

電気ピザオーブン

ELECTRIC COUNTER-TOP PIZZA OVEN

E-7

手軽な操作性、理想の仕上がり

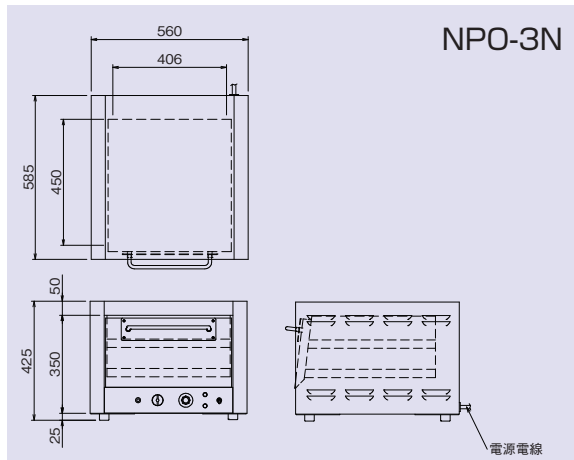
- サーモスタット(設定範囲:100~350℃)による加熱温度セットとタイマーによる時間セットの2つの組み合わせにより、各種ピザに合った焼き加減に調節できます。
- 強い火力、スピーディーな大容量タイプ(NPO-3N)とシンプルで、手軽なコンパクトタイプ(NPO-1.5)の2タイプがあります。



NPO-3N



NPO-1.5



NPO-3N

仕様

モデル	外形寸法(mm)			庫内有効寸法(mm)			定格消費電力	電源電線 2m	一次側最大電流値(A)	最高使用温度(℃)	焼成能力(300℃で4分間焼上)	本体質量(kg)
	間口(W)	奥行(D)	高さ(H)	間口(W)	奥行(D)	高さ(H)						
NPO-1.5	500	420	235	340	360	75	100V 1500W	接地 2P-20A (㉞) プラグ付	15.0	350	7インチ×2枚(解凍ピザ)	21
NPO-3N	560	585	425	406	450	75×2	1φ200V 3.0kW 3φ200V 3.0kW	接地 2P-20A (㉞) 引掛プラグ付 接地 3P-20A (㉞) 引掛プラグ付			8.7	8インチ×8枚(解凍ピザ)

●オプション/ピザビール大小(NPO-3Nのみ)、トング、オープンミット、木製めん棒、ピザ焼網(7・8・10・12・14インチ用)、ピザカッター、オイルサーバー、パイロラー

※但し、NPO-1.5は14インチのピザ焼網が使用できません。

注)NPO-1.5のプラグは、一般家庭用の電源コンセント(100V,15A)ではご使用頂けません。

適合コンセント形状(㉞)(100V,20A)にてご使用下さい。形状が合わない場合は、電気工事がが必要です。