

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20274-267	株式会社クイックパック	0564-59-3525

厨房用品 調理機械

267

KYS ALL-ROUND KITCHEN GOODS

厨房道具

調理小物

庖丁まな板

製菓用品

調理機械

サービス用品

喫茶用品

鉄板焼食・
軽食

厨房作業機器

キッチンコン

清掃用品

白衣・長靴

消耗品



コンパクトでポータブルなピザ・パン窯

持ち運びラクラク、お庭で本格ピザづくり。
レジャー・イベントにも大活躍。
石窯パンの手ごたえと美味しさを実感。



① 電気式ピザオープン MPZ10A [EPOV-06] K

11-0267-0101 ¥130,000

サイズ:580×475×H245
庫内寸法:410×360×H80
電源:単相200V 50/60Hz
定格消費電力:1,150W
温度調節:100～350℃
タイマー:0～30分
焼成サイズ:φ300
重量:23.5kg
●オープンとは2段階可能です。



② キンザン炭火オープン窯 レンガタイルタイプ [EPOV-07] T

11-0267-0201 ¥250,000

サイズ:530×650×H820 (煙突H170)
重量:70kg

下段には炭を上段に
ピザを入れます。
扉サイズ:
縦190×横300
ピザ窯上段内サイズ:
405×535×H255
ピザ窯下段内サイズ:
405×535×H240



約6kgの炭で約1日



③ キンザン炭火オープン窯 ホワイトボードタイプ [EPOV-08] T

11-0267-0301 ¥200,000

サイズ:530×650×H820 (煙突H170)
重量:65kg



12cmサイズが8枚最大11インチが
2枚可能

炭焼・ピザ窯の火おこしポイント

- ① 炭の火おこしは、火起し器を使用すると便利です。
 - ② 火が起きたら、最初は、上段に入れて内部を150～200℃まで暖めます。
 - ③ 上段内部が暖まったら、その炭を下段に移動します。
 - ④ 下段に移した炭に、また炭をたして200～230℃に火力を保つとピザ焼き具合も作業効率もいいです。
- ※窯内に水を掛けたり、湿気ている時に急に温度を上げないで下さい。破損する恐れがあり、危険です。
※薪を使用すると、煙で窯が汚れやすいので、直に生木から燃やさないで下さい。

Point

小型バームクーヘンオープン

自家製バームクーヘンを始めるなら……。



④ 小型バームクーヘンオープン BUE01B [EBOV-01] M

11-0267-0401 ¥850,000

サイズ:880×800×H895 重量:120kg
電源:3相200V 50/60Hz 生地タンク容量:10ℓ
消費電力:5.4kW
回転速度:50Hz/30rpm 60Hz/36rpm
焼成サイズ:φ180×長さ400
出来上がり時間:1本約30分～40分
●幅・奥行1メートルのスペースがあれば設置できます。
※めん棒は別売です。



セット例

⑤ BUE01B用 めん棒 [EBOV-03] M

サイズ
φ60 φ60×380 11-0267-0501 ¥20,000
φ30 φ30×380 11-0267-0502 ¥17,000
全長:580.5

⑥ めん棒専用ラック [EBOV-02] M

11-0267-0601 ¥150,000
サイズ:680×400×H550

操作手順



※上記の価格には消費税は含まれておりません。