

Bakers Line

ナポリピッツァ専用窯

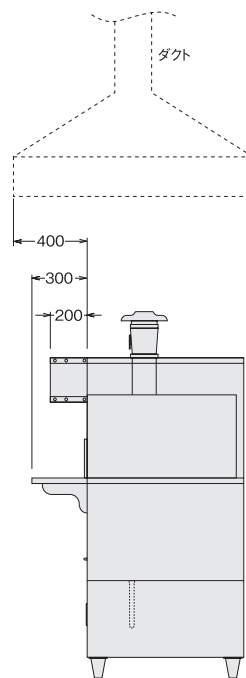
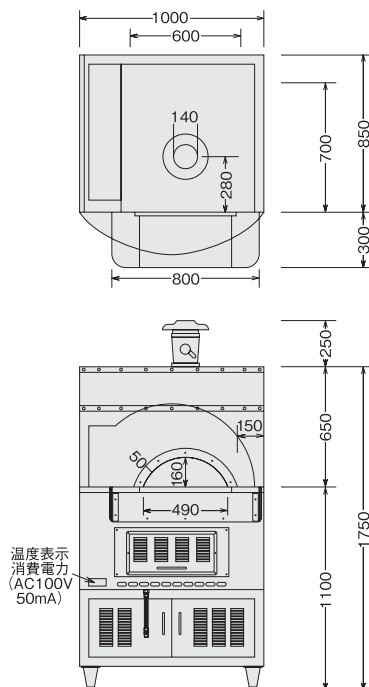
ガス式

こだわりの強力遠赤外線が焼き上げる、本場のおいしさ

強力遠赤外線と理想的な熱対流で香ばしさあふれる焼き上がりを実現。ガス式なので、どなたでも簡単に自由自在な火力コントロールが可能。薪窯にも負けないおいしさを提供する、庫内温度 500℃の高温タイプです。



FPO-1000G



ガス窯ならではの優れた操作性

ガス式なので、どなたでも簡単に自由自在な火力コントロールが可能。休止状態からの復帰時間も素早く、作業性が抜群です。



側面バーナーで理想的に熱対流

窯内側面にバーナーを配置した独自の構造で、窯内に理想的な熱対流をつくり、立ち上げから一気にスピーディーに、そして確実に温度を上昇させることに成功しました。



強力遠赤外線で香ばしく

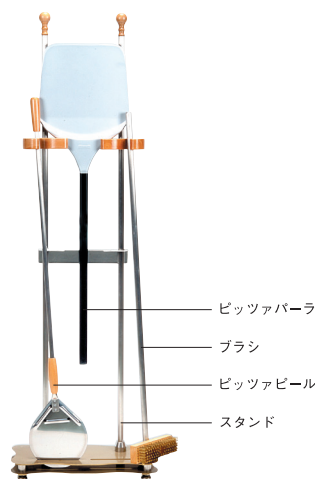
窯内部を断熱耐火物で形成、炉床の特殊セラミックとの相乗効果で強力遠赤外線を発生させ、香ばしくて美味しいピッツァを焼き上げます。

クリーン & セーフティ

安全性に優れた口火安全装置付き。薪窯のようなわずらわしい後始末も必要ありません。

店内演出イメージアップに

ベーシックスタイルにレンガやタイルなど、様々なデザインを施すことで、インテリアの主役として店内を素敵に演出します（オプション）。



ピッツァパーラセット（オプション）



フレッシュ・フード・サービス株式会社との共同開発による、本格ナポリピッツァ専用冷凍生地。

型式	外形寸法(mm)			電源	消費電力(kW)	ガス接続口径(A)	ガス消費量(kW)	本体重量(kg)
	間口	奥行	高さ					
FPO-1000G	1000	850	2000	1φ100V	0.1	20	41	1000