

# Bakers Line

## ナポリピッツァ専用窯

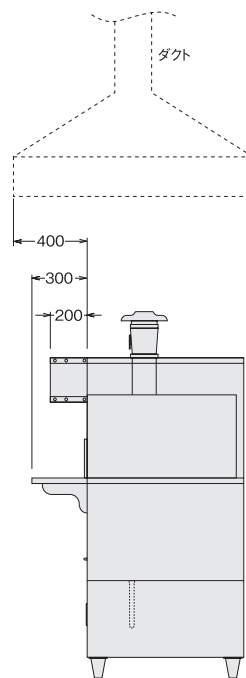
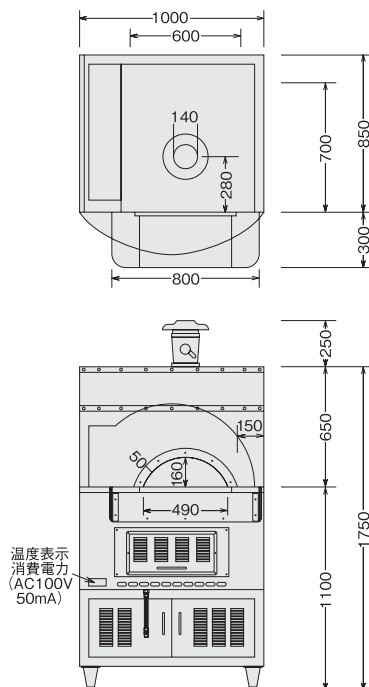
### ガス式

#### 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

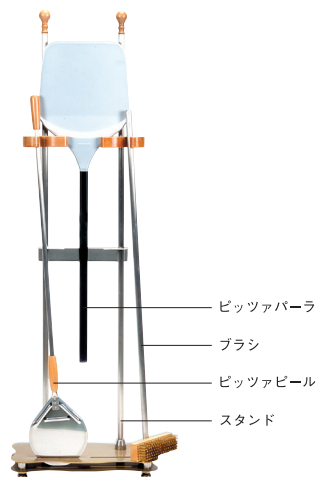
窯内部を断熱耐火物で形成、炉床の特殊セラミックとの相乗効果で強力遠赤外線を発生させ、香ばしくて美味しいピッツァを焼き上げます。

#### 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

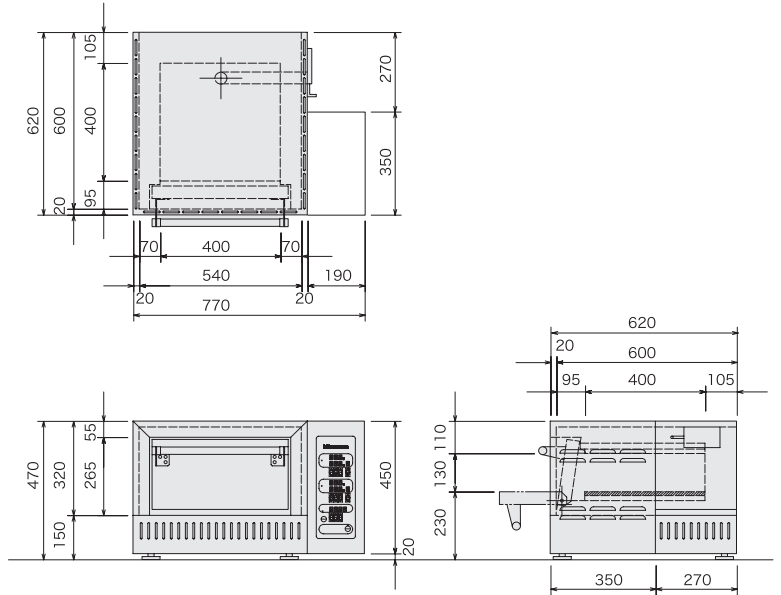
## 電気式

### 小さいながらも庫内温度 500°Cの実力派

もっちりとした食感で人気のナポリピッツァ専用電気式スーパーピッツァオーブン。マイコン制御のワンタッチパネルで温度調節も思いのまま。小型でシンプルな本体構造でありながら、庫内温度・最高 500°Cの高温タイプだから、狭いスペースでも石窯にひけをとらない高温で焼くことが可能です。



KP-N



特別仕様も承ります。  
※写真は2段式。

#### 最高 500°Cのオリジナルヒーターを搭載

上下に設置された庫内温度を最高 500°Cまで上昇させる、強力なオリジナルヒーターがもっちりとしたピッツァを焼き上げます。

#### マイコン制御で 8 段階の火力調整が可能

ヒーターはマイコン制御による 8 段階の火力調整が可能で、上火・下火をそれぞれ個別に設定できます。

#### 優れた断熱構造で外板温度の上昇を制御

小型でシンプルな本体でありながら、断熱構造が優れているため、本体外板の温度上昇を制御します。

#### 素早い立ち上がりと温度復帰を実現

オーブンの開け閉めしても素早い立ち上がりで温度復帰を実現します。

型式	外形寸法 (mm)			電源	消費電力 (kW)	本体重量 (kg)
	間口	奥行	高さ			
KP-N	770	620	470	3φ200V	3.8	70