

素早い立ち上がりで おいしく調理

**MIG-900N**

素早い立ち上がり

熱効率の優れた設計により、立ち上がりと温度復帰がよく、連続して安定した加熱ができます。

理想的な温度コントロール

鉄板表面温度は高感度センサーにより正確にコントロールできます。
また、デジタル温度調節器により(最高250℃)温度調節が自在に行え、最適な温度管理が可能です。

省エネ

高加熱効率で省エネになります。

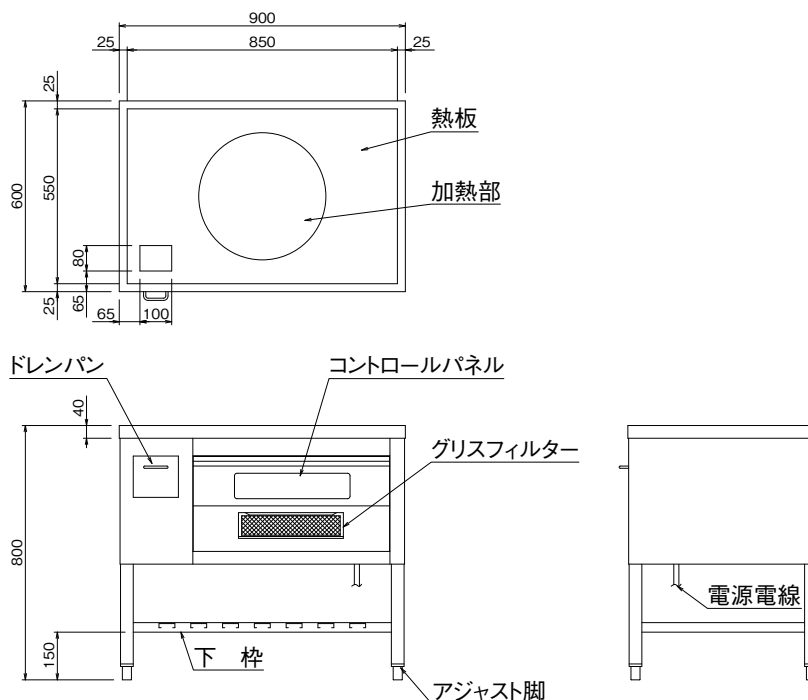
安全・クリーン

IH加熱で火を使わないため、空気を汚さず安心してご使用頂けます。毎日のお手入れも楽々。
厨房内をクリーンに保ちます。

早い立ち上がりと安定した加熱で調理がスピーディーにできます。
デジタル温度調節器により、
最適な温度管理ができる使いやすいIHグリドルです。

SC
SAFETY & CLEAN
ニチワの電気厨房機

●MIG-900N



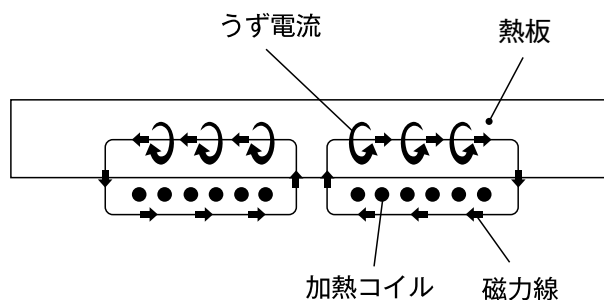
■仕様

モデル	外形寸法(mm)			電源容量 3φ200V	定格消費電力	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)						
MIG-900N	900	600	800	5.6kVA	5.0kW	接地 3P-20A㊞	16.2	3極:30A	93

※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。

◆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を設けることによって、熱板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高温になるため調理が可能になります。



本カタログに記載の「定格消費電力」とは、電気用品安全法及び一般社団法人日本エレクトロヒートセンターが制定する「電化厨房機器性能指標基準」に基づく「定格消費電力」のことです。

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2016年12月現在のものです。