

# 電気式石窯オーブン

発売開始より20余年愛され続けている万能オープン  
ナポリタイプ、アメリカンタイプ、ローマタイプなど様々な  
ピザのタイプに対応

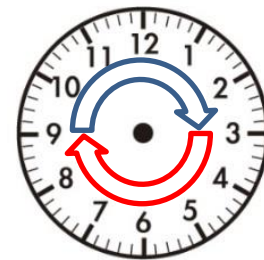


**MODEL: PZT-00**

仕様：  
最高設定温度500℃  
電気单相200V2.6kw  
庫内寸法W320×D320×H90(mm)  
外形寸法W500×D640×H410(mm)

## モーニングからディナーまで活躍

本格石床装備で蓄熱性がよく、薪窯で焼いたような  
本格的な焼き上がりを実現。パン類はホイロと組み合  
わせることでバリエーションがさらに増加。



※オーブンの種類によって焼成温度が異なります。  
表記している温度はあくまでも一つの目安です。



**MODEL: PZT-20**

仕様：  
最高設定温度400℃  
電気单相200V3.0kw  
庫内寸法W445×D445×H72・77(mm)  
外形寸法W580×D600×H450(mm)  
2段式



**MODEL: PZT-10GT**

仕様：  
最高設定温度500℃  
電気单相200V3.0kw  
庫内寸法W370×D382×H75(mm)  
外形寸法W610×D720×H450(mm)  
1段式 上火下火温度設定可能



**MODEL: PZT-500**

仕様：  
最高設定温度500℃  
電気3相200V5.0kw  
庫内寸法W615×D400×H127(mm)  
外形寸法W860×D720×H525(mm)  
1段式 上火下火温度設定可能

# クロワッサン、デニッシュ、パイ類

- 蓄熱された石床から伝わる熱量で生地をしっかりと持ち上げきれいな内層を形成します。
- 温度設定も広範囲で食材に最適かつ、今までより高温で焼く事で軽くサクッと食感が得られる。
- リベイク(トースト)にも最適。



使用温度範囲  
150～220℃

デニッシュ



パイ



クロワッサン

1回焼成 450×350天板に6個×2枚=12個  
200℃ 14分



パンケーキ



# フォカッチャ、フラットブレッド、ベーグル類

- 蓄熱された石床から伝わる熱量で今までにないオーブンキックが実現。
- 温度設定も広範囲で食材に最適かつ、今までより高温短時間で焼く事で外はパリット中はモチリとした食感が得られる。
- リベイク(トースト)にも最適。

## ピザ各種



使用温度範囲  
300～400℃



## フォカッチャ



## フラットブレッド



## ベーグル



# 焼き菓子類

- 蓄熱された石床から伝わる熱量で今までにないオープンキックが実現。
- 温度設定も広範囲で食材に最適かつ、今までより高温短時間で焼く事で外はパリット中身はモチリとした食感が得られる。

スフレ



タルト



使用温度範囲  
150～400℃

スコーン



焼き芋

300～400℃で20分



# デリカ系

- 高温で焼く事で食材の旨味を閉じ込める。素材の味を最大限に引き出せる。
- 短時間で熱を加えることが出来、スチコンやガスオーブンとは違う温度帯で新たな味、食感が実現。
- 高温400℃でご使用の場合は調理後の清掃不要。汚れや匂いも焼き切ってしまう。



使用温度範囲  
300～400℃

ハンバーグ



グラタン



ドリア



ステーキ(赤み)



シチュー



アヒージョ



# その他

加熱器としても大活躍。  
高温を常にキープできるオーブンだからこそできる使い勝手。鉄器加熱専用として購入するお客様もいらっしゃいます。



使用温度範囲  
300～400℃

鉄皿



スキレット



ペレット

