



ELECTRIC CONVEYER TOASTER

電気連続トースター

仕事が速いコンベヤー式

立ち上がりの早い

コーツ赤外線
ヒーター採用

パンを美味しく焼き上げます



たとえば
トースト1時間あたり
約**250**枚



CET-32N

ここがポイント

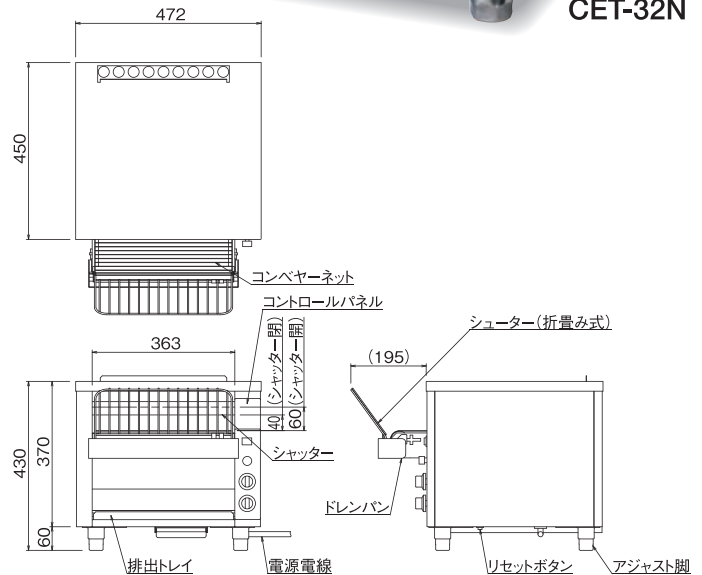
SPEED UP!

トーストは連続して焼けるコンベヤー式。
ピークタイムでも余裕でサービスできます。

焦げ目もしっかり!

ふんわりとした焼き色から香ばしい焼き上がりまで
美味しい焼き方を自在にコントロール。

- コーツ赤外線ヒーターの採用により、予熱の立ち上がり時間が早く、スピーディなクイックサービスが可能です。
- 上下のヒーターを個別にコントロールして、お好みに合わせ片面焼き、両面焼きができます。
- コンベヤーのスピード、ヒーターの火力はダイヤルを回すだけで無段階に調節ができますので、トーストやパンズ、ベーグルがお好みの焼き色に仕上がります。
- 加熱ゾーンの温度は安定しており、どのパンも均一に美味しく焼き上げます。
- シャッター標準装備。庫内の熱を逃さず、効率的に調理ができ省エネです。
- 省スペースで調理ができます。
- 庫内の異常温度上昇を防ぐ温度過昇防止装置付なので、安心してお使いいただけます。



モデル	外形寸法 (mm)			投入口 (mm)		定格消費電力	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/時トースト)	本体質量 (kg)
	間口 (W)	奥行 (D)	高さ (H)	間口 (W)	高さ (H)					
CET-32N	472	450	430	363	40	1φ200V 3.0kW	接地 2P-20A	15.0	約250	30
					または 60調整可					

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

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

※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2022年1月現在のものです。