



# FOOD TRACK X

# PZT-1UNO

## 石窯ピッツァオープン

**Next**  
株式会社ネクスト

NEXTのPIZZA窯には、攻め・決め手の沢山の理由があります！  
移動販売車で、小さな設備投資で、でも美味しい本格的なお料理を出したい。。。そんなご要望に十分お応え出来ます

移動販売の魅力は、人の集まる場所や時間帯を狙って攻めの販売ができること、  
だから、このコロナ時代に一つの秘策

移動販売の魅力は、人の集まる場所や  
時間帯を狙って攻めの販売ができること、  
初期費用や固定費用を抑えて経営ができることです。

**PZT-1 UNO**は、超エコ！  
家庭用電源100V 1.4KW



PZT-1UNOについて  
資料ダウンロード

- 1) 最高温度500度まで設定可能。
- 2) 薪窯と同じ「ナポリピッツァ」を90秒で一気に焼き上げます。  
焼きの良さは、世界チャンピオンの人達から絶賛されています。

**100V  
500℃仕様**

ネクストの500℃電気窯が市場に紹介されてから18年、  
ネクストは、「美味しいナポリピッツァを焼くなら薪窯」という評価を、電気やるじゃないか？！

の時代を築きました。

その理由は、薪窯同様の熱量と特殊構造、薪に匹敵する遠赤ヒーターの開発と独自の設計技術。

ネクストの革新的な技術は、高温で短時間に焼成する事を可能にしました。  
生地内は適度な水分が残されモチモチとした触感。外はカリっとした「美味しいナポリピッツァ」が出来上がります。もちろん、他のタイプのピザ、例えばアメリカンタイプも可能です。  
また、PZT-UNO以外にも、豊富なラインナップで皆様のご要望にお応えしています。

### 3) 環境にやさしい調理窯です。

二酸化炭素を排出しない、周囲温度を極端に高くすることもなく、環境にもとてもやさしく安心してご使用いただけます。

**据え付けコスト・スペースが開業をバックアップします**

### 4) 移動が簡単

100V電源さえあれば、どこでも使用可能

持ち運びができて、場所を選びません。

開業時には、初期費用もできるだけ抑えたいものです。

工事・搬入作業も簡単。おのずと費用は、低コストとなります。



### 5) ランニングコストが安い

ピザ窯を導入する上で押さえておきたい要素は、ランニングコスト。

年間に換算すると大きな差が出てきます。

1日（10時間計算）した場合の参考例（地域・使用条件等で変わります）

**PZT-UNOは、500円前後/日**です、

・薪窯4,500円      ガス窯3,200円

### 6) 毎日簡単クリーニング

400度以上の焼成で、汚れを焼き切ります。

オーブンのメンテナンスも極めて簡単です。

外側を乾いたぞうきんでふくだけ。

100Vで使用可能な  
コンベクションオープン  
もあります！

**NCO-4**

ワンタッチ操作で操作が簡単。

シュークリームやメロンパンなどムラなく簡単に焼成できます。

プログラム焼成機能により冷凍生地もそのまま焼成可能です。



**Next**  
株式会社ネクスト

ピザの作り方・食材等のご紹介もサポートします。

お気軽にご相談ください！

株式会社ネクスト 本社

〒362-0033 埼玉県上尾市栄町4-6

TEL 048-778-2005 FAX 048-778-2015

大阪支店

〒533-0033 大阪府大阪市東淀川区東中島 4-2-13

TEL 06-6732-9904 FAX 06-6732-9905

ホームページ  
QRコード

