

電気でムラなく、ふっくら柔らかかに

やっぱり電気式
安全・安心
快適な室内環境

温度立ち上がり時の
オーバーシュートがなく
油煙の発生もありません。



NOU-4S

(洋卓仕様 4人掛け)



操作しやすい

立ち上がりが速く、3段階(保温:100℃・中火:190℃・強火:220℃)の火力調節とデジタル温度調節器により、最適な加熱と保温温度を正確にコントロールできます。尚、火力はお店の調理に合わせて各段階微調整ができます。表裏ムラなく柔らかく焼き上げます。



用途に合わせて選べる

洋卓、和卓と様々なユニット、2人掛け、4人掛け、6人掛けのバリエーションも取り揃えています。また、お客様でご用意される各種客席テーブル、カウンターなどに取付けられるビルトイン単体仕様もございます。



焦げ付きにくい

熱板は油なじみがよく、焦げ付きにくい黒皮仕様です。



美味しく調理

広島風、関西風、もんじゃ焼きまでできるお好み焼器です。



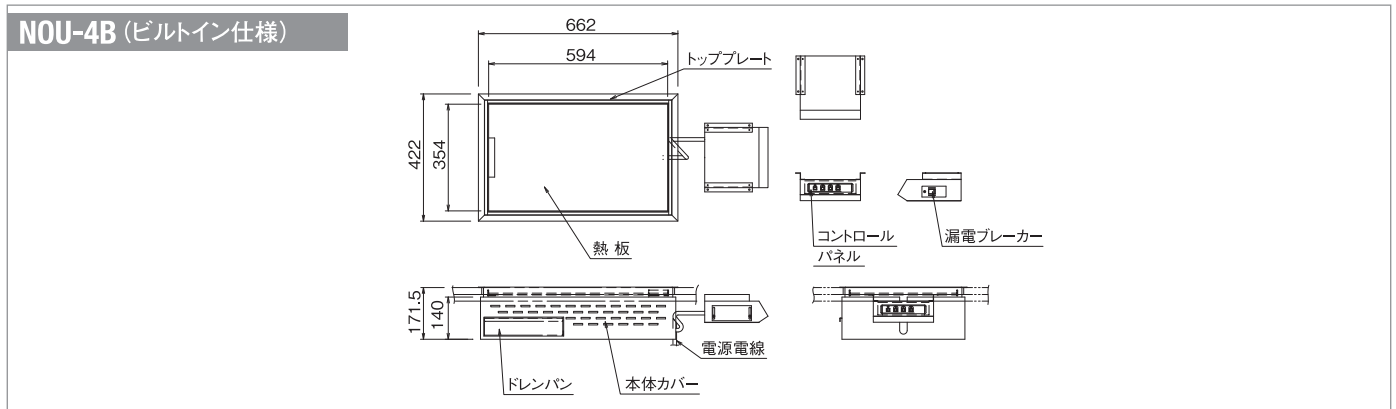
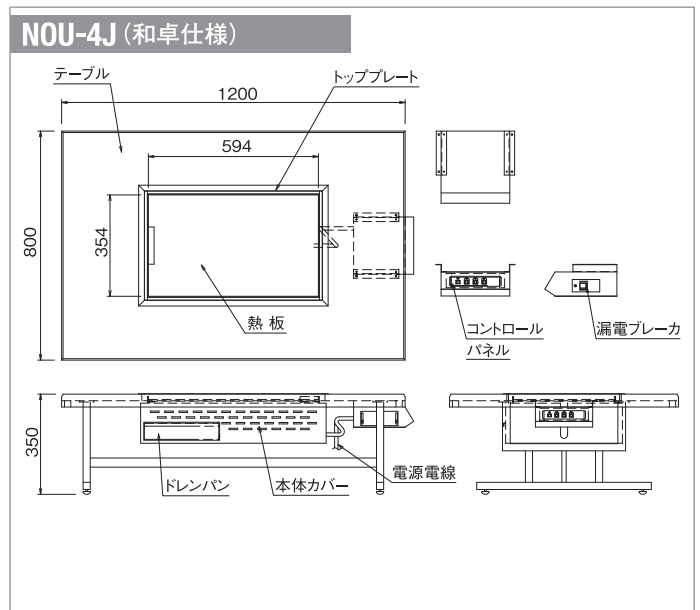
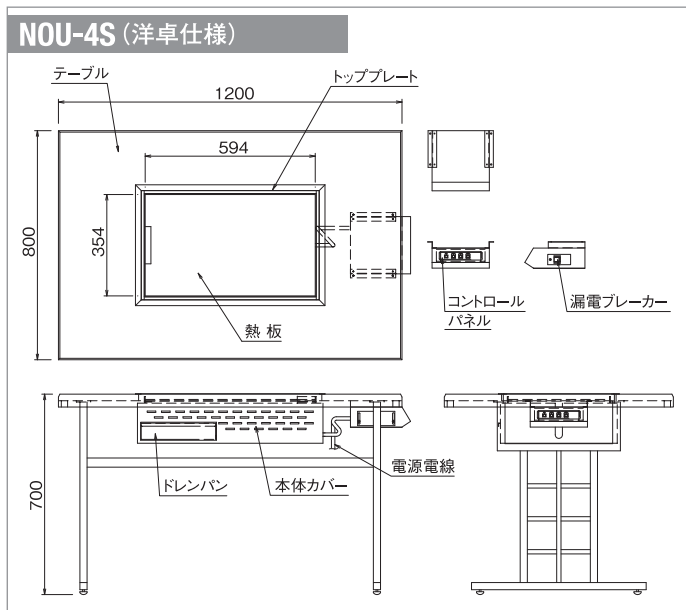
省エネもしっかり

加熱効率90%以上の高効率でエネルギーロスが少なく、ガスと比べてムダな放熱を抑えます。



安全・クリーン

電気式でムダな放熱も少なく、快適な環境が実現します。(空調面にも大きな利点となります)



モデル	外形寸法 (mm)			熱板寸法 (mm)	使用人数	定格消費電力	電源電線2m・引掛プラグ付	一次側最大電流値 (A)	本体質量 (kg)
	間口(W)	奥行(D)	高さ(H)						
洋卓	NOU-2S	800	800	374	2	1φ200V 1000W	接地 2P-20A Ⓢ	5.0	30
	NOU-4S	1200		594		3φ200V 1000W	接地 3P-20A Ⓢ	4.3	
	NOU-6S	1800		894	6	1φ200V 2.0kW	接地 2P-20A Ⓢ	10.0	
和卓	NOU-2J	800	350	374	2	3φ200V 2.0kW	接地 3P-20A Ⓢ	6.6	42
	NOU-4J	1200		594		3φ200V 3.0kW	接地 2P-20A Ⓢ	15.0	
	NOU-6J	1800		894	6	1φ200V 3.0kW	接地 3P-20A Ⓢ	8.7	
ビルトイン	NOU-2B	442	422	374	2	3φ200V 1000W	接地 3P-20A Ⓢ	4.3	15
	NOU-4B	662		594		4	1φ200V 2.0kW	接地 2P-20A Ⓢ	
	NOU-6B	962		894	6	3φ200V 2.0kW	接地 3P-20A Ⓢ	6.6	
						1φ200V 3.0kW	接地 2P-20A Ⓢ	15.0	35
						3φ200V 3.0kW	接地 3P-20A Ⓢ	8.7	

○型式の末尾の「S」は洋卓仕様、「J」は和卓仕様、「B」はビルトイン仕様です。

東京・大阪・名古屋・札幌・盛岡・仙台・千葉・金沢・広島・高松・福岡・鹿児島地区にて、オール電化テストキッチンを完備しております。下記フリーコールへお問い合わせ下さい。



HACCP&新調理法の厨房システムメーカー

ニチワ電機株式会社

<http://www.nichiwadenki.co.jp/>

全国共通フリーコール ニチワコール

0120-218506

東京本社 ☎(03)5645-8751(代)

兵庫本社 ☎(079)568-0581(代)

支店：東京／大阪／名古屋
 営業所：札幌／盛岡／仙台／埼玉／千葉／横浜／新潟／金沢／長野／静岡／
 三島／三重／京都／神戸／和歌山／岡山／広島／山口／高松／松山／
 福岡／熊本／鹿児島

代理店・特約店

※カタログ仕様は品質向上のため予告なしに変更することがあります。
 このカタログの記載内容は2019年9月現在のものです。