

ステーキカウンター

(電気鉄板焼)

客席の調理演出に最適な鉄板焼を
ご提供致します

新製品



熱板は厚手の鋼板を採用

温度ムラが少なく、熱効率が高くなっております。(用途に応じて全面を調理有効面とする製作も可能です)

設定確実な温度管理

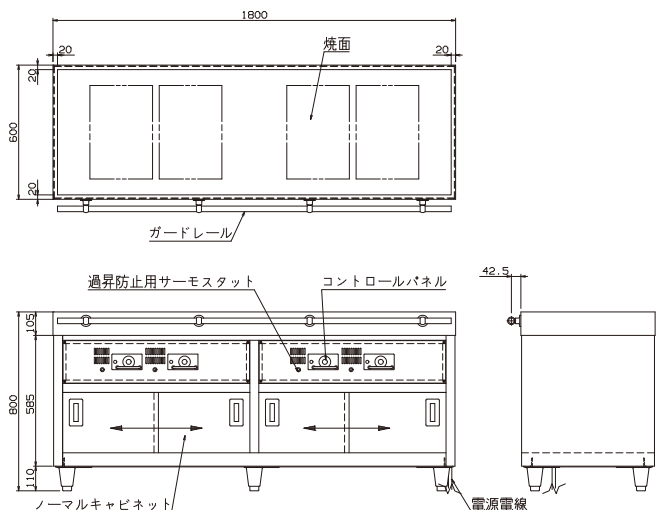
操作はサーモスタットを希望の温度にセットするだけで180℃～220℃まで設定できます。

お客様のご要望にお応えします

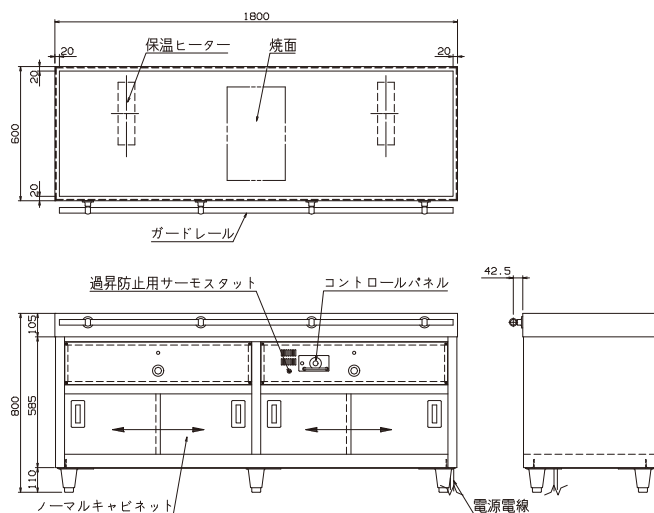
オーダーメイド製品のご相談承ります。寸法・その他仕様についてはご相談下さい。IH式の製作も可能です。

■図面各部名称

● TPY-1800



● TPY-1800W



■仕様

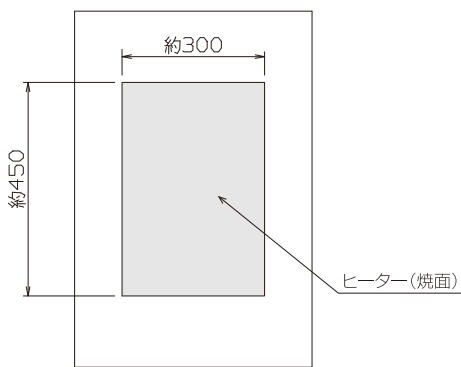
モデル	外形寸法(mm)			消費電力 3φ200V	電源電線 2m	一次側最大 電流値 (A)	本体 質量 (kg)
	間口 (W)	奥行 (D)	高さ (H)				
TPY-1800	1800	600	800	12.0kW	直結	34.6	250
TPY-1800W				3.4kW		10.4	

○寸法・その他仕様については御相談下さい。IH式の製作も可能です。

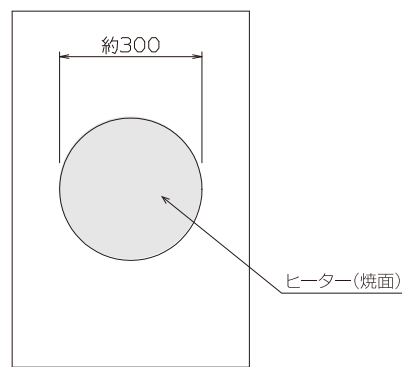
【鉄板加熱方式について】

ヒーター形状例

■角型ヒーター
3φ200V 3.0kW



■丸型ヒーター
1φ200V 4.0kW



※ヒーター形状、配置に関しましては、ご要望にお応え致しますのでお問い合わせ下さい。

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) | 長野営業所 ☎(0263)48-2891(代) |
| 東京支店 ☎(03)5645-2691(代) | 静岡営業所 ☎(054)254-0801(代) |
| 大阪支店 ☎(06)6838-5001(代) | 三重営業所 ☎(059)229-8501(代) |
| 名古屋支店 ☎(052)701-9851(代) | 京都営業所 ☎(075)605-4811(代) |
| 札幌営業所 ☎(011)856-7091(代) | 岡山営業所 ☎(086)246-3151(代) |
| 盛岡営業所 ☎(019)646-9851(代) | 広島営業所 ☎(082)229-3391(代) |
| 仙台営業所 ☎(022)717-3191(代) | 山口営業所 ☎(083)973-4771(代) |
| 埼玉営業所 ☎(049)248-7811(代) | 高松営業所 ☎(087)861-2531(代) |
| 千葉営業所 ☎(043)290-1231(代) | 松山営業所 ☎(089)935-7341(代) |
| 横浜営業所 ☎(045)861-0141(代) | 福岡営業所 ☎(092)621-9001(代) |
| 新潟営業所 ☎(025)281-6181(代) | 熊本営業所 ☎(096)378-8661(代) |
| 金沢営業所 ☎(076)249-7521(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2014年8月現在のものです。