

立ち上がりが早く省エネ!


CET-485

カーボンヒーター採用 **省エネ**

立ち上がりが早く、ウォームアップ時間の短縮で省エネです。遠赤外線効果で、表面はサクサク、中はふわふわしっとりした食感になります。

自動連続運転

フルフラットコンベヤーに食パンやベーグル等をのせるだけ。あとは自動連続運転で調理が楽に行えます。

好みの焼き上がり調整

上火、下火のヒーター出力とコンベヤー速度を自在に調節して食材の両面または片面をお好みの焼き色に仕上げることが可能。

シャッター標準装備 **省エネ**

開口部は高さ調整可能なシャッターを標準装備。シャッターの高さを食材に合わせて、庫内からの放熱を防ぎ効率的に調理が行え省エネです。

幅広いメニューに対応

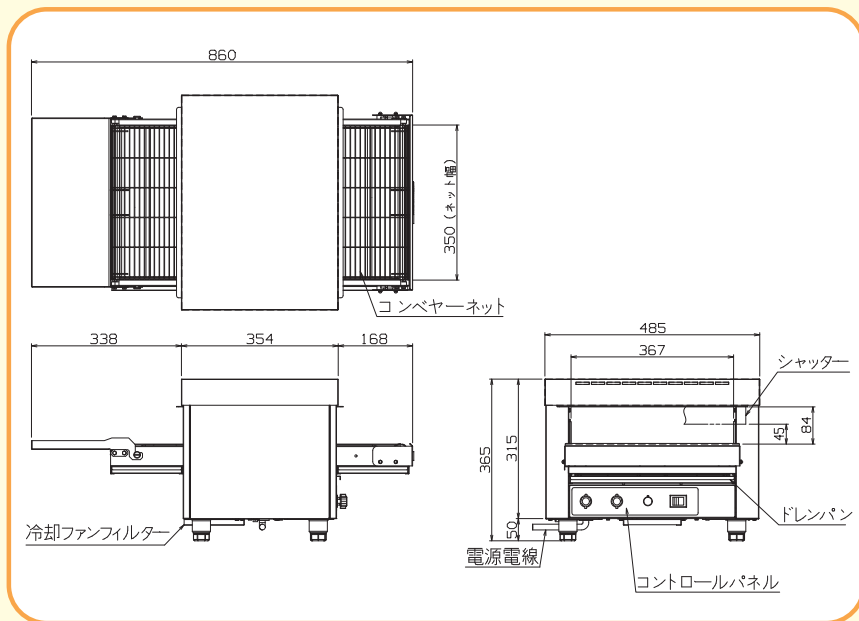
食パン、調理パンから上にトッピングするピザトーストまで焼けるなど幅広いメニューに対応可能。ホテル、喫茶店、サービスエリアなど多くのフードサービスにご利用頂けます。

清掃の省力化

ドレンパンでパンかす等を受けるので容易に処理が行えます。

安全・安心

庫内の異常温度上昇を防ぐ温度過昇防止装置付なので、安心してお使い頂けます。



仕様

モデル	外形寸法 (mm)			定格消費電力 1φ200V	電源電線 2m 引掛プラグ付	一次側最大 電流値 (A)	焼上能力 (枚/h) (トースト)	本体 質量 (kg)
	間口 (W)	奥行 (D)	高さ (H)					
CET-485	485	860	365	3.0kW	接地 2P-20A Ⓢ	15.0	約100	30

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

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