

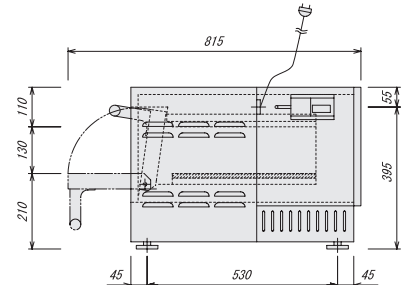
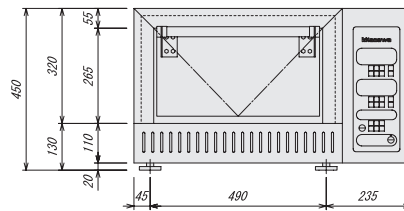
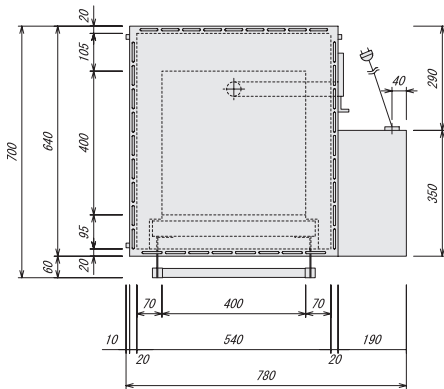
スーパーピッツァオーブン

小さいながらも庫内温度 500℃の実力派

も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℃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℃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℃まで上昇させる、強力なオリジナルヒーターがも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

オープ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	780	640	450	3φ200V	3.8	70