

**コンベアーオープン** **インピンジャーI型** **インピンジャーII型**

CONVEYOR OVEN



インピンジャーII 1117TUO

短時間の大量調理に適したコンベアー方式です。

- 上下のフィンガーパネルから熱風を均一に吹き付けて焼き上げます。
- 食材表面は短時間にカラリと焼き上げ、中は素材の旨みを逃がしません。オープン料理の味わいを十分に引き出します。
- 熱風リサイクルシステムで、調理時間と燃費を削減します。
- ガス式の基本仕様はLPGになります。都市ガスにも対応いたしますので、ガス種をご指定ください。

項目	型式	ガス式		電気式
		インピンジャーI 1451	インピンジャーII 1117TUO	インピンジャーII 1151TUO
本体寸法 (mm)	間口	1,981	1,425	1,425
	奥行	1,438	810	840
	高さ	1,327	1,108	1,108
コンベアー幅	(mm)	857	460	460
電源・消費電力		単相100V・0.6kW	単相100V・0.7kW	三相200V・10.1kW
ガス接続口	都市ガス		20A	—
	LPG		20A	—
ガス消費量	都市ガス(kcal/h)	35.1(30,000)	11.6(10,000)	—
	LPG(kg/h)	35.1(2.50)	11.6(0.83)	—
重量	(kg)	390	112	112
価格		¥4,100,000	¥2,290,000	¥2,400,000

\*高さ寸法は架台込みの数値を示します。

**石窯ピザオープン【電気式】** **EN-500型**

PIZZA OVEN



奥行き60cmのカウンターに設置できる、高火力が魅力の「ナポリピッツァ用石窯オープン」です。

- 窯内はすべて分厚い石(独自開発のセラミック)で作られた、真正正銘の石窯です。
- 石の圧倒的な蓄熱量で温度が安定。連続で焼いても温度が下がらずおいしく焼き上がります。
- パレー不要の簡単なオペレーションで調理できるので、専門店以外の店舗にもおすすめです。
- 2段式タイプもございます。(EN-500W型)

項目	型式	EN-500
本体寸法 (mm)	間口	635
	奥行	700
	高さ	635
庫内有効寸法 (mm)	間口	450(410)
	奥行	425
	高さ	140(100)
温度調節範囲	(°C)	50~550
設備電源・消費電力		単相200V・4.4kW
タイマー設定範囲		1~99分59秒
重量	(kg)	92
調理能力(1回あたり)		φ35cmピザ 1枚/90秒
価格		¥980,000

※( )内寸法は投入口の寸法を示します。●調理能力は480~500°Cで調理した場合を示します。

**ピザオープン【電気式】** **NPO型**

ELECTRIC PIZZA OVEN



NPO-1.5

NPO-3N

簡単な操作で各種のピザに合った焼き加減が選択できます。

- サーモスタットによる加熱温度セットと、タイマーによる時間セットの2つで各種ピザに合った焼き加減が選択可能です。
- 焼き上がり時にベルが鳴る、お知らせ機能付きです。

項目	型式	NPO-1.5	NPO-3N
本体寸法 (mm)	間口	500	560
	奥行	420	585
	高さ	235	425
庫内寸法 (mm)	間口	340	406
	奥行	360	450
	高さ	75	75×2
温度調節範囲	(°C)	100~350	
設備電源・消費電力		単相100V・1.5kW	単相200V/三相200V・3.0kW
タイマー設定範囲		0~15分	
重量	(kg)	21	30
調理能力(1回あたり)		解凍ピザ7インチ 2枚/4分	解凍ピザ8インチ 8枚/4分
価格		¥228,000	¥302,000

\*調理能力は300°Cで調理した場合を示します。