

### ニチワのピザ窯はコンパクトでも 本格的なナポリピッツアを焼き上げます!

#### ● 確実な温度・時間管理

デジタルコントロールパネルの採用により、温度と焼成時間をキー操作のみで設定できるため、あらゆるニーズのピザの焼成に対応します。上火、下火温度はそれぞれ個別にPKN-380・3802シリーズは500℃、PKN-385・3852シリーズは550℃まで設定可能。

#### ● 品質

庫内は蓄熱により高温域に包みこまれ、生地を反転しなくてもムラなくピザをカリッと美味しく焼き上げます。

#### ● 省スペース化を実現

コンパクト設計で設置場所に悩みません。奥行600mmの作業台に設置可能。

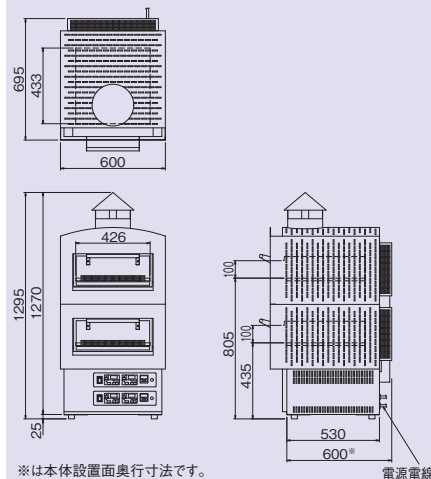
#### ● 安全・安心

温度過昇防止装置を内蔵しておりますので、庫内温度が異常に上昇した場合、ヒーターへの通電を自動的にストップします。



PKN-385

### PKN-3852ME



※は本体設置面奥行寸法です。

電源電線

## 仕様

モデル	外形寸法(mm)			庫内有効寸法(mm)			定格消費電力 3φ200V	電源電線 2m・ 5引掛プラグ付	一次側最大 電流値(A)	最高使用温度 (℃)	焼成能力	本体質量 (kg)
	間口 (W)	奥行 (D)	高さ (H)	間口 (W)	奥行 (D)	高さ (H)						
PKN-380	600	655 (585)*	635	426	433	100	3.8kW	接地 3P-20A(ⓐ)	16.5	500	14インチ×1枚	88
PKN-3802			1095			上下段:100	3.8kW×2	接地 3P-20A(ⓐ)×2	16.5×2		14インチ×1枚×2室	170
PKN-385		695 (600)*	635	426	433	100	3.8kW	接地 3P-20A(ⓐ)	16.5	550	14インチ×1枚	93
PKN-3852			1095			上下段:100	3.8kW×2	接地 3P-20A(ⓐ)×2	16.5×2		14インチ×1枚×2室	180
PKN-385M		835	635	426	433	100	3.8kW	接地 3P-20A(ⓐ)	16.5	550	14インチ×1枚	93
PKN-3852M			1095			上下段:100	3.8kW×2	接地 3P-20A(ⓐ)×2	16.5×2		14インチ×1枚×2室	180
PKN-385ME			100			3.8kW	接地 3P-20A(ⓐ)	16.5	14インチ×1枚		94	
PKN-3852ME			1295			上下段:100	3.8kW×2	接地 3P-20A(ⓐ)×2	16.5×2		14インチ×1枚×2室	181

●オプション/ピザピール大小、トンガ、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、パイローラー

※は本体設置面奥行寸法です。

モデル名は下記の意味を表します。

