

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20534-675	株式会社クイックパック	0564-59-3525

675 オープン・レンジ・コンロ

厨房機器・設備 厨房用品

料理道具
調理小物
調理機械
厨房機器
サバイブス
喫茶用品
鉄板焼用品
製菓用品
ワゴン
洗濯用
清掃用品
長靴白靴
消耗品
バンケット
ウチア
ウエア
テーブル
ウチア
卓上備品
料理演出
用品
グラス
食器
旅館用品
ホテル
椅子
サイン
店舗備品

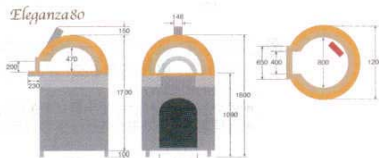
500℃の高温と溶岩石の遠赤外線効果で表面はサククリ、中はモチリの最高食感で焼き上げます。



① ガス式溶岩石ピザ窯 (約2ヶ月間) エレガンスP80-1T(タイル仕上) (GPZ-51) ¥3,800,000

8-0675-0101 LPガス
8-0675-0102 13A
φ1,200×H1,950(エントツ部含む)
窯炉材質:本体/ドーム/アーチ型セラミック
窯床/特殊溶岩石
窯内寸:φ800
焼き上げ能力:30cm×3
ガス消費量:21.7~28.8kw
ガス接続口:20A
安全装置:フレームロック方式
電源:単相100V 0.1kw
質量:700kg
●自動温度調節機能付
●500℃の高温と溶岩石の遠赤外線効果で表面はサククリ、中はモチリの最高食感で焼き上げます。

P80	
焼き上げ能力	30cm×3枚
窯内寸法	800mm(直径)
窯外寸法	1200mm(直径)
ガス消費量*	21.7~28.8kw
安全装置*	フレームロック方式
電気*	単相100V 0.1kw
ガス接続口*	20A
本体	Tタイル仕上
総重量(kg)	700
	560
窯床材質	ドーム・アーチ型セラミック 窯床・特殊溶岩石



溶岩石! 500℃対応ピザ窯!
瞬時に立ち上がるヒーター!



③ 電気ピザオープン シングルタイプ KPZ-S (GPZ-42) ¥860,000 (200V)

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: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のピザを1枚焼き上げます。



⑤ 電気ピザオープン

(DPZ-04) ¥298,000 (約2週間)			
型 式	50Hz	60Hz	
TPO-3E1 (単相200V)	8-0675-0501	8-0675-0502	
TPO-3E3 (三相200V)	8-0675-0503	8-0675-0504	
560×600×H480			
●7インチのピザが最大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

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ザ窯は、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。



② ガス式溶岩石ピザ窯 PZ-90 (GPZ-34) ¥640,000

8-0675-0201 LPガス
8-0675-0202 13A
900×600×H350
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のピザを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 12.8	φ9.5 φ13	80



TIGER 100V電源!手軽に温度コントロールでき、本格ピッツァはもちろん、炭焼きオープンまで。

「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!



④ タイガー 電気式コンパクト ピザ窯 KPX-S300 (GPZ-41) ¥500,000

534×634×397
付属品:木製バーラー、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ッツァはもちろん、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
釜の中でピッツァを回しながら焼く必要ありません



バーラー

ヘラ

■余熱時間は25分、27cmピッツァは、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)

1度に8枚の本格ピザをパリッと風味よく焼き上げます。

⑥ 電気コンベクションオープン COS-200 (DOC-A3) ¥268,000

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:トレイ(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。



関連商品 ピザピール→P.925