

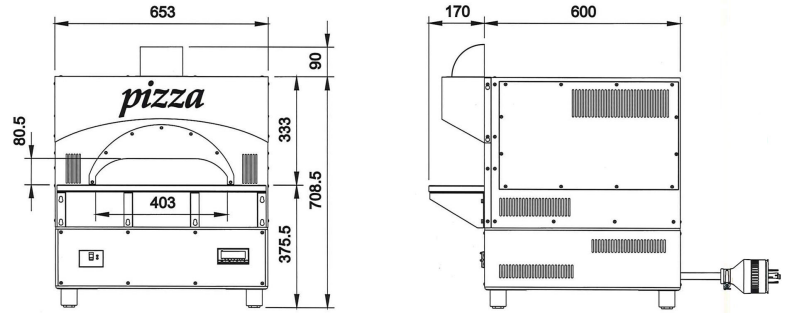
電気式ピザオーブン

溶岩石!500℃対応ピザ窯!
瞬時に立ち上がるヒーター!



機器仕様

【KPZ-S シングルタイプ(1枚焼き)】



電気ピザオーブン
シングルタイプ KPZ-S

直 全 200V 受 2ヶ月間

〈GPZ-42〉 7-0670-0401 ¥860,000

653×600(770)×H704.5

材質: 本体/18-0ステンレス

炉床/溶岩石

質量: 92kg

電源: 三相200V

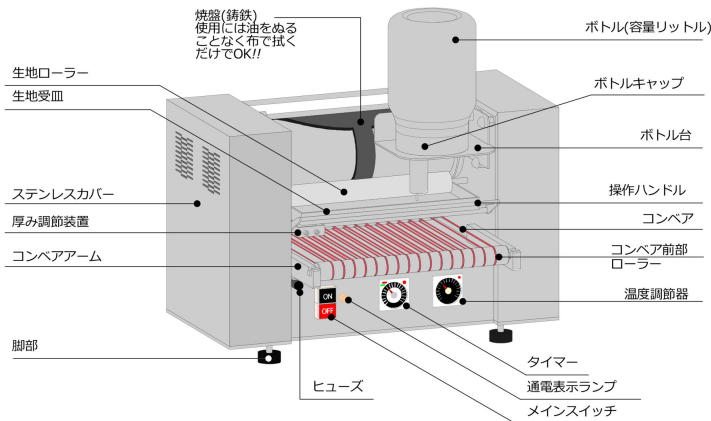
消費電力: 4.8kw

●デジタル温度調節器、漏電ブレーカー、温度過昇防止装置付。

炉床にセットされたセンサーと温度調節器で正確に窯の温度を調整します。

●30cmのピザを1枚焼きあげます。

クレーピエ FE2-21型



【図-1 正面】

操作は簡単です♪

- ①本機を水平に設置して下さい。
- ②メインスイッチをONに。
- ③温度調節器を希望温度にセットします(通常180℃~200℃)約10分前後で焼成温度に達します。
- ④タイマーでお好みの調理時間(通常5~15秒)をセットします。
- ⑤生地受皿と生地ローラー、ボトル台をセットし生地を入れたボトルを上から差し込みます。
- ⑥生地を受皿にゆきわたったら、操作ハンドルを引き上げて奥に送ります。

以上の操作で自動的に焼き上がったクレーフがコンベアにのって連続して手前に送り出されてきます。



クレーピエFE2-21 直 全 7月前納

〈GKL-22〉 S 7-0915-0101 ¥960,000

455×225×H310

電源: 単相100V

消費電力: 1,800W

焼成温度: 180℃~200℃(標準)

生地の直径: 210mm

生地の厚さ: 約1mm

(生地濃度によって変わります。)

能力: 時間当たり100~150枚

(設定すると温度と時間の組み合わせによって焼成具合と枚数は変わります。)

※単相200V仕様もあります。

●ご注文の際は、注文コードをご記入下さい。

※表示価格は、税別価格になります。

TKG

遠藤商事株式会社 Total Kitchen Goods

〒959-1298 新潟県燕市物流センター2-33

TEL (0256) 63-2710(代) FAX (0256) 62-2732

URL <http://www.endoshoji.co.jp>