

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20457-632	株式会社クイックパック	0564-59-3525

ご注文の際は、注文コードをご記入ください。TKG

TIGER 100V電源/手軽に温度コントロールでき、本格ピZZァはもちろん、炭焼きオーブンまで。
「6重断熱構造」で庫内に熱を閉じ込め、調理機能と安全性を両立!



① タイガー 電気式コンパクトピZZァ窯 KPX-S300
(GPZ-41) 6-0632-0101 ¥500,000
534×634×397
付属品:木製パーラー、清掃用ヘラ
●メニューに合わせて、温度と時間をセットするだけでピZZァはもちろん、野菜やパン、ケーキもおいしく焼き上げることができます。
●毎日のお手入れも簡単で、炭プレート丸洗いOKです。

■仕様

電 源	単相100V 50/60Hz
消費電力	1,420W
温度範囲	180~320℃(温度設定:10℃単位)
タイマー	60分(タイマー設定:10秒~60分)
庫内寸法	320×320×H90
質 量	30.6kg

- 約7.5mm厚の「高密度 炭プレート」採用
鉄プレートに比べ、熱伝導率約2倍、蓄熱性約2.5倍
- 上部には1,200Wカーボンヒーター採用
釜の中でピZZァを回しながら焼く必要ありません
- 余熱時間は25分、27cmピZZァは、約2分30秒
2分間のインターバルで連続焼きが可能
- 低ランニングコスト
1日の光熱費は、200V電気窯の約1/2、ガス窯の約1/6(目安)

溶岩石! 500℃対応ピZZァ!
瞬時に立ち上がるヒーター!



③ 電気ピZZァオープン シングルタイプ KPZ-S
(GPZ-42) 6-0632-0301 ¥860,000
653×600(770)×H704.5
材質:本体/18-0ステンレス
炉床/溶岩石
質量:92kg
電源:単相・三相200V
消費電力:4.8kw
●デジタル温度調節器、漏電ブレーカー、温度過昇防止装置付
●炉床にセットされたセンサーと温度調節器で正確に窯の温度を調整します。
●30cmのピZZァを1枚焼きあげます。

コンパクト&500℃の本格派。
高温域でクリスピーに焼き上げます!



⑥ 電気式ピZZァ釜 PKN-385
(DPZ-05) 6-0632-0601 ¥830,000
600×655×H635

■仕様

- 確実な温度管理**
- デジタルコントロールで、温度と焼成時間をキー操作のみで設定できるため、あらゆる種類のピZZァに対応します。
- 品質**
- 庫内は蓄熱による高温域に包みこまれ、生地を反転しなくてもムラ無くピZZァをカリッと美味しく焼き上げます。
- 省スペース**
- コンパクト設計で場所に悩みません。
 - 安全・安心の温度過昇防止装置内蔵
 - 庫内温度が異常に上昇した場合は、ヒーターへの通電を自動的にストップします。

庫内寸法	電源	リード線2m・プラグ付	最高使用温度(℃)	調理能力	本体質量(kg)
426×433×H100	3.8kw	接地 3P-20A	500	14インチ×1枚	88



② 電気コンベクションオーブン COS-200
(DOC-A3) 6-0632-0201 ¥238,000
480×530×H420
電源:単相100V 50/60Hz
消費電力:1,350W
温度調節:50℃~240℃
タイマー:0~120分
能力:25gのクロワッサン11分で24個
庫内寸法:350×250×H210
質量:19kg
付属品:トレー(320×240mm)×3枚、棚板×2枚
●スピーディーな立ち上がりで焼きムラのない本格派。

500℃の高温なのでアツという間に焼き上がる!
薪窯にも負けない本格派。

省スペース設計で設置場所を選ばないピZZァ窯は、蓄熱性に優れた溶岩石を使用した独自の構造で、立ち上がりから一気に温度を上昇させ、扉を開けたままで焼き加減を確認しながら本格的な調理を実現します。



④ ガス式溶岩石ピZZァ窯 PZ-90
(GPZ-34) ¥500,500

6-0632-0401 LPガス
6-0632-0402 13A
900×600×H335
窯炉材質:本体/ボンデ鋼板(塗装仕上げ)
炉床/特殊溶岩石
●500℃の高温なので扉を開けたまま確認しながら30cmのピZZァを2枚同時に焼き上げます。

■仕様

型 式	炉床寸法	ガス消費量(kw)	ガス接続口(mm)	質量(kg)
PZ-90	680×540	12.8	φ9.5	80
PZ-45	340×398	12.8	φ13	45

1度に8枚の本格ピZZァをバリッと風味よく焼き上げます。

⑤ ガス式溶岩石ピZZァ窯 PZ-45
(GPZ-35) ¥214,500

6-0632-0501 LPガス
6-0632-0502 13A
450×450×H450
窯炉材質:本体/ボンデ鋼板(塗装仕上げ)
炉床/特殊溶岩石
●居酒屋やレストランなど、スペースが無くこれまでもピZZァ窯の導入が難しかった店舗のメニューバリエーションが広がります。
●27cmのピZZァを1枚焼き上げます。

熱の回りが早い各段上下加熱方式の高性能ピZZァオープン



⑦ 電気ピZZァオープン
(DPZ-04) ¥298,000

型 式	50Hz	60Hz
TPO-3E1 (単相200V)	6-0632-0701	6-0632-0702
TPO-3E3 (3相200V)	6-0632-0703	6-0632-0704

560×600×H480

- 7インチのピZZァが最大8枚まで一度に焼けるワイドな庫内。
- ダイヤル式無段階温度調節
- 過昇温防止装置付

型 式	庫内寸法・段数	消費電力	質量
TPO-3E	440×440×H 75・2段	3.0kw	60kg

⑧ 電気ピZZァオープン P-116D
(DPZ-01) 6-0632-0801 ¥315,000

電 源	3相200V 50/60Hz
電 流	8.7A
消費電力	3kw
温度範囲	50~320℃
昇温時間	25分以内 (サーモスタート280℃設定)
焼き能力	8インチピZZァ6枚
タイマー	15分ベル付き
庫内寸法	410×410×H75mm×2
質 量	40kg

※3相200Vにはコンセント形状がいろいろある為、製品出荷時には差し込みプラグをつけていません。