



# 上火式電気魚焼器

焼網台上下装置付

ニチワの上火式魚焼器は

遠赤外線効果で「パリッと美味しく」焼き上げます!



GNU-31



### 煙発生を軽減

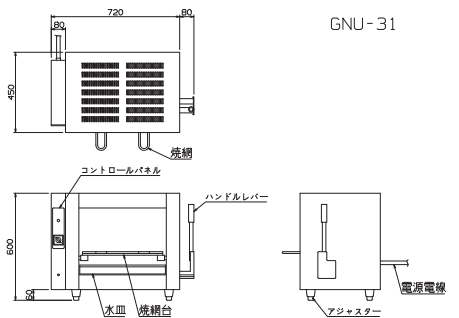
魚を焼くと、焼き脂や汁等が火床に落下して煙が大量に発生します。上火式電気魚焼器は食材を上部から加熱することにより、焼き脂、汁等は水の入った受け皿に落下し、煙の発生を非常に少なくします。

### シンプル操作

火力はカムスイッチで2段階の切り替えができます。上下装置レバーによって焼網の高さを変えることができ、ほどよい焼き加減で美味しく調理できます。



GNU-51



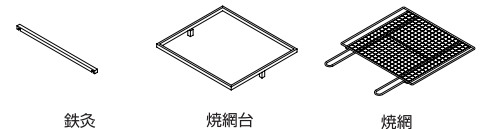
### 仕様

モデル	外形寸法(mm)			庫内寸法(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)	間口 (W)	奥行 (D)	高さ (H)				
GNU-31	720	450	600	490	420	375	3.0kW	接地 3P-20A Ⓞ	8.7	40
GNU-51	1020			790			5.0kW		14.4	52.5

◎GNU-31の付属品/焼網(1枚)、焼網台(1個)、串焼用鉄灸(2本)

◎GNU-51の付属品/焼網(2枚)、焼網台(1個)、串焼用鉄灸(2本)

### 上火式電気魚焼器(付属品)



鉄灸

焼網台

焼網

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

**フリーコール 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10月現在のものです。