



800型 施行例

ピザ窯の命は、窯内温度です。

レンガドーム形状とV型ブンゼンバーナーの組み合わせで、炉床と炉壁の熱バランスは最適です。窯内の熱気の流れを上層部から下層部に対流させ、さらに、大容量の排気溜と厚い蓄熱層の組み合わせで、熱効率も向上しました。短時間に高温で焼き上げ、薪窯に負けない“パリッ”と香ばしい本格的なピザを!

ピザ窯上部にご希望に合わせて色で店名や店のマークなどを入れることができ、お店の雰囲気を変えることもできます。



※炉内温度を500℃程度を想定しております。
炉内熱膨張により外周部や袖石などに亀裂が入りますのでご了承願います。

仕様

	AHRN-800 ピザ置枚数 4枚 (30cm)
本体寸法 (W×D×H)	1160×1370×2150mm
窯内/入口寸法 (W×D×H)	φ800 (バーナー部切欠含) 400×200mm
電気	単相 100V 0.01kW
ガス種	LPG / 都市ガス
ガス接続口径	15A / 20A フレキシブル管
標準外装 (炉体/架台部)	タイル仕上 / 焼付マートン仕上
本体重量	約1100kg
	AHRN-1000 ピザ置枚数 5枚 (31cm)
本体寸法 (W×D×H)	1450×1600×2300mm
窯内/入口寸法 (W×D×H)	φ1000 (バーナー部切欠含) 440×220mm
電気	単相 100V 0.01kW
ガス種	都市ガス 13A
ガス接続口径	15A / 20A フレキシブル管
標準外装 (炉体/架台部)	タイル仕上 / 黒塗装仕上
本体重量	約1800kg

付属品



挿入パーラ
穴開きスタンダード



回転パーラナポリ



角ブラシ (黄銅性)



パーラスタンド

この他に、フレキシブル
スケッパー付属。