

パンケーキグリドル

ふんわり
ふっくら

美しく焼き上げます。

新製品



PCG-450

焼面は厚手の銅板採用

熱伝導がよく、焼きムラがなく、最適な焼き上がりを実現します。

操作はシンプル、温度が確認しやすい

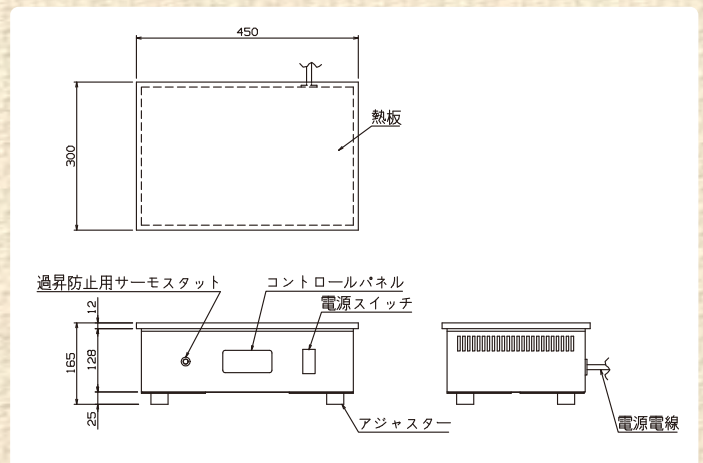
デジタル温度表示式。またマイコン制御で1℃単位で焼面温度の設定が可能です。

安全装置内蔵で安心

異常加熱時は自動的に加熱がストップし、エラーメッセージが表示されます。

洋風・和風を問わず活躍

パンケーキなどの洋菓子からどら焼きなどの和菓子まで調理できます。



仕様

モデル	外形寸法(mm)			消費電力 1φ200V	電源電線 2m・ 引掛プラグ付	一次側最大電流値(A)	焼面区分	本体質量 (kg)
	間口(W)	奥行(D)	高さ(H)					
PCG-450	450	300	165	2.0kW	接地2P-20A	10.0	1	26
PCG-600	600	450		4.0kW	接地2P-30A	20.0	2	49

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12月現在のものです。