



ナポリピッツアが焼ける 電気窯

Pizzamasterは世界各地で広く使われている
パワフルで使いやすい電気窯です。

- 窯内500℃まで設定可能
- ナポリピッツア仕様煉瓦床で、網を使わなくてもピッツアがきれいに焼きあがります。
- 広いガラスと明るい照明で、扉を開けなくても窯内が見やすい。
- コンパクトなデザインで厨房に設置しやすい。
- デジタルコントロールパネルで温度と火力設定が簡単

コンパクトなウンタートップモデル
小型なのにピッツアが最大8枚同時に焼けます

製品名	PM352ED-2DW
窯内／炉床煉瓦	2室／2枚
内寸(幅×奥×高)	710×355×85 (×4段)
外寸(幅×奥×高)	950×545×800 (1,550)
電源・電圧	三相200V 50/60Hz
電気容量	13.3kW
重量	118Kg
オプション	キャスター付架台



大量にピッツアが連続焼きできる大型モデル
1段にピッツアが6枚入ります

製品名	PM732ED
窯内／炉床煉瓦	2室／1枚
内寸(幅×奥×高)	1065×710×210
外寸(幅×奥×高)	1480×905×820 (1825)
電源・電圧	三相200V 50/60Hz
電気容量	19kW (9.5kW/段)
重量	365Kg



製品の詳細▼



※海外取寄せ品です(弊社は日本総代理店です)。
※これらの寸法以外のモデルもございます。
※詳細仕様は変わることがございます。

【お問合せ先】 MSD商事株式会社 TEL.027-252-6565 (AM9:00~PM5:00／定休:土日祝)