NICHIWA®

新製品

電気式ピザ窯

焼きが最高！

それは電気式オーブンのパイオニア
ニチワのドーム型ピザ窯です！

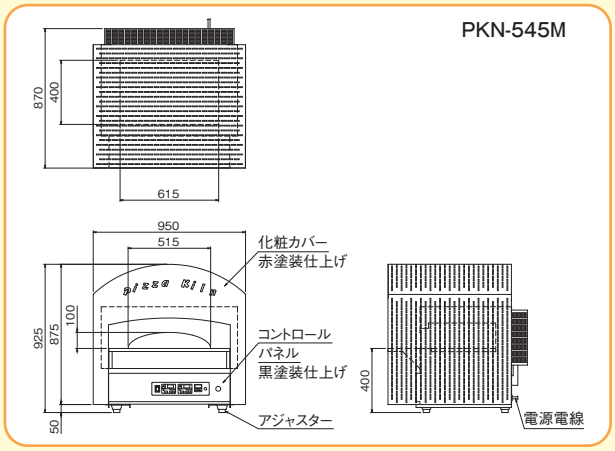
確実な温度・時間管理
デジタルコントロールパネルの採用により、温度と焼成時間をキー操作のみで設定できるため、あらゆるニーズのピザの焼成に対応します。上火、下火温度はそれぞれ個別に550℃まで設定可能。お知らせタイマーは1秒単位の細かな設定が可能。（設定範囲1秒～9分59秒）

品質
庫内は蓄熱による高温域（最高温度550℃）に包み込まれ、本格的なナポリピッツアが焼成できます。

省スペース化を実現
コンパクト設計で設置場所に悩みません。

演出効果アップ
フードに煙突が付くPKN-545MEは、さらに石窯をイメージさせるデザインです。

安全・安心
本体は化粧カバーにより熱くなりにくく、火傷防止とともに快適な厨房環境作りに貢献します。また温度過昇防止装置を内蔵しておりますので、庫内温度が異常に上昇した場合、ヒーターへの通電を自動的にストップします。





最高使用温度 550℃



PKN-545ME

■仕様

モデル	外形寸法(mm) 間口(W)	奥行(D)	高さ(H)	庫内有効寸法(mm) 間口(W)	奥行(D)	高さ(H)	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)	最高使用温度(℃)	焼成能力	本体質量(kg)
PKN-545	950	870	925	615	400	100	5.4kW	接地 3P-20A◎	15.6	550	14インチ×1枚	150
PKN-545M												158
PKN-545ME			1175									160

◎付属品／正面蓋（1個）
●オプション／ピザピール大（305×310×660mm）、ピザピール小（225×280×580mm）、トング、オーブンミット、木製めん棒、ピザ焼網（7・8・10・12・14インチ用）、ピザカッター、オイルサーバー、パイローラー

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。

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
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2017年6月現在のものです。

2017.6