NICHIWA®

電気クレープ焼器

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

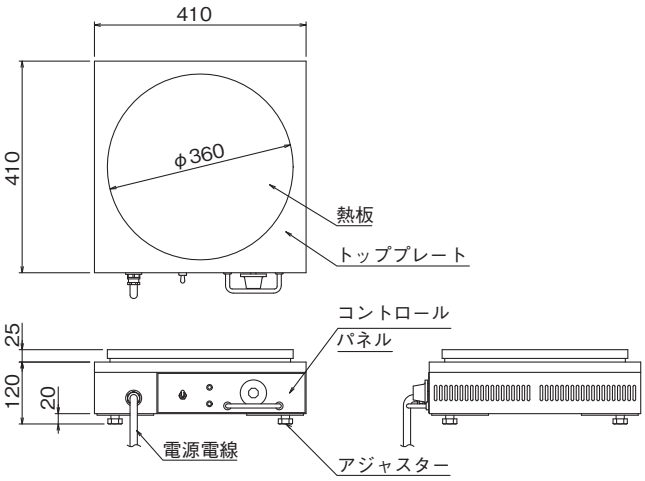
厚さ17mmの鋳鉄採用で温度分布が均一で焼きムラのない仕上がりです。

詳しくは動画で!

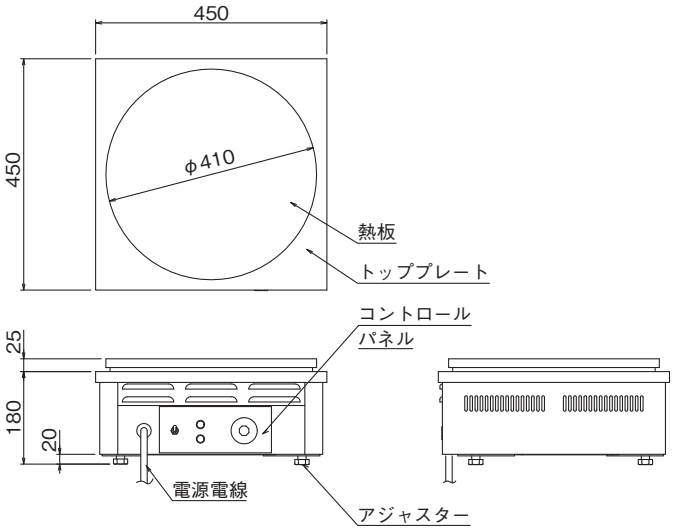
豊富なラインナップ

SAFETY&CLEAN
ニチワの電気厨房機

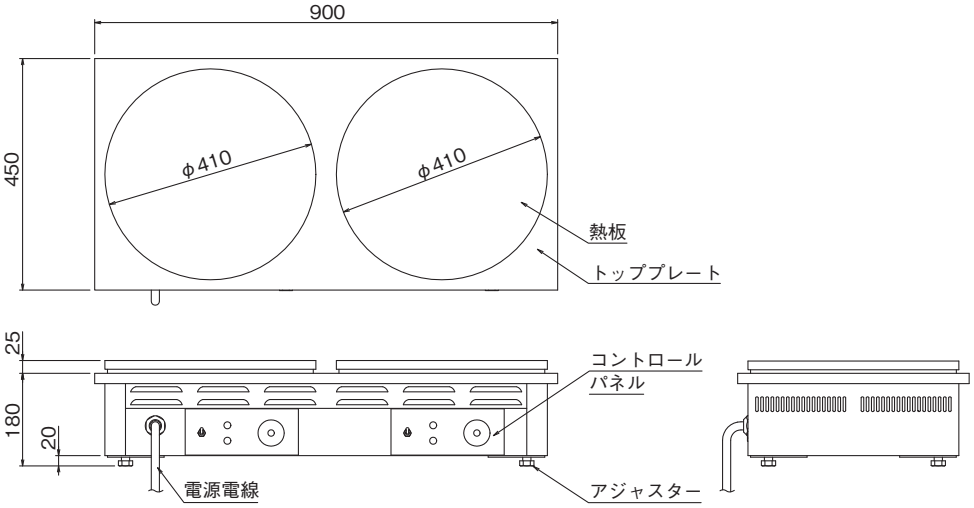
● CM-360



● CM-410/410H



● CM-410HW



モデル	外形寸法(mm) 間口(W) × 奥行(D) × 高さ(H)	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)
CM-360	410 × 410 × 120	φ360	100V 1400W	2m 接地2P-15A (H) プラグ付	15	22
CM-410	450 × 450 × 180	φ410	100V 1400W	2m 接地2P-15A (H) プラグ付	15	31
CM-410H	450 × 450 × 180	φ410	1φ200V 2.5kW	2m 接地2P-20A (S) 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 (S) 引掛プラグ付	30	51

■付属品

クレープ焼用ヘラ、トンボ(各1個)

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
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2025年7月現在のものです。