

IHグリドル(お好み焼き)

ビルトインタイプ

お好み焼きを美味しくしたのは **IH** です



IHなら微妙な火力調節が簡単
 表裏ムラなくやわらかく焼き上げます。
 さらに安全・クリーンな快適環境も
 お客様へサービスできます。



MIGO-3B

テーブル
組み込み例

理想的

ハイパワーで立ち上がりが高く、無段階の火力調節とデジタル温度調節器により、最適な加熱と食べ頃の保温を理想的にコントロールできます。

安全・クリーン

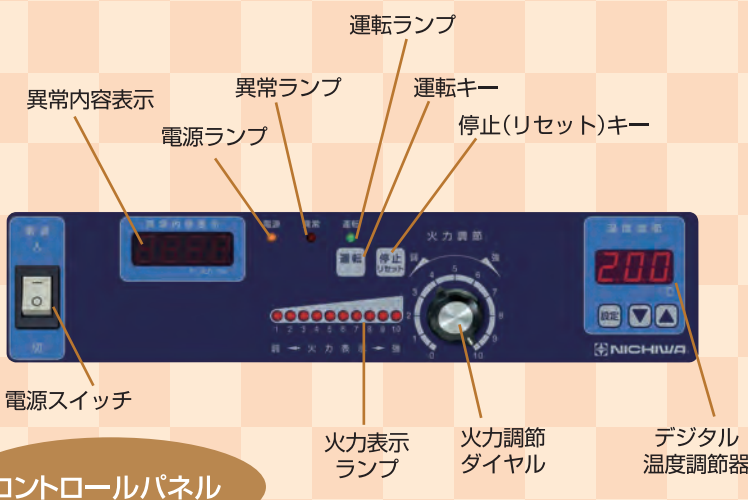
IH加熱で火を使わずに加熱するため、排気ガスがなく排熱も少なく安全・クリーンで快適な環境が実現します(空調面にも大きな利点となります)。

省エネもしっかり

加熱効率90%以上の高効率でエネルギーロスが少なく、加熱効率がガスと比べて向上します。

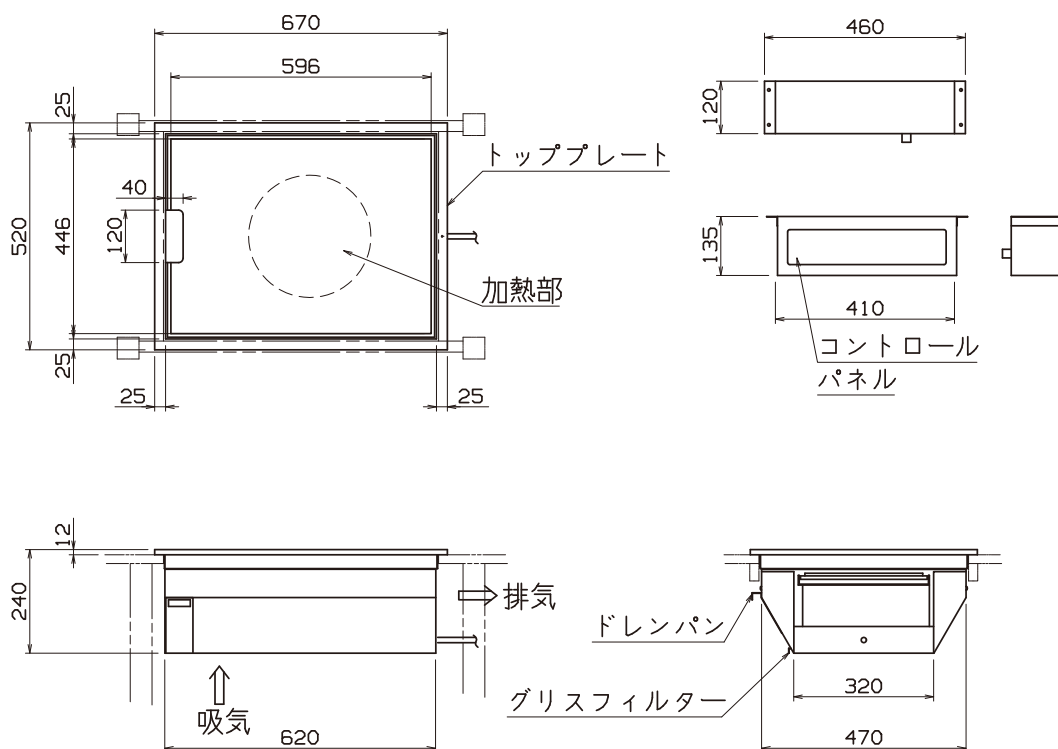
焼きやすい

熱板は熱伝導性にすぐれたクラッド鋼板を使用していますので、おいしくきれいに焼き上げます。



コントロールパネル

■MIGO-3B・5B(ビルトインタイプ)



■仕様

モデル	外形寸法(mm)			グリドル板 (mm)	電源容量 3φ200V	消費電力	電源電線 2m 引掛プラグ付	一次側最大 電流値(A)	漏電ブレーカー 容量	本体 質量 (kg)
	間口 (W)	奥行 (D)	高さ (H)							
MIGO-3B	670	520	240	596×446	3.4kVA	3.0kW	接地 3P-20A ㊦	9.8	3極:20A	60
MIGO-5B					5.6kVA					

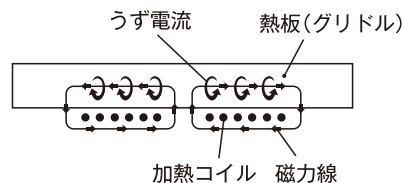
*漏電ブレーカーは、高調波誤作動対策品の30mA感度のものをご使用下さい。

◆熱板はクラッド鋼板

熱板は、熱効率に優れたクラッド鋼板を採用。

◆IHグリドルの発熱原理

加熱コイルに高周波電流を流すとコイルに磁力線が発生します。その磁界の中に磁性体の熱板(グリドル)を設置することによって、熱板(グリドル)にうず電流が発生して、ジュール熱が生じ熱板が加熱され調理ができます。



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)
東京支店 ☎(03)5645-2691(代)
大阪支店 ☎(06)6838-5001(代)
名古屋支店 ☎(052)701-9851(代)
札幌営業所 ☎(011)856-7091(代)
盛岡営業所 ☎(019)646-9851(代)
仙台営業所 ☎(022)717-3191(代)
埼玉営業所 ☎(049)248-7811(代)
千葉営業所 ☎(043)290-1231(代)
横浜営業所 ☎(045)861-0141(代)
新潟営業所 ☎(025)281-6181(代)
金沢営業所 ☎(076)249-7521(代)
長野営業所 ☎(0263)48-2891(代)
静岡営業所 ☎(054)254-0801(代)
三重営業所 ☎(059)229-8501(代)
京都営業所 ☎(075)605-4811(代)
岡山営業所 ☎(086)246-3151(代)
広島営業所 ☎(082)229-3391(代)
山口営業所 ☎(083)973-4771(代)
高松営業所 ☎(087)861-2531(代)
松山営業所 ☎(089)935-7341(代)
福岡営業所 ☎(092)621-9001(代)
熊本営業所 ☎(096)378-8661(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2015年12月現在のものです。