



電気焼物器シリーズ

和風FFは、ニチワの電気式焼物器！
電子コントロールで、
あつあつで美味しく提供！

重ね合わせ式焼物器

(たい焼・たこ焼・今川焼)

たい焼器

たこ焼器

今川焼(回転焼)器

いか焼器



 たこ焼器
NT-84



 たい焼器
NGP-3



 今川焼(回転焼)器
NI-40



※FF(ファストフード)とは、短時間で調理、あるいは注文してからすぐに食べられ、持ち帰りも可能な手軽な食品のことです。

ふっくらで美味しくきれいな仕上がり(熱板輻射加熱型)

均一加熱で焼きムラ無し

熱板への輻射熱は焼きムラの無い均一な温度分布を考慮したオリジナルヒーターユニットの設計で、どなたでも上手にムラ無く焼けます。

火力調節タイプ

出力調整はつまみを回すだけのシンプル操作で焼き上げに最適な火力が無段階に得られる電子回路式です。

安全・安心・クリーン

安全性を考慮した温度過昇防止装置など複数の安全装置の採用により、安全でクリーンにご使用できます。

本体高さ400mm。作業台の上に設置して使用するなど設置場所に困りません。

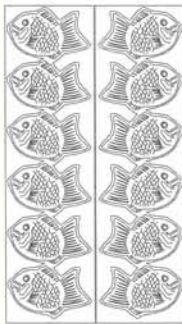


を選択できます。

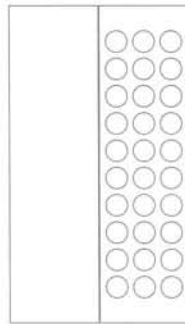
重ね合わせ式焼物器(たい焼・たこ焼・今川焼)

片面と片面を焼いて、重ね合わせることができる便利な焼物器です。
焼物は、たい焼・たこ焼・今川焼(2種類)の熱板の4種類からお選び頂けます。

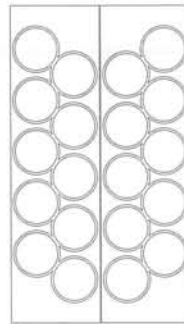
たい焼
6匹×2/台



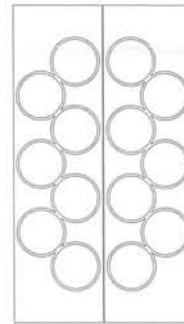
たこ焼
30個(φ38)×2/台



今川焼
10個焼(φ74)×2/台



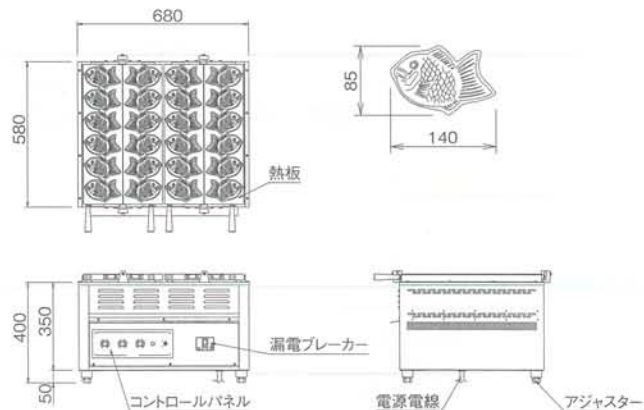
今川焼
7個焼(φ78)×2/台



※その他の熱板(ミニたい焼、バンダ焼、栗饅頭、コアラ焼)又、これら以外でも特注対応できますので、弊社営業までお問い合わせ下さい。
※たこ焼き用熱板は右側で焼成後、左に回転して最終工程で釣鐘形状にたこ焼の底を焼きます。そのため、左側の熱板は平板になっています。



NG-2(6個2連式)

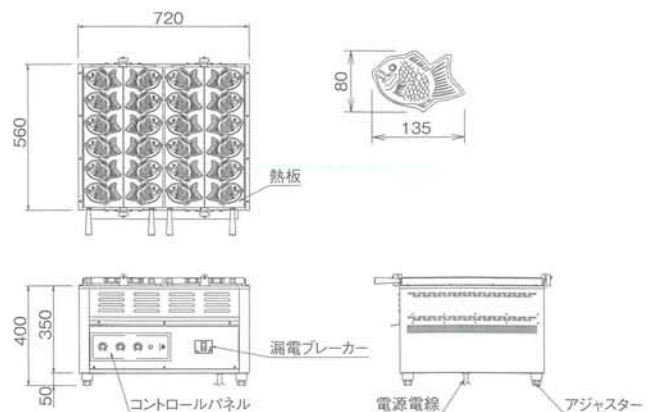


たい焼器

懐かしいふっくらアツアツのたい焼、NGPシリーズと同じ大きさの焼き型です。
熱板への輻射加熱型、無段階電子回路式です。



NGN-2(6匹2連式)





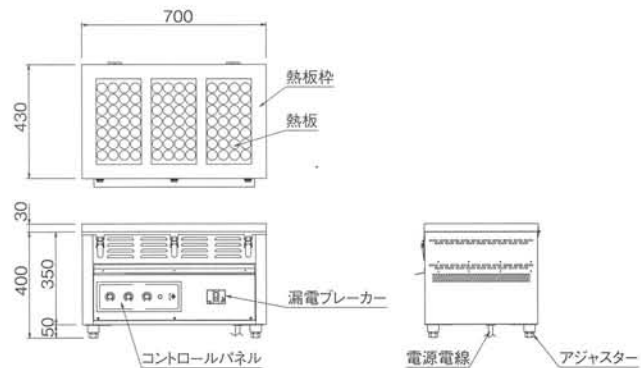
たこ焼器

前面の固定金具を外して、熱板が容易に取り外せるので洗浄作業がスムーズです。



NT-84 (84個φ38mm)

熱板1面タイプ、2タイプにも対応しております。

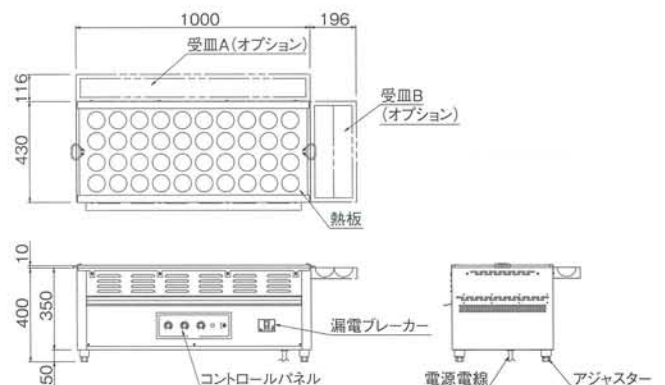


今川焼(回転焼)器

熱板は銅板を採用。熱伝導率が高いので熱が素早く均一に伝わり、焼きムラがありません。



NI-40 (40穴φ74mm×20個焼)



うす皮でパリッと香ばしく美味しい仕上がり(熱板ヒーター内蔵型)

早い立ち上がり

熱板に取り付けたヒーターユニットは熱分布を追求したオリジナル設計により、焼面温度はほぼ均一で、立ち上がりが早く、さらにセンサーによる正確な温度管理を行うため、どなたでも上手に焼けます。

温度調節タイプ

デジタル温度表示式。1℃単位の温度を個々に設定し、マイコン制御で焼き色も思いのままに付けられます。

熱板はテフロン加工を施しているので生地のコびり付きを防ぎます。

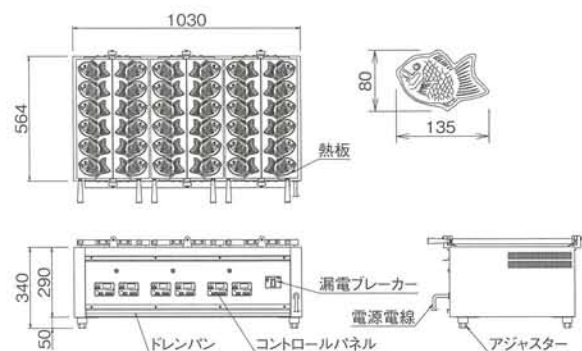


たい焼器

パリパリで美味しいうす皮のたい焼



NGP-3 (6匹3連式)



■ 仕様

モデル	外形寸法 (mm)			焼面内容	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)	本体 質量 (kg)				
	間口 (W)	奥行 (D)	高さ (H)									
NG-2 (2連式)	680	580	400	12匹 (140×85mm)	6.0kW	接地 3P-20A◎	17.3	47				
				60個 (φ38mm)								
				20個焼 (φ74mm)								
NG-3 (3連式)	1000	580	400	14個焼 (φ78mm)	8.0kW	接地 3P-30A◎	23.1	63				
				18匹 (140×85mm)								
				90個 (φ38mm)								
NGN-2	720	560	400	12匹 (135×80mm)	6.0kW	接地 3P-20A◎	17.3	48				
	1050			18匹 (135×80mm)					8.0kW	接地 3P-30A◎	23.1	64
	690			564					340	12匹 (135×80mm)	4.0kW	接地 3P-20A◎
1030	18匹 (135×80mm)	6.0kW	100									
NGP-2	700	430	400	84個 (φ38mm)	6.0kW	接地 3P-20A◎	17.3	42				
NI-40	1000	430	400	20個焼 (φ74mm)	6.0kW	接地 3P-20A◎	17.3	61				

●NI-40のオプション/受皿 (A・B)

いか焼器

● 環境改善に一役

厨房環境の電化の動きと作業マニュアル化の波に乗り大阪のいか焼き店などにご使用頂いています。

● 作業を軽減

上部熱板は背面スプリングにより楽に開閉が行えます。

● 上下熱板で生地をプレスして調理

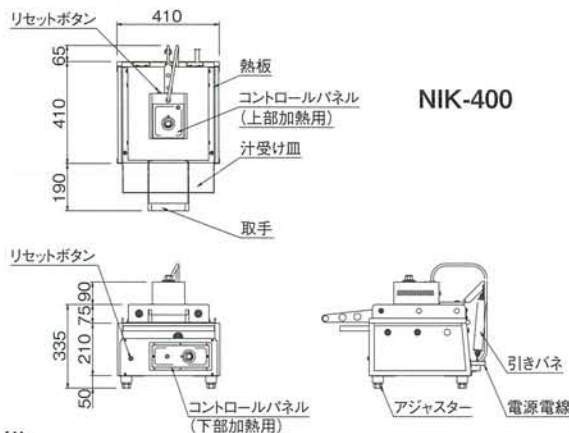
上火、下火に当たる熱板には、それぞれサーモスタットが付いて上・下個別に温度調整が可能です。

● 安全・安心

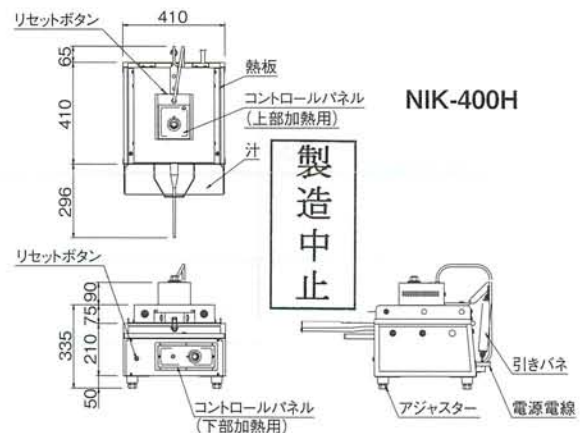
上火、下火の熱板には温度が異常上昇した場合に、ヒーターへの通電をストップする温度過昇防止装置を装備しています。



NIK-400



NIK-400



NIK-400H

製造中止

■ 仕様

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)	本体 質量 (kg)
	間口 (W)	奥行 (D)	高さ (H)	上部加熱板	下部加熱板				
NIK-400	410	410	335	320×370	367×380	4.5kW	接地 3P-20A◎	13.0	43
NIK-400H									

◎NIK-400Hは箆式タイプです。

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2017年9月現在のものです。