

■ 本格ピザに最適

ドーム床に蓄熱性の高いレンガを使用し、理想的な窯の形状を導き出しました。着火から1時間程度で使用温度に達します。

■ 燃料は木質ペレット

木質ペレットは粒状なので投入量の調整がしやすく、各温度帯で火力の安定した燃料です。薪窯と比較して燃料入手、メンテナンスの簡易さも魅力です。

■ メンテナンスも移動も簡単

焼却炉はポット式を採用。焼却ポット[内・外]は取り外し可能でお掃除がカンタン。キャスター付きなので移動やイベント出店も可能。

フードイベントでの反響の声

400℃以上の高温でこの価格はすごい

イベントやパーティーが華やかになる

薪窯よりもずいぶん楽に運用できそう

見た目も可愛らしくてキャッチーでいい

屋外で本格ピザや高温調理はオリジナリティが出せる

なま生地のピザが約1分で焼きあがることに驚き

キャスターがあるのはいい屋外イベントに使える



[さいかい産業]
ペレットオーブン
PGY16

配達料込み価格

982,000円

(兵庫県内・税別)

※引渡し時にメーカーの使用説明があります。



サイズ	奥行 約680 × 幅 約1,590 × 高さ 約1,320mm(テーブル、煙突部除く)
重量	約330kg
燃料	木質ペレット(全木ペレット、ホワイトペレット)
タンク容量	約30kg
電源	100V
定格消費電力	100W
着火・調整	手動着火・無断階ペレットコントロール

※最大消費量：3kg/h(ペレットの種類によって異なります。)

※着火から400℃を超えるまでの立ち上がり時間は1時間程度。

※厨房など室内への設置の場合は、個別にご相談ください。屋外とは仕様や価格も異なります。

180~450度で自在に焼き上げる蓄熱レンガ+ドーム形状

木質ペレットが燃料のプロ仕様の本格ドーム窯

ペレットオーブン 窯

体験会 in ひめじ開催

3/14(火)・15(水) 予約制 10:00~17:00

会場 / 姫路市砥堀721-1 (はりまの杜 住宅展示場内)

お申込方法 | 下記のいずれかの方法でお申込みください。
【申込期限】平成29年3月10日(金)

FAX 同封のお申込み用紙に必要事項をご記入の上、そのまま送信してください。

TEL ①お名前・業種・ご住所・ご連絡先 ②ご来場日時 ③持ち込み調理の希望有無を下記までお知らせください。

☎0790-63-1819 [(株)しその森の木 担当:山村]

インターネット <http://morinoki.or.jp/event.html> (専用予約フォーム) よりお申込みください。携帯の方はこちらからお申込みできます▶

