

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



電気餃子焼器
NGM-420



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

香ばしく美味しい餃子が、

マニュアル化による調理は手間がかからず、
出来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、は0.2~0.75Mpaの範囲内をご使用下さい)

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)

上蓋の丸洗いが可能

上蓋はワンタッチで取り外しできますので、隅々まで洗浄できて衛生的です。

ワンタッチ



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

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出来ます。
温度設定範囲 常温~250℃(NGM-420を除く)

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)

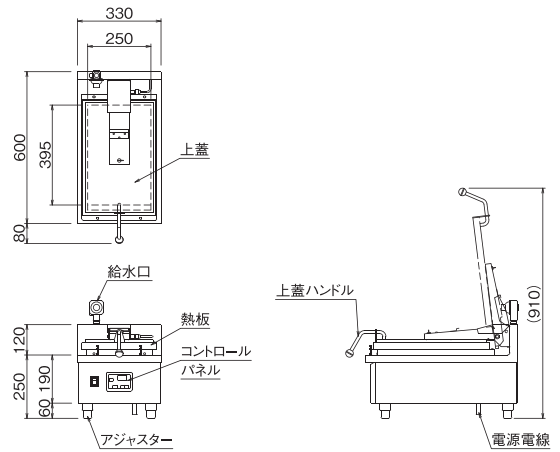
ヒーターは熱伝導性に優れたスチール面側に取り付け、熱効率を高めます。調理面は清掃性に優れたステンレス面側で温度ムラを抑えた均一な焼きを提供し、サビに強く、耐摩耗性に優れ、且つ清潔にご使用頂けます。

自動で焼けます。

電気自動餃子焼器

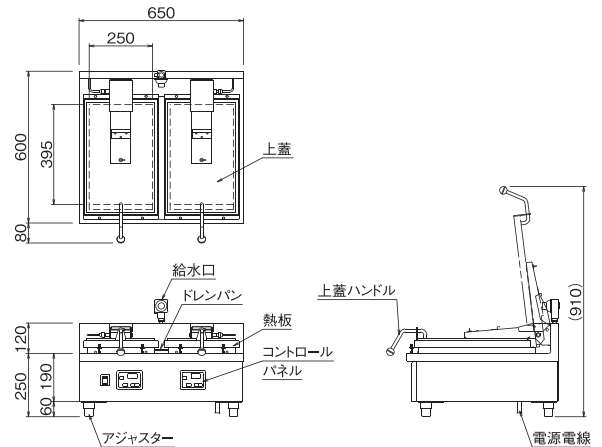
卓上タイプ/NGM-2.8AC

自動調理:1連



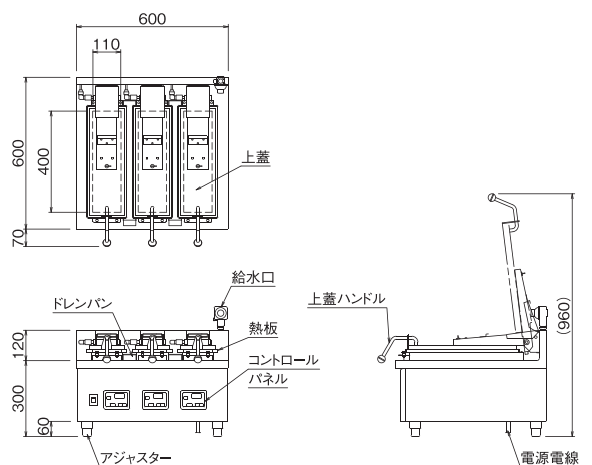
卓上タイプ/NGM-5.6AC

自動調理:2連



卓上タイプ/NGM-3.9AC

自動調理:3連



■仕様

モデル	外形寸法 (mm)			熱板寸法 (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)	調理能力*1 (個/1面)	全調理量 (個)	給水 (A)	本体質量 (kg)
	間口 (W)	奥行 (D)	高さ (H)								
NGM-2.8AC	330	600	250	250×395 (1連)	1φ200V 2.8kW	接地 2P-20AⓄ	14.0	36 (12個×3列)	36	15	35
NGM-5.6AC	650		250×395 (2連)	3φ200V 5.6kW	8.1						
NGM-3.9AC	600		110×400 (3連)	3φ200V 3.9kW	16.2						
						接地 3P-20AⓄ	11.3	12 (12個×1列)	36		60

*1 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

熱板の
上げ下げで
掃除がラクラク

ハイパワーで調理時間が短縮!

ラクラク清掃

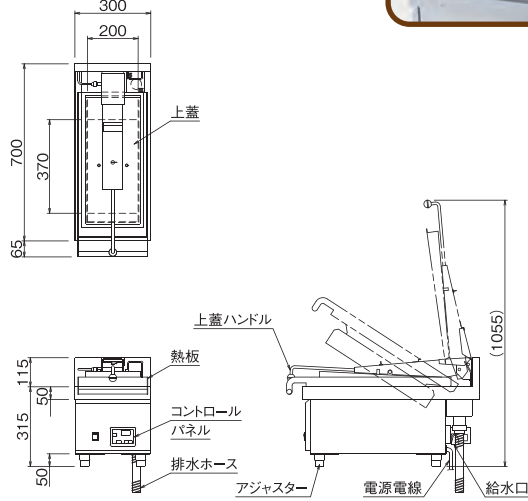
従来より約2倍(当社NGM-2.8AC焼面積比)のハイパワーで、立ち上がり時間、調理時間を短縮しました。

清掃モードキーを押して蓋を閉めると、設定量だけ自動的に給水されます。熱板は握りやすいハンドルで楽に上げ下げでき、食材カスなどはカス取り網で処理でき、清掃が容易に行えます。



卓上タイプ/NGM-4.5AC

自動調理:1連



仕様

モデル	外形寸法 (mm)			熱板寸法 (mm)	定格消費電力 3φ200V	電源電線 2m・引掛プラグ付	一次側最大電流値 (A)	調理能力*2 (個/1面)	全調理量 (個)	給水 (A)	排水 (mm)	本体質量 (kg)
	間口 (W)	奥行 (D)	高さ (H)									
NGM-4.5AC	300	700	315	200×370	4.5kW	接地 3P-20A◎	13.0	24 (12個×2列)	24	15	φ35	38

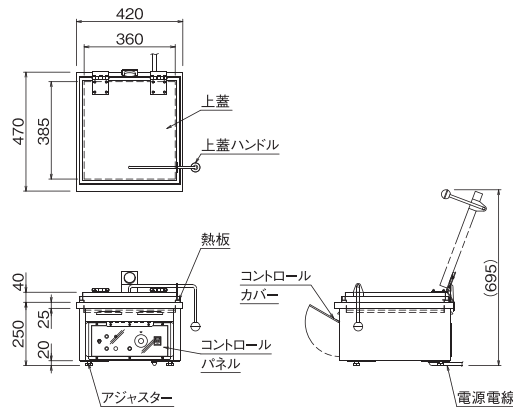
◎付属品 / 排水ホース(40A) (1本)、カス取り網(1個)

※2 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*1

厚手の広い熱板で一回に最大48個(12個×4列)の餃子が焼けます。ムラの少ない温度分布と高い熱効率で餃子を美しく調理できます。(注水は手動タイプ) 温度設定範囲 50℃～300℃

卓上タイプ/NGM-420



仕様

モデル	外形寸法 (mm)			熱板寸法 (mm)	定格消費電力 3φ200V	電源電線 2m・引掛プラグ付	一次側最大電流値 (A)	調理能力*2 (個/1面)	全調理量 (個)	本体質量 (kg)
	間口 (W)	奥行 (D)	高さ (H)							
NGM-420	420	470	250	360×385	3.9kW	接地 3P-20A◎	11.3	48 (12個×4列)	48	37

※1 電気餃子焼器の注水は手動式になります。 ※2 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

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 / 三島 / 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2020年3月現在のものです。