

均等な温度分布で クレープを美しく焼き上げます

ステンレス製なのでさびに強く毎日のお手入れもらくらくです

**CM-410H**

熱板:φ410mm

ハイパワー仕様

**CM-360**

熱板:φ360mm



シンプル操作で確実な温度管理

本体運転スイッチを入れて希望の温度(95℃～230℃)にダイヤルを合わせるだけの簡単操作。サーモスタットで確実な温度管理ができます。

焼きムラのない仕上がり

厚さ17mmの鋳鉄採用で温度分布が均一で焼きムラのない仕上がりです。

YouTube ニチワ電機公式チャンネル
にて動画配信中！

ニチワ電機 YouTube

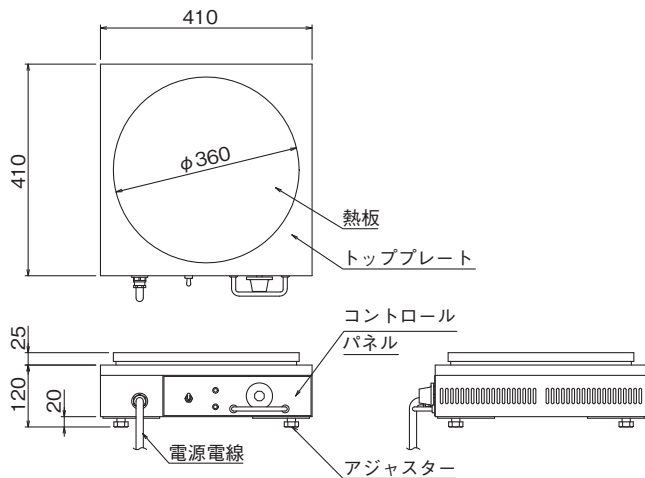
検索



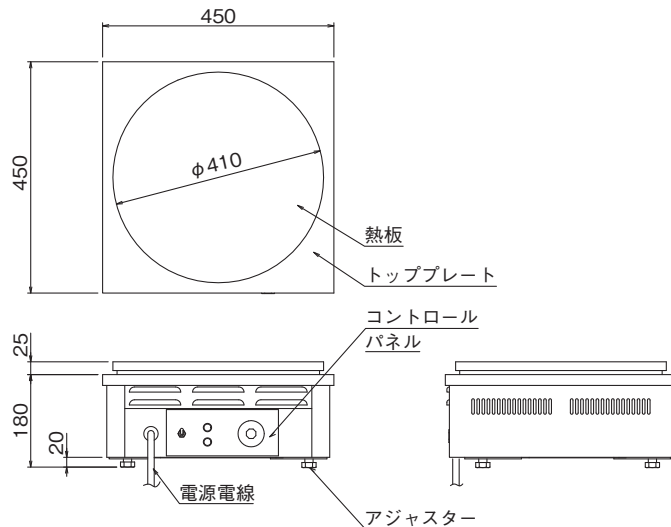
豊富なラインナップ

SC
SAFETY&CLEAN
ニチワの電気厨房機

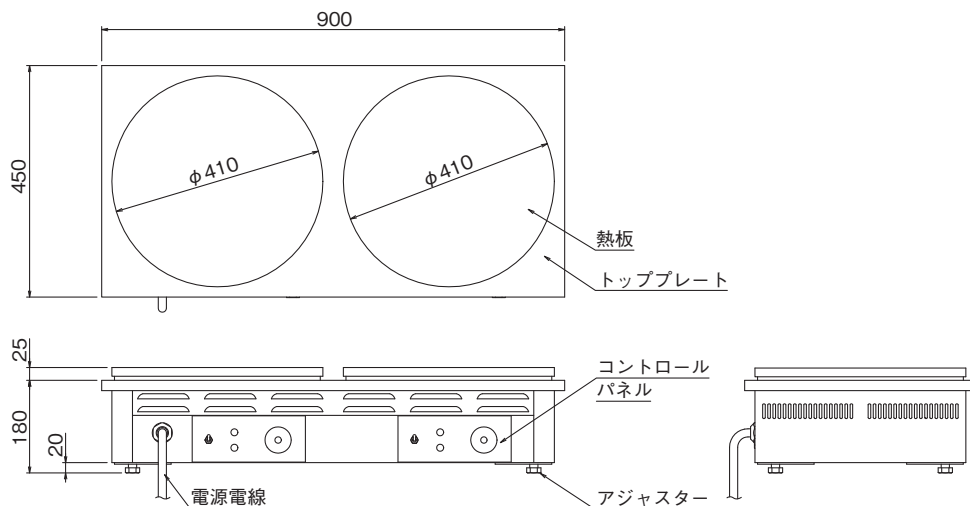
● CM-360



● CM-410/410H



● CM-410HW



■付属品

モデル	外形寸法(mm)			熱板寸法 (mm)	定格消費電力	電源電線	推奨漏電 ブレーカー 容量(A)	本体 質量 (kg)
	間口 (W)	奥行 (D)	高さ (H)					
CM-360	410	410	120	φ360	100V 1400W	2m 接地2P-15A Ⓡ プラグ付	15	22
CM-410	450	450	180	φ410	100V 1400W	2m 接地2P-15A Ⓡ プラグ付	15	31
CM-410H	450	450	180	φ410	1φ200V 2.5kW	2m 接地2P-20A Ⓢ 引掛プラグ付	15	31
CM-410HW	900	450	180	φ410×2	1φ200V 5.0kW (2.5kW×2)	2m 接地2P-30A Ⓢ 引掛プラグ付	30	51



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ください。



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

<https://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2024年4月現在のものです。