

●お手数ですが、ご注文の際には7桁の商品コードをご記入下さい。

香ばしく美しい焦げ目に、
ふっくらと柔らかく蒸された、
きわめ付けのおいしい餃子が
自動式で焼けます。

- 最適な調理マニュアルをセッティングすることができます。注水量・焼き時間(30秒~10分(30秒単位))・加熱時間(30~250℃)むらし時間の理想的な独自のプランをセッティングして下さい。
- この一度のセッティングによってマニュアルは正確に自動的に毎回実行されます。
- 餃子を焼く熱板は厚手で均一な熱回りと熱効率にすぐれて使いやすく、むらしもよく、焦げ目もきれいにつきます。
- 調理待機中は20%の省電力で熱板を保温してムダがなく、いつでもスグに調理のスタートができます。

このページの全商品は



カート・台車・棚

ファーストフード・
テイクアウト用品

簡易調理用品

厨房衛生用品・
ニラフォーム

餃子焼器・
フライヤー

ウオーマー・釜めし・
おでん・酒燗器

冷・温蔵庫

冷・温水ボトル・
ジューステースペーサー

喫茶用品・ミキサー・
コーヒーマシン

効率収納用品・
グラスラック



①餃子焼器 NGM-2.8AT
電気式 ニチワ 8313300



②餃子焼器 NGM-5.6AT
電気式 ニチワ 8313410

型式	調理量	全調理量
NGM-2.8AT	36個 / 1面 (3列×12)	36個
NGM-5.6AT	36個 / 1面 (3列×12) 2連	72個

※ぎょうざの大きさにより調理量は多少増減します。

仕様 (本体: ステンレス #4仕上げ)

型式	タイプ	外形寸法 (mm) 間口 奥行 高さ	焼面寸法 (mm)	電気容量	リード線 2m・プラグ付	一次側最大 電流値 (A)	給水口	本体重量 (kg)
①NGM-2.8AT	自動式	450 600 H250	250×395×H60	単相 200V 2.8kW	接地2P-30A	14A	15A	30
②NGM-5.6AT		750 600 H250	250×380×H60 (同寸法: 2連付)	3相 200V 5.6kW	接地3P-30A	24.3A	15A	53

※ただし①NGM-2は手動給水になります。

電気ぎょうざ焼器



③餃子焼器 GS-1 電気式エイシン
3118100

外寸: 440×440×H350
焼鍋内寸: 340×340×H60
電源: 単相200V
消費電力: 3kW
温度調整: 高性能パワー
コントロール

重量: 25kg

※電子パワーコントロールの採用で温度は常に一定で均一に保たれるので焼面の焼きむらがありません。



④焼物器 NGM-6A 電気式 ニチワ
6664600

温度調節範囲: 30~250℃
タイマー: ベル付 30秒~10分

外形寸法 (mm) 間口 奥行 高さ	焼鍋内径寸法 (mm)	電気容量 3φ 200V	リード線 2m・プラグ付	給水口	排水	本体重量 (kg)
700 700 H300	500×350	6kW	接地3P-20A	15A	40A	56

※鉄板焼・グリドルに、注水・蒸らしなどの工程を入れて焼く、マニュアル化して焼く、上蓋を閉じて焼くなど様々な使い方で多目的な焼き物ができます。
(電子サーモスタット、調理タイマー、注水タイマー付)

電気式でも全自動調理

ぎょうざを焼鍋の上に置き、蓋を閉じて、調理スイッチを押すだけで焼き目付けから注水、焼き上がりまで自動コントロールする電気式全自動ぎょうざ焼器です。

調理設定も自由自在

ぎょうざの種類に応じて焼き色調節、給水時間、調理温度、調理時間を自由に調節することが可能です。

提供量に合わせて2タイプ

約10人前を一度に調理できる1連タイプと約4人前×2連式の2タイプを用意していますので、提供量に合わせてお選び頂けます。2連式では左右独立して調理条件を設定できますので、左右で異なるぎょうざを焼くことも可能です。

⑦ぎょうざ焼器 電気式

品名	商品コード	外形寸法 (mm)	焼鍋内径寸法 (mm)	温度調節範囲	タイマー	電源	消費電力 (50/60Hz)	給水	排水	重量
FEJ657510 (シングル)	50Hz 7558900	650×750×H800	488×384 1基	50~	プザー付き	3P 200V	7.5kW	15A	25A	115kg
	60Hz 7559000			250℃	1秒~	1P 200V	5.0kW			
FEJ65754W (ダブル)	50Hz 7559100	650×750×H800	168×384 2基		9分59秒					110kg
	60Hz 7559200									



写真はダブルです。