

ベーカリーシリーズ

電気ベーカリーデッキオープン

ミニベーカリーシステム

電気ベーカリーコンベクションオープン

電気ホイロ

ドゥーコンディショナー



電気ベーカリーデッキオープン
BDO-22TR-F



ミニベーカリーシステム
コンベクションオープン+リターダー

NCO-RE-588RL

ラックカート

RA-390

デッキオープン+ドゥコン

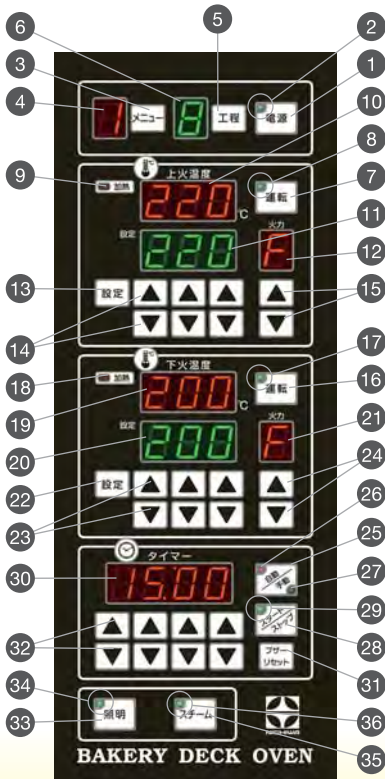
NDO-DC-588RR

NICHIWAのノウハウを凝縮した、プロが勧める ベーカリーデッキオーブン



BDO-22TR-F

(写真はキャビネット架台付です)



コントロールパネル

- ① 電源キー
- ② 電源ランプ
- ③ メニューキー
- ④ メニュー No表示器
- ⑤ 工程キー
- ⑥ 工程No表示器
- ⑦ 上火運転キー
- ⑧ 上火運転ランプ
- ⑨ 上火加熱ランプ
- ⑩ 上火温度表示器
- ⑪ 上火温度設定値表示器
- ⑫ 上火火力表示器
- ⑬ 上火設定キー
- ⑭ 上火温度設定(アップ/ダウン)キー
- ⑮ 上火火力設定(アップ/ダウン)キー
[⑯～⑳ 下火設定は上火と同様]
- ㉑ 運転(自動/手動)キー
- ㉒ 自動ランプ
- ㉓ 手動ランプ
- ㉔ タイマー(スタート/ストップ)キー
- ㉕ タイマー動作ランプ
- ㉖ タイマー表示器
- ㉗ ブザーリセットキー
- ㉘ タイマー設定(アップ/ダウン)キー
- ㉙ 庫内照明キー
- ㉚ 庫内照明ランプ
- ㉛ スチームキー
- ㉜ スチームランプ

イージーオペレーション パネル採用

デジタルパネルの採用により、温度・火力・焼成時間等すべてキー操作のみで設定できるため、あらゆる種類のパン焼成に柔軟に対応します。

- 温度調節は上火、下火設定キーで0～300℃、火力は10段階の設定が可能です。
- 15メニュー8工程の登録が可能。あらかじめメニュー内容を登録しておけばメニューキーを押して呼び出すことができ、焼成工程のマニュアル化が図れます。
- 自動運転の場合は全工程終了時に、手動運転の場合は各工程終了時に完了ブザーでお知らせします。

スチームコントロール機能

スチームの有無やスチーム量をコントロールできるため、あらゆる種類のパンに最適な条件で焼成できます。

遠赤外線効果

遠赤外線効果により中までふっくらと焼き上がり、また、庫内の温度ムラが少ないため焼きムラを抑えます。炉床は石板仕様となっております。(鉄板仕様の製作も可能です。)

積み重ね式本体ユニット

ご使用に応じて、オーブンを1・2・3段と選べるため、生産量に合わせて対応できます。また、ユニットに分割できるため、狭い入口でも搬入できます。

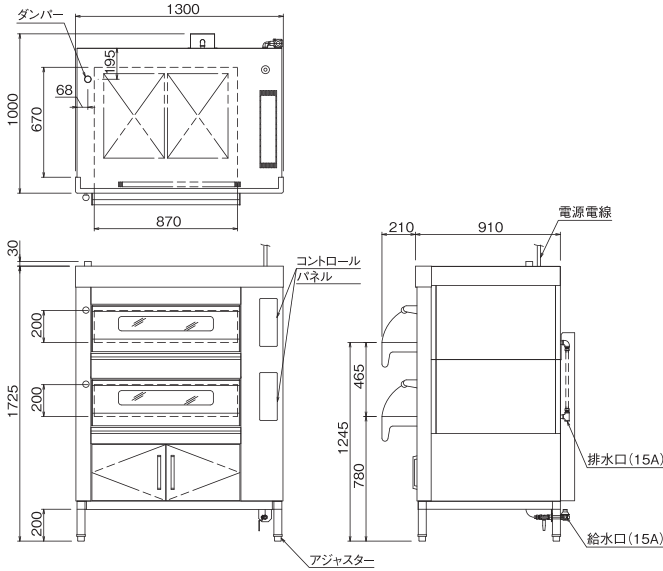
発酵室(ホイロ)

- 高性能加湿コントローラーにより、設定した湿度・温度でベストコンディションをキープし、生地によさしい環境が作れ乾燥から生地を守ります。
- 庫内の状態を均一に保つ庫内ファンを装備。発酵ムラを抑え、発酵に最も適した環境をつくります。

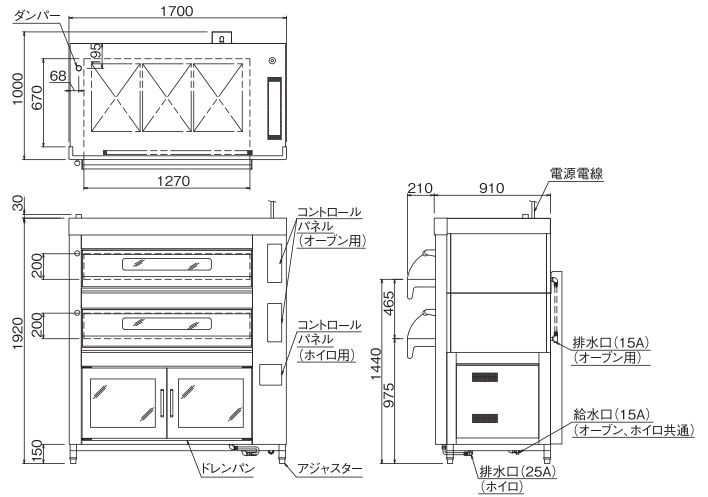
ホテル・レストランなど、料理の世界で圧倒的なシェアを誇る厨房機器の専門メーカーNICHIIWAがプロも納得の専用デッキオーブを開発いたしました。こんがり、ふっくらとパンを焼き上げる技術と、厨房での使い勝

手を考慮したパンに関わる全ての人にやさしいベーカリーデッキオーブは、焼きたてパンのお店、オープンフレッシュベーカリー、ホテル、レストラン、スーパーなどのあらゆる場所に対応いたします。

BDO-22TR-F



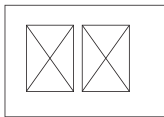
BDO-32TR-H-F



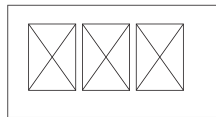
電気ベーカリーデッキオーブ天板(焼皿)レイアウト

各機種とも欧州天板(600×400mm)、六取天板(530×380mm)のどちらでも使用可能。

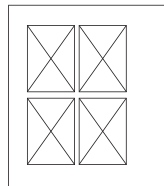
BDO-21T,22T,23T



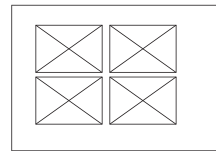
BDO-31T,32T,33T



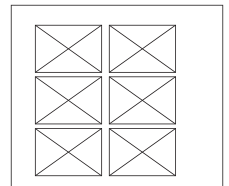
BDO-41T,42T,43T



BDO-41Y,42Y,43Y



BDO-62Y,63Y



仕様

モデル	本体外形寸法(mm)			オープン庫内有効寸法(mm)			定格消費電力 3φ200V	電源電線2m	一次側最大電流値(A)	オープン天板収納枚数	ホイロ天板収納枚数(枚)	給水(A)	排水(A)		本体質量(kg)
	間口(W)	奥行(D)	高さ(H)	間口(W)	奥行(D)	高さ(H)							オープン	ホイロ	
BDO-21TR(L)-F	1300	1000	1260	870	670	200	5.0kW	直結	14.4	縦2枚差1段(計2枚)	無し	15	15	無し	280
BDO-22TR(L)-F			1725				10.0kW		28.9	縦2枚差2段(計4枚)					480
BDO-23TR(L)-F			1765				15.0kW		43.3	縦2枚差3段(計6枚)					650
BDO-31TR(L)-F	1700	1000	1260	1270	670	200	7.4kW	直結	21.4	縦3枚差1段(計3枚)	21	15	15	25	380
BDO-32TR(L)-F			1725				14.8kW		42.7	縦3枚差2段(計6枚)					660
BDO-33TR(L)-F			1765				22.2kW		64.1	縦3枚差3段(計9枚)					920
BDO-41TR(L)-F	1300	1600	1260	870	1270	200	8.0kW	直結	23.1	縦4枚差1段(計4枚)	無し	15	15	無し	440
BDO-42TR(L)-F			1725				16.0kW		46.2	縦4枚差2段(計8枚)					760
BDO-43TR(L)-F			1765				24.0kW		69.3	縦4枚差3段(計12枚)					1090
BDO-41YR(L)-F	1700	1270	1260	1270	940	200	8.0kW	直結	26.5	横4枚差1段(計4枚)	21	15	15	25	460
BDO-42YR(L)-F			1725				16.0kW		52.0	横4枚差2段(計8枚)					790
BDO-43YR(L)-F			1765				24.0kW		69.3	横4枚差3段(計12枚)					1100
BDO-62YR(L)-F	1700	1600	1725	1270	1270	200	20.0kW	直結	57.7	横6枚差2段(計12枚)	28	15	15	25	980
BDO-63YR(L)-F			1765				30.0kW		86.6	横6枚差3段(計18枚)					1430
BDO-21TR(L)-H-F			1300				1000		1455	870					670
BDO-22TR(L)-H-F	1300	1000	1920	870	670	200	10.8kW	32.4	縦2枚差2段(計4枚)	14	15	15	25	520	
BDO-31TR(L)-H-F	1700	1000	1455	1270	670	200	8.2kW	24.9	縦3枚差1段(計3枚)	21	15	15	25	400	
BDO-32TR(L)-H-F	1700	1000	1920	1270	670	200	15.6kW	46.2	縦3枚差2段(計6枚)	21	15	15	25	680	
BDO-41TR(L)-H-F	1300	1600	1455	870	1270	200	9.5kW	29.8	縦4枚差1段(計4枚)	28	15	15	25	460	
BDO-42TR(L)-H-F	1300	1600	1920	870	1270	200	17.5kW	52.8	縦4枚差2段(計8枚)	28	15	15	25	780	
BDO-41YR(L)-H-F	1700	1270	1455	1270	940	200	9.5kW	32.5	横4枚差1段(計4枚)	28	15	15	25	480	
BDO-42YR(L)-H-F	1700	1270	1920	1270	940	200	17.5kW	52.0	横4枚差2段(計8枚)	28	15	15	25	810	

◎付属品/耐熱オープンミット(1対) ●オプション/欧州天板(600×400×12mm)、六取天板(530×380×15mm)、引掛け棒(700mm、900mm、1300mm)

○1段及び2段仕様はキャビネット架台付で、Hタイプはホイロ架台付です。(3段仕様にはキャビネット架台は付いておりません)

○型式の『R』はコントロールパネル右付、『L』はコントロールパネル左付です。

○庫内の蓄熱板(炉床)は、石板仕様为标准です。鉄板仕様の製作も可能です。

○鉄板仕様の型式は石板仕様の型式の末尾にある「-F」を無くした型式になります。(例)石板仕様:BDO-21TR(L)-F 鉄板仕様:BDO-21TR(L)

○オープンスチーム無しの製作も可能です。

使い勝手の良さと、焼きへのこだわり ミニベーカリーシステム

省スペース
業界最小クラス

高機能
解凍→発酵→焼成まで
一連システム化

給水設備
不要
給水タンク内蔵

ドゥコン・リターダー

- ホイロ開始時刻を入力すれば、自動コントロールで冷凍生地 of 解凍、ホイロ(発酵)を行います。(3パターンの登録が可能)
- 給水タンク内蔵のため、湿度設定に合わせて、加湿を行います。(解凍、ホイロ行程)

デッキオープン

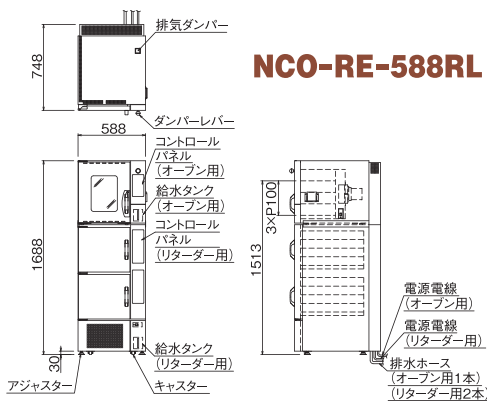
- 庫内の上下にヒーターを配置し、自然対流方式でパンを焼成します。
- 独立2室(デッキオープン2台)のため、各室で異なるパンの焼成が可能です。
- 排気ダンパー機能付きです。

コンベクションオープン

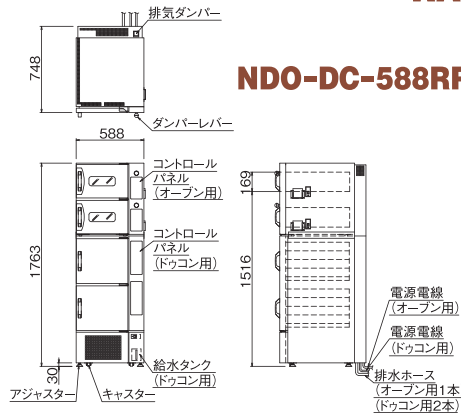
- 強制対流方式でパンを焼成し、焼きムラを抑えます。
- 給水タンク内蔵のため、焼成メニューに合わせて加湿が可能です。
- 排気ダンパー機能付きです。



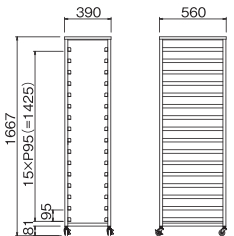
コンベクションオープン+リターダー
NCO-RE-588RL ラックカート
RA-390 デッキオープン+ドゥコン
NDO-DC-588RR



NCO-RE-588RL



NDO-DC-588RR



RA-390

仕様

モデル	外形寸法(mm)			定格消費電力(50/60Hz)		電源電線 2m・プラグ付		一次側最大電流値(A)(50/60Hz)		天板収納能力		給水	排水	本体質量(kg)				
	間口(W)	奥行(D)	高さ(H)	コンベクションオープン	リターダー	コンベクションオープン	リターダー	コンベクションオープン	リターダー	コンベクションオープン	リターダー							
NCO-RE-588RL コンベクションオープン+リターダー	588	748	1688	1φ200V 3.2kW	100V 178W/178W×2	接地 2P-20AⒼ	2P-15AⒼ (アース線別付)	15.8	3.6	1枚×2室 (計4枚)	2枚×4段×2室 (計16枚)	給水 タンク式	φ22ホース φ13ホース φ10ホース	180				
NCO-588RL コンベクションオープン			557												2P-15AⒼ (アース線別付)	3.6	φ13ホース	64
NRE-588RR(L) リターダー			1131												100V 178W/178W×2	2P-15AⒼ (アース線別付)	3.6	2枚×4段×2室 (計16枚)

◎NCO-RE-588RLの付属品/天板(325×265mm)(16枚)、本体固定金具(2個)
◎NCO-588RLの付属品/天板(325×265mm)(8枚)
◎NRE-588RR(L)の付属品/天板(325×265mm)(8枚)

仕様

モデル	外形寸法(mm)			定格消費電力(50/60Hz)		電源電線 2m・プラグ付		一次側最大電流値(A)(50/60Hz)		天板収納能力		給水	排水	本体質量(kg)				
	間口(W)	奥行(D)	高さ(H)	デッキオープン	ドゥコン	デッキオープン	ドゥコン	デッキオープン	ドゥコン	デッキオープン	ドゥコン							
NDO-DC-588RR デッキオープン+ドゥコン	588	748	1763	1φ200V 3.6kW	100V 183/187W×2	接地 2P-20AⒼ	2P-15AⒼ (アース線別付)	18.0	6.1/5.2	2枚×2室 (計4枚)	2枚×4段×2室 (計16枚)	給水 タンク式	φ22ホース φ10ホース×2	220				
NDO-588RR デッキオープン			632												2P-15AⒼ (アース線別付)	6.1/5.2	φ10ホース	105
NDC-588RR(L) ドゥコン			1131												100V 183/187W×2	2P-15AⒼ (アース線別付)	6.1/5.2	2枚×4段×2室 (計16枚)

◎NDO-DC-588RRの付属品/天板(325×265mm)(16枚)、引掛け棒(1個)、本体固定金具(2個)
◎NDO-588RRの付属品/天板(325×265mm)(8枚)
◎NDC-588RR(L)の付属品/天板(325×265mm)(8枚)

仕様

モデル	外形寸法(mm)			天板収納能力 (天板サイズ 325×265mm)	本体質量(kg)
	間口(W)	奥行(D)	高さ(H)		
RA-390 ラックカート	390	560	1667	2枚×16段(計32枚)	23

インJECTION方式による加湿により生地に応じた加湿と 4段階の風量調節でこだわりの焼成が可能な 電気ベーカリーコンベクションオーブン

病院・従業員食堂、インスタベーカリー、カフェなど、スペースの少ない場所に設置可能なコンパクト設計です。
コンパクトですが、大量に焼き上げます。

欧州・六取天板のどちらかを各6枚もしくは10枚収納できるタイプをラインナップしています。

イージーオペレーションパネル採用

大型パネルにより、温度・時間・加湿・風量の設定や運転状態がわかりやすく、操作も容易です。
温度設定は最高300℃、時間は99分50秒(10秒単位)まで設定できます。

プログラム機能 (50プログラム、各6ステップ)

あらかじめ焼成条件をセットしておけば、メニュー選択により、ワンタッチで自動焼成ができるため、誰でも簡単に美味しいパンが焼けます。

2重ガラス扉・ストップポジション付

パンの美味しさをより強く印象づける大型の2重ガラス扉を採用。外側のガラス面の温度は低く抑えられ、ストップポジション付のため、作業時の安全性が向上しました。

ダブルアクションラッチ機構

最初のアクションで蒸気、熱風などを逃がし、次のアクションで開扉する「ダブルアクションラッチ機構」で扉開閉時の安全性が向上しました。

風量調整機能

風量は4段階(強・中・弱・停止)に調整できます。
(停止は各6ステップのうち第1ステップのみ登録が可能)

自動加湿機能

加湿量は加湿なしを含めた10段階に設定できます。
また手動による必要に応じた加湿が可能です。

予熱運転機能

調理の前に予熱ボタンを押すことで、予熱完了後、ブザーでお知らせします。

クーリング機能

焼成温度が大きく異なるメニューにもスピーディーに対応します。

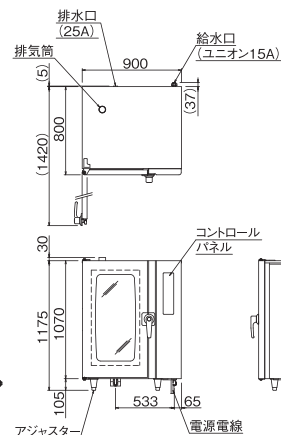
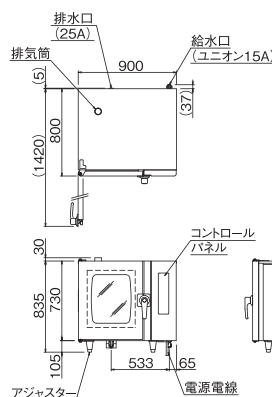


SCON-61R

SCON-101R

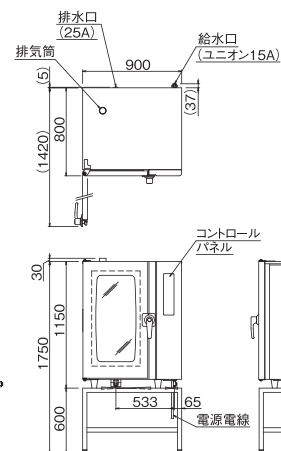
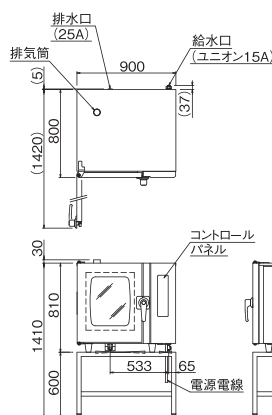
SCON-61R(L)T

SCON-101R(L)T



SCON-61R(L)

SCON-101R(L)



仕様

モデル	外形寸法 (mm)			庫内有効寸法 (mm)			定格消費電力 3φ200V	電源電線2m	一次側最大 電流値 (A)	天板収納能力 (枚) 欧州天板または 六取天板	投入方向	棚ピッチ ×棚数 (mm)	給水 (A)	排水 (A)	本体 質量 (kg)
	間口 (W)	奥行 (D)	高さ (H)	間口 (W)	奥行 (D)	高さ (H)									
SCON-61R(L)T	900	800	835	440	645	525	直結		29.2	6	縦	85×6	15	25	150
SCON-101R(L)T			1175			865			55.1	10		85×10			190
SCON-61R(L)			1410			525			29.2	6		85×6			170
SCON-101R(L)			1750			865			55.1	10		85×10			210

◎付属品 / 耐熱オープンミット(1対)、本体固定金具(2個) ●オプション / 欧州天板(600×400×12mm)、六取天板(530×380×15mm)

省スペース化を実現したニチワの豊富なオーブンシリーズ

専門店・ホテル・レストラン・コーヒーショップ・コンビニエンスストアなどで活躍

電気ベーカリー
コンベクション
オープン

**本格的なパン焼成・プロフェッショナルな味を
多機能・多彩が自慢のこのオーブン1台で**

快適な操作が好評
コントロールパネル

10種類のノウハウをインプット
オートメニュー

こだわりのベーキングもOK!
マニュアルメニュー

ホイロ後冷凍生地にも最適!

- 加湿装置付でフランスパンなどのハード系をはじめ、ベーグルなどあらゆるパンが美味しく焼成できます。
- オートマッチングベーキング機能
あらかじめ焼成条件を登録しておけばメニュー選択により、ワンタッチで自動焼成ができるため、誰でも美味しい焼きたてパンを提供できます。
- オートリバース式庫内ファンでムラなく加熱
庫内ファンを自動的に正転、逆転することによって理想的な対流を庫内に発生させます。
- SCON-9.5Bは二重扉採用
ガラスの温度は低く抑えられ、作業の安全性が向上しています。また、扉のハロゲンランプ照明により、庫内のパン焼成が容易に確認できます。

- スチーミング、コンベクションオープン
のマルチ機能タイプです。加熱方式の自在な組み合わせにより、豊富なベーカリーメニューに対応できます。
(無圧蒸気式)
- 給水タンク式で給水工事が不要な上、コンパクトサイズですので、設置場所を選ばません。給水作業が容易で、お手入れも簡単です。



SCOB-3.5



SCOB-4.5



SCON-9.5B



SCOB-323RL-L (R)

●電気ベーカリーコンベクションオープン仕様

モデル	外形寸法(mm)			庫内有効寸法(mm)			定格消費電力	電源電線 2m	一次側最大電流値(A)	収納能力(枚)	給水(A)	排水(A)	本体質量(kg)
	間口(W)	奥行(D)	高さ(H)	間口(W)	奥行(D)	高さ(H)							
SCOB-3.5	650	720	530	370	373	325	1φ200V 3.5kW	接地2P-20A◎引掛プラグ付	17.5	焼皿3枚	15	—	71
							3φ200V 3.5kW	接地3P-20A◎引掛プラグ付	14.8				
SCOB-4.5	820			540			1φ200V 5.0kW	接地2P-30A◎引掛プラグ付	25.0				86
							3φ200V 5.0kW	接地3P-30A◎引掛プラグ付	21.1				
SCON-9.5B	950	895	600	608	440	400	3φ200V 10.1kW	直結	28.9	欧州天板4枚 または六取天板4枚	15	15	115

◎SCOB-3.5の付属品/焼皿(360×325×12mm)(3枚)、耐熱オープンミット(1対) ◎SCOB-4.5の付属品/焼皿(530×325×12mm)(3枚)、耐熱オープンミット(1対)

◎SCON-9.5Bの付属品/耐熱オープンミット(1対) ●SCON-9.5Bのオプション/欧州天板(600×400×12mm)、六取天板(530×380×15mm)

モデル	外形寸法(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)	天板収納能力	給水	排水	本体質量(kg)
	間口(W)	奥行(D)	高さ(H)							
SCOB-323RL-L (R)	680	650	620	4.1kW	接地3P-20A◎	11.8	1枚×3段(計3枚)	給水タンク式	15	83

◎付属品/耐熱オープンミット(1対)、天板(360×325×12mm)(3枚) ○右パネル仕様(R)の製作も可能です。

電気ホイロ

いつもふっくら美味しいパンの焼成に

ドゥーコンディショナー

最高のパン生地を作る電気ホイロ

- 温湿度コントローラーにより最適な温度と湿度を保ちます。
- 庫内の状態を均一に保つ庫内ファンを装備。発酵ムラを抑え、発酵に最も適した環境をつくります。
- 本体は場所をとらない省スペース設計。
- ベーカリーコンベクションオープンと組み合わせて、生地管理から焼成までを省スペースで効率よく行えます。

電気ホイロはパン生地の発酵専用機です。

ドゥーコンディショナーは保冷→解凍→発酵の機能を連続、また個別で行える多機能製品です。活用例として、前日セットした冷凍生地を自動解凍し、翌朝の希望時間に発酵を開始することができます。



NPB-650B



NDC-1126N



電気ベーカリー
コンベクションオープン
SCOB-3.5
+
電気ホイロ
NPB-650B

●電気ホイロ仕様

モデル	外形寸法(mm)			庫内有効寸法(mm)			定格消費電力 100V(50/60Hz)	電源電線 2m・プラグ付	一次側最大電流値(A)	収納能力(枚)	給水(A)	排水(A)	本体質量(kg)
	間口(W)	奥行(D)	高さ(H)	間口(W)	奥行(D)	高さ(H)							
NPB-650B	650	650	850	372	447	455	765/766W	接地 2P-15A◎	7.7	焼皿6枚	15	15	62
NPB-820B	820			538									78

●NPB-650Bのオプション/ベーカリーコンベクションオープン(SCOB-3.5)用焼皿(360×325×12mm) ●NPB-820Bのオプション/ベーカリーコンベクションオープン(SCOB-4.5)用焼皿(530×325×12mm)

●ドゥーコンディショナー仕様

モデル	外形寸法(mm)			庫内有効寸法(mm)			定格消費電力 100V(50/60Hz)	電源電線 2m・プラグ付	一次側最大電流値(A)	収納能力(枚)	給水(A)	排水(A)	本体質量(kg)
	間口(W)	奥行(D)	高さ(H)	間口(W)	奥行(D)	高さ(H)							
NDC-1126N	900	795	1035	623	570	780	838/836W	接地 2P-15A◎	8.4	欧州天板12枚または六取天板12枚	15	φ25	126
NDC-1128N	775	700		493	475								106

○欧州天板寸法は600×400mm、小欧州天板寸法は450×350mmです。 ○六取天板寸法は530×380mm、八取天板寸法は430×340mmです。

※SCON-9.5Bとセットでご使用になられる場合は、NDC-1126Nになります。

(上記製品については専用のカタログもご用意しておりますのでお問い合わせ下さい)

関連製品

- 電気スチームコンベクションオープン
- 電気コンベクションオープン
- 電気スピードオープン
- 電気フライヤー
- 電気ピザオープン
- 電気ドーナツフライヤー & ラック

SCOS-610RH-R

電気スチームコンベクションオープン

蒸し物・焼き物・解凍・真空調理…
多彩なメニューを余裕で調理。



SCOS-610RH-R
外形寸法(mm)：W1035×D655×H1395
庫内有効寸法(mm)：W575×D500×H485
棚ピッチ×枚数：68P×6段
定格消費電力：3φ200V 10.1kW
電源電線：2m・直結
一次側最大電流値：29.2A
口径：給水15A・排水32A
架台：SUS430・38.5角パイプ
本体質量：180kg

SCO-5N,SCO-6

電気コンベクションオープン

きれいに焼き色がつけられる上部ヒーター付。



SCO-5N
外形寸法(mm)：W630×D725×H500
庫内有効寸法(mm)：W410×D365×H370
棚ピッチ×棚数：30P×10段
定格消費電力：3φ200V 5.2kW
電源電線：2m・接地3P-20A◎引掛プラグ付
一次側最大電流値：14.8A
本体質量：75kg

SCO-6
外形寸法(mm)：W800×D725×H500
庫内有効寸法(mm)：W590×D365×H370
棚ピッチ×棚数：30P×10段
定格消費電力：3φ200V 6.2kW
電源電線：2m・接地3P-20A◎引掛プラグ付
一次側最大電流値：17.9A
本体質量：90kg

NSO-3N

電気スピードオープン

各種メニューをスピーディに調理。



NSO-3N
外形寸法(mm)：W730×D420×H420
庫内有効寸法(mm)：W470×D310×H300
定格消費電力：1φ200V 3.0kW/3φ200V 3.0kW
電源電線：2m・接地2P-20A◎引掛プラグ付
/接地3P-20A◎引掛プラグ付
一次側最大電流値：15.0/8.7A
本体質量：57kg

※デジタル式で350℃まで制御できる、スーパースピードオープンもございます。

TEF-13-4(6)

電気フライヤー

コントロールパネルの操作だけで、油温管理が容易にできます。



TEF-13-4(6)
外形寸法(mm)：W380×D600×H300
定格消費電力：3φ200V 4.0kW(6.0kW)
電源電線：2m・接地3P-20A◎引掛プラグ付
一次側最大電流値：11.5(17.3)A
適正油量：13ℓ
能力(フライドポテト)：10(14)kg/h
本体質量：23kg

EDFN-15R EDFN-15RCR

電気ドーナツフライヤー & ラック

揚げ頃の適温を自動管理。



EDFN-15R
外形寸法(mm)：W450×D600×H800
ホ口庫内有効寸法(mm)：W355×D350×H480
定格消費電力：3φ200V 3.5kW
電源電線：2m・接地3P-20A◎引掛プラグ付
一次側最大電流値：13.0A
棚板：7段
適正油量：15ℓ
排油バルブ：32A
本体質量：50kg

EDFN-15RCR
外形寸法(mm)：W460×D600×H850
棚板：8段
本体質量：25kg

NPO-1.5

電気ピザオープン

手軽な操作性。100V電源で使用できます。



NPO-1.5
外形寸法(mm)：W500×D420×H235
庫内有効寸法(mm)：W340×D360×H75
焼成能力：7インチ×2枚(解凍ピザ)
(300℃で4分間焼上)
定格消費電力：100V 1500W
電源電線：2m・接地2P-20A◎プラグ付
一次側最大電流値：15.0A
本体質量：21kg

注)NPO-1.5のプラグは、一般家庭用の電源コンセント(100V,15A)ではご使用頂けません。
適合コンセント形状◎(100V,20A)にてご使用下さい。
形状が合わない場合は、電気工事が要です。

NPO-3N

電気ピザオープン

手軽な操作性で強い火力、スピーディーな大容量タイプ。



NPO-3N
外形寸法(mm)：W560×D585×H425
庫内有効寸法(mm)：W406×D450×H75×2
焼成能力：8インチ×8枚(解凍ピザ)
(300℃で4分間焼上)
定格消費電力：1φ200V 3.0kW/3φ200V 3.0kW
電源電線：2m・接地2P-20A◎引掛プラグ付
/接地3P-30A◎引掛プラグ付
一次側最大電流値：15.0/8.7A
本体質量：30kg

その他にもベーカリー製品をラインナップしています

電気ミニウォーマー

IH調理器

など

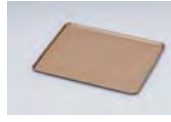
付属品

**電気ベーカリーデッキオープン
BDOシリーズ**



耐熱オープンミット (1対)

**ミニベーカリーシステム
NCO/NDOシリーズ**



天板



引掛け棒
(NDO-DC-588RRのみ)



本体固定金具

**電気ベーカリーコンベクションオープン
SCONシリーズ**



耐熱オープンミット (1対)

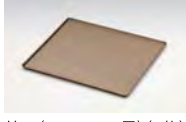


本体固定金具

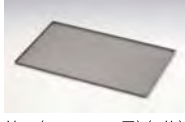
**電気ベーカリーコンベクションオープン
SCOB-3.5,4.5**



耐熱オープンミット (1対)



焼皿 (SCOB-3.5用) (3枚)



焼皿 (SCOB-4.5用) (3枚)

**電気ベーカリーコンベクションオープン
SCON-9.5B**

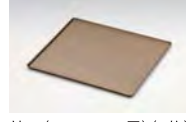


耐熱オープンミット (1対)



**電気ベーカリーコンベクションオープン
SCOB-323RL-L (R)**

耐熱オープンミット (1対)



焼皿 (SCOB-3.5用) (3枚)

**電気スチームコンベクションオープン
SCOS-610RH-R**



軟水器 (1台)



耐熱オープンミット (1対)



スプレーガン (洗剤散布用)



庫内専用スケール除去剤
(700ml)



洗剤 (4kg)

**電気コンベクションオープン
SCO-5N,6**



耐熱オープンミット (1対)



焼網 (2枚)



焼皿 (2枚)

**電気スピードオープン
NSO-3N**



耐熱オープンミット (1対)

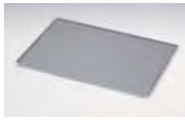


焼皿 (2枚)

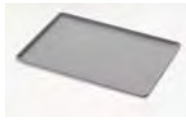
オプション

**電気デッキオープン
BDOシリーズ**

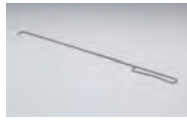
**電気ベーカリー
コンベクションオープン
SCON-9.5B**



欧州天板

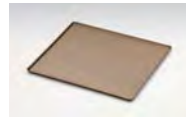


六取天板



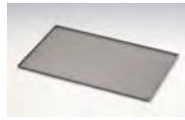
引掛け棒
(全長700mm, 900mm, 1300mm)
※BDOシリーズのみ

**電気ホイロ
NPB-650B**



焼皿 (SCOB-3.5用)

**電気ホイロ
NPB-820B**



焼皿 (SCOB-4.5用)

**電気スチームコンベクションオープン
SCOS-610RH-R**



シリコンオープンミット



焼皿



焼網



ホテルパン



穴明きホテルパン



ホテルパンホルダー



全自動軟水器



庫内専用スケール除去剤



①洗剤 (4kg) ②スプレーヤー



スプレーガン

**電気ピザオープン
NPO-3N**



木製めん棒
(φ75×300×全長550mm)



ピザピール
大 (305×310×全長660mm)
小 (225×280×全長580mm)



ピザ焼網
(7.8, 10, 12, 14インチの5種類)
※但し, NPO-1.5は14インチの
ピザ焼網が使用できません。



ピザカッター



パイローラー



オイルサーバー



トンブ



オープンミット

※付属品及びオプションの詳細については、営業までお問い合わせ下さい。

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2018年6月現在のものです。