NICHIWA®

ELECTRIC AUTO GYOZA COOKER

電気自動餃子焼器

ELECTRIC GYOZA COOKER

電気餃子焼器

美味しく焼くならニチワの餃子焼器

ニチワの電気餃子焼器は、こだわりの仕上げにお応えできる製品をラインナップしております。

電気自動餃子焼器
NGM-5.6AC

電気自動餃子焼器
NGM-3.9AC

電気自動餃子焼器
NGM-4.5AC
（ハイパワー・熱板跳ね上げタイプ）

電気餃子焼器
NGM-420
（注水手動タイプ）

詳しくは動画で!

シンプル操作!
スピーディーな自動調理（NGM-420を除く）

難しい水加減も水量設定により一定量注水

2024.7

香ばしく美味しい餃子が、自動で焼けます

マニュアル化による調理は手間がかからず、でき上がりのバラツキも解消されます。

注　水 → 蒸らし → 焼き上げ → 調理完了

＼ブザーでお知らせ／

1 シンプル操作! 蓋を閉じると調理開始

調理温度、時間、注水量の設定をし、餃子を並べて蓋を閉じると自動的に調理がスタートします。調理が完了するとブザーでお知らせします。
スタートキーの押し忘れもなく、蓋の開閉をするだけなので作業効率が向上します。

2 難しい水加減も 水量設定により一定量注水

餃子をふっくらと調理するために欠かすことのできない注水は、調理レシピに合わせて、きめ細やかな注水量設定ができ、さらに減圧弁によって水道圧0.2Mpaを維持していますので注水量は安定しています。
（給水元圧は、0.2～0.75Mpaの範囲内をご使用ください）

3 ワンタッチ操作で 同じ調理が繰り返し可能

餃子の仕上がりに合わせて、熱板温度・注水量・焼き上げ開始時間・焼き上げ時間がプログラム設定できますので、仕上がりのバラつきがありません。

4 熱効率がよく、焼きムラを抑え、美味しく焼き上げます

厚手のクラッド鋼板を使用していますので、均一な熱回りで焼きムラが少なく熱効率に優れています。きれいな焼き色が付き、中はジューシーに焼き上げます。

NGM-5.6AC（2連）

NGM-2.8AC（1連）
（冷凍餃子20g／個の場合）

デジタル式 コントロールパネル

表示部は見やすいデジタル式。調理温度や注水量の設定が容易で調理のマニュアル化ができます。
温度設定範囲 50℃～250℃

上蓋の丸洗いが可能

上蓋はワンタッチで取外しできますので、隅々まで洗浄できて衛生的です。

蓋のツマミを回します

手前に蓋を引くと簡単に外れます

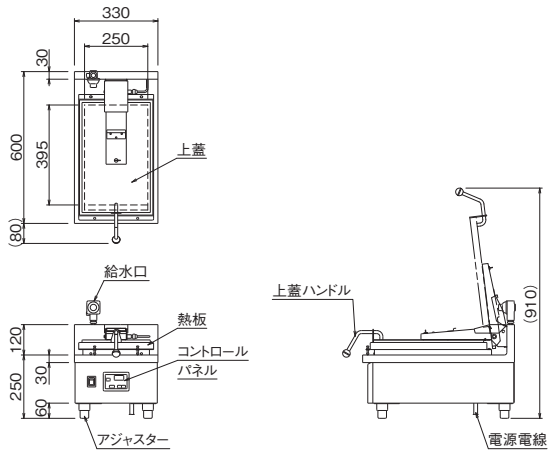
熱板はクラッド鋼板
（ステンレスとスチールの二重構造材）

ヒーターは熱伝導性に優れたスチール面側に取付け、熱効率を高めます。調理面は清掃性に優れたステンレス面側で温度ムラを抑えた均一な焼きを提供し、さびに強く、耐摩耗性に優れ、かつ清潔にご使用いただけけます。

電気自動餃子焼器

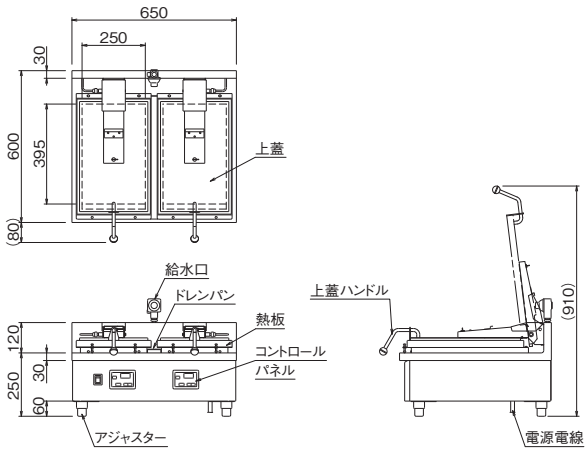
NGM-2.8AC

自動調理:1連



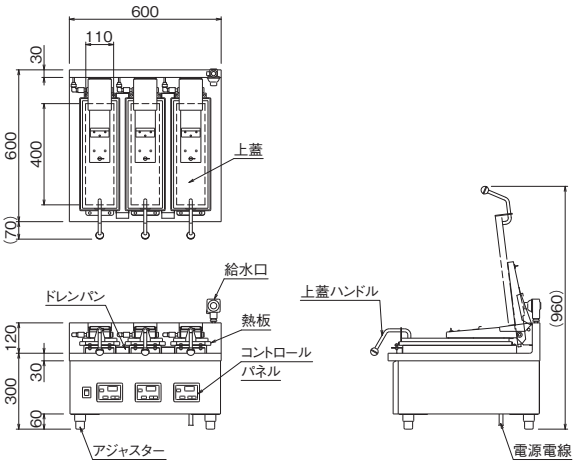
NGM-5.6AC

自動調理:2連



NGM-3.9AC

自動調理:3連



モデル	タイプ	外形寸法(mm) 間口(W)×奥行(D)×高さ(H)	熱板寸法(mm) 間口(W)×奥行(D)	定格消費電力	電源電線	推奨漏電ブレーカー容量(A)	調理能力※(個/1面)	全調理量(個)	給水(A)	本体質量(kg)
NGM-2.8AC	1連	330×600×250	250×395	1φ200V 2.8kW	2m 接地2P-20A ◎引掛プラグ付	20	36(12個×3列)	36	15	35
				3φ200V 2.8kW	2m 接地3P-20A ◎引掛プラグ付	15				
NGM-5.6AC	2連	650×600×250	250×395	3φ200V 5.6kW	2m 接地3P-20A ◎引掛プラグ付	30	36(12個×3列)	72	15	65
NGM-3.9AC	3連	600×600×300	110×400	3φ200V 3.9kW	2m 接地3P-20A ◎引掛プラグ付	20	12(12個×1列)	36	15	60

※調理能力は1個約25gの餃子によるものです(調理能力は餃子の大きさにより多少異なります)。

電気自動餃子焼器（ハイパワー・熱板跳ね上げタイプ）

ハイパワーで調理時間が短縮

従来より約2倍（当社NGM-2.8AC焼面積比）のハイパワーで、立ち上げ時間・調理時間を短縮しました。
一度に約24個（12個×2列）の調理が可能です。また、高感度電子サーモスタットの優れた加熱コントロールで餃子を焼く熱板面をきわめて正確にコントロールします。

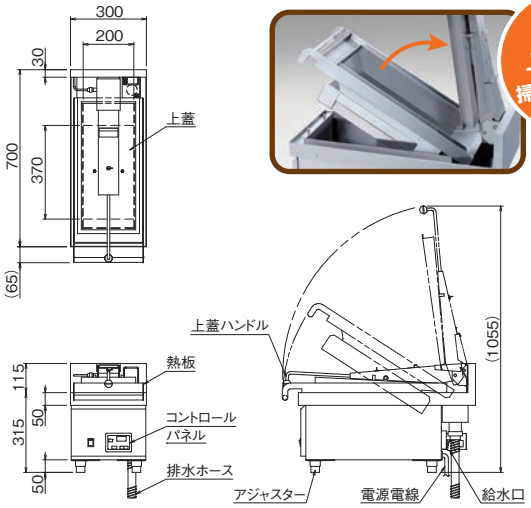
らくらく清掃

清掃モード搭載でお手入れが簡単に行えます。熱板は握りやすいハンドルで上げ下げが可能。水などはそのまま排水口に流すことができ、食材カスもカス取り網で処理が行えるため清掃が容易です。
また、上蓋は簡単に取外せて隅々まで洗浄ができ衛生的です。

NGM-4.5AC

自動調理：1連

詳しくは動画で!



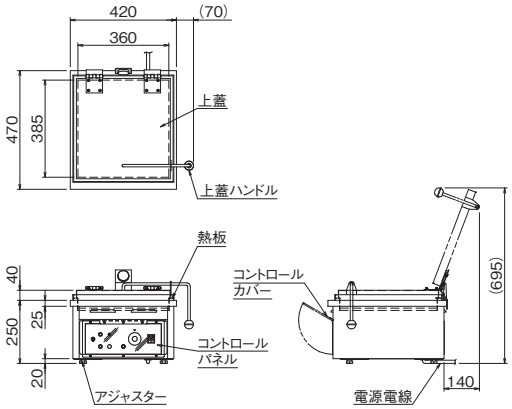
モデル	外形寸法(mm) 間口(W)×奥行(D)×高さ(H)	熱板寸法(mm) 間口(W)×奥行(D)	定格消費電力	電源電線	推奨漏電ブレーカー容量(A)	調理能力※(個/1面)	全調理量(個)	給水(A)	排水(A)	本体質量(kg)
NGM-4.5AC	300×700×315	200×370	3φ200V 4.5kW	2m 接地3P-20A ◎引掛プラグ付	20	24(12個×2列)	24	15	40	38

●付属品／排水ホース[40A](1本)、カス取り網(1個)
※調理能力は1個約25gの餃子によるものです(調理能力は餃子の大きさにより多少異なります)。

電気餃子焼器（注水手動タイプ）

・厚手の広い熱板で一度に約48個（12個×4列）の調理が可能です。
・ムラの少ない温度分布と高い熱効率で餃子を美味しく調理できます。
・温度設定範囲は50℃～300℃

NGM-420



モデル	外形寸法(mm) 間口(W)×奥行(D)×高さ(H)	熱板寸法(mm) 間口(W)×奥行(D)	定格消費電力	電源電線	推奨漏電ブレーカー容量(A)	調理能力※(個/1面)	全調理量(個)	本体質量(kg)
NGM-420	420×470×250	360×385	3φ200V 3.9kW	2m 接地3P-20A ◎引掛プラグ付	20	48(12個×4列)	48	37

※調理能力は1個約25gの餃子によるものです(調理能力は餃子の大きさにより多少異なります)。

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。

NICHIWA®

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2024年7月現在のものです。