄熱性に優れ、均一な焼き色に仕上がります。



NGM-6AC



モデル	外形寸法(mm)			熱板寸法(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)	給水 (A)	排水 (A)	本体 質量 (kg)
	間口 (W)	奥行 (D)	高さ (H)							
NGM-4AC	540	700	300	340×350	4.0kW	接地 3P-20A [◎]	13.2	15	40	45
NGM-6AC	700			500×350	6.0kW		17.3			56
NGM-7AC	820			620×400	7.2kW		20.8			70

◎付属品/蒸気ガード(1個)、熱板仕切(1個)

注1) マニュアル:電源投入後に動作する初期設定されたメニューを示す。

多彩な調理が可能

5 給水カランが本体に標準装備!

調理の切り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、蓋の内面、後方の溝を流水洗浄で効率良く行え、清潔に保てます。



6 熱板の上げ下げが可能!

清掃は握りやすいハンドルで楽に熱板を上げ下げでき、食材カス等は後方の溝にある残菜かごで容易に処理できます。



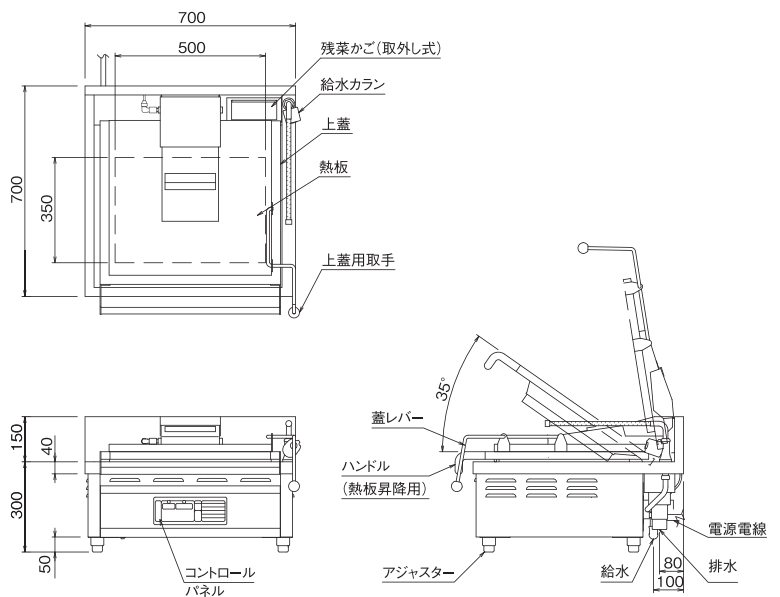
NGM-BCタイプの特徴

1メニューマニュアル^{注1)}
+
5メニューメモリー^{注2)} 登録可能



NGM-6BC

- 6メニュー(6パターン)の温度と時間、注水量を事前に登録が可能です。
- 定番メニューを登録すれば、繰り返し調理時の再設定は不要で生産性が向上します。
- 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、蓄熱性と調理面はステンレスで耐摩耗性に優れ、均一な仕上がりとサビにくく清潔にご使用頂けます。
- 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。お好み焼きなど途中で手を加える調理に役立ちます。



モデル	外形寸法(mm)			熱板寸法(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)	給水 (A)	排水 (A)	本体 質量 (kg)
	間口 (W)	奥行 (D)	高さ (H)							
NGM-4BC	540	700	300	340×350	4.0kW	接地 3P-20A ^㉔	13.2	15	40	48
NGM-6BC	700			500×350	6.0kW		17.3			61
NGM-7BC	820			620×400	7.2kW		20.8			76

◎付属品／蒸気ガード(1個)、熱板仕切(1個)

注1)マニュアル:電源投入後に動作する初期設定されたメニューを示す。 注2)メモリー:メニューキーで選択する1～5に設定されたメニューを示す。

多目的焼物器を使用したメニュー一例 (NGM-6AC・6BC使用)



餃子

- ☆1度に大量焼成できます
- ☆自動注水できます

(参考)調理条件

<冷凍餃子を使用した場合>

- ◆量 30g×60ヶ
- ◆調理時間 7分30秒
- ◆温度 220℃
- ※注水あり



かつ煮

- ☆卵の絶妙な硬さをあらかじめ設定できます

(参考)調理条件

- ◆量 10食分
- ◆調理時間 6分30秒
- ◆温度 140℃



お好み焼き

- ☆理想の焼き色に仕上がります

(参考)調理条件

- ◆量 6枚分
- ◆調理時間 15分
- ◆温度 190℃



焼きそば

- ☆麺の蒸らし工程も自動注水できます

(参考)調理条件

- ◆量 6人分
- ◆調理時間 5分
- ◆温度 200℃
- ※注水あり(麺の蒸らし)



彩り野菜の炒め物

- ☆季節の野菜を食感良く仕上がります

(参考)調理条件

- ◆量 1.5kg
- ◆調理時間 5分
- ◆温度 180℃
- ※タレは温めておく

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9月現在のものです。