

Catalogue No.

20459-738

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

ギョーザ焼器

738

電気餃子焼器

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ください。
- 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、焦げ目もきれいに仕上がります。
- 調理待機中は20%の省電力で熱板を保温してムダがなく、いつでもすぐに調理のスタートができます。



①



②

ニチワ 電気 餃子焼器

型式	調理量	全調理量	商品コード	価格
① NGM-2.8AC	36個 / 1面(3列×12)	36個	8313300	¥388,000
② NGM-5.6AC	36個 / 1面(3列×12) 2連	72個	8313410	¥638,000

※ぎょうざの大きさにより調理量は多少増減します。

型 式	タイプ	外形寸法 (mm) 開口 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	給水口	排水口	重量 (kg)
① NGM-2.8AC	自動式	330 600 250	250×395×H60	単相 200V 2.8kW	接地2P-20A	14A	15A	35	
② NGM-5.6AC	自動式	650 600 250	250×395×H60 (同寸法・2連付)	3相 200V 5.6kW	接地3P-20A	16.2A	15A	65	

※ただし①NGM-2は手動給水になります。



写真はダブルです。

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いただけます。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。

③電気 ぎょうざ焼器

	50Hz	60Hz	価格
FEJ657510 (シングル)	7558900	7559000	¥620,000
FEJ65754W (ダブル)	7559100	7559200	¥742,000

型 式	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 (kg)
FEJ657510	650×750×H800	488×384 1基	50～250℃	ブザー付き 1秒～ 9分59秒	3相 200V 単相 200V	7.5kW	15A	25A	115
FEJ65754W		168×384 2基				5.0kW			110

電気式餃子鍋 龍 (ロン)

商品コード	価格
④ GS-2STR-N	0966100 ¥298,000
⑤ GS-1LTR-N	0965900 ¥298,000
⑥ GS-1STR-N	0966000 ¥158,000

- 南部鉄鍋の大きな蓄熱力で焦げ、ムラ焼きを解消
- タイマーのストップ位置を好みの焼き方に合わせて決められます。
- 油をひき、餃子を並べ水返しブロックを前後させてミミがひたる量のお湯を注ぎます。



④ GS-2STR-N

水返しブロックを使う事により
水の量を調節する事ができ、
美味しく焼く事ができます。



例えば2人前



⑤ GS-1LTR-N



⑥ GS-1STR-N

型 式	④ GS-2STR-N 2連	⑤ GS-1LTR-N 大型	⑥ GS-1STR-N 1連
外形寸法 (mm)	460×460×H270 (開蓋時H750～760)	405×470×H290 (開蓋時H755～765)	225×460×H270 (開蓋時H760)
鍋寸法 (mm)	180×340×H40	350×365×H40	180×340×H40
本体外装材質	ステンレススチール		
鍋材質	南部鉄鍋物		
蓋材質	アルミ鋳物 (フッ素樹脂塗装)		
脚部	アジャスト可 (10mm)		
電気 (コードの長さ 約150cm)	単相200V 3.9kW 又は 3相200V 3.9kW 3相200V 5.4kW ① 単相200V時差し込みプラグ形状 3芯20Aストレート	単相200V 3.9kW 又は 3相200V 3.9kW 3相200V 5.4kW ② 3相200V時差し込みプラグ形状 4芯20Aストレート	単相100V 1.4kW 又は 単相200V 1.95kW 又は 3相200V 1.95kW 単相200V 2.7kW 又は 3相200V 2.7kW ③ 100V時差し込みプラグ形状 2芯15Aストレート
昇温速度	20℃→200℃ (約7分30秒～12分)		
使用可能温度	190℃～220℃		
温度調節方式	可変式液膨タイプサーモスタット (off機能付)		
タイマー	ベル付 (0～15分) ストップバー付		
給水装置	手動式		
重量	30kg	30kg	17kg
付属品	水返しブロック×2 餃子返し、掃除用金ヘラ	餃子返し、掃除用金ヘラ	水返しブロック×1 餃子返し、掃除用金ヘラ
処理能力	20gの餃子30個 (×2鍋部) が約3分	20gの餃子60個が約3分	20gの餃子30個が約3分

※ご注文の際は、電源を確認の上、単相が3相・ボルト・出力をご指定ください。

●このカタログに掲載されている価格は、平成30年4月1日現在のもので、税抜価格です。 ●価格・仕様は予告なしに変更する場合があります。予めご了承ください。

65 冷温機器

66 ビュッフェ関連

67 ビュッフェ・宴会

60 ギョーザ・フライヤー

61 すし・蒸し器・セいろ類

62 製菓・ベーカリー用品

63 デイスタイレ用品

64 加熱調理器