2016年2月15日
タイガー魔法瓶株式会社

—TIGER NEWS—

本格的なナポリピッツァが手軽に焼ける

業務用 電気式コンパクトピッツァ窯 KPX-S300

2016年6月下旬 発売

タイガー魔法瓶株式会社(社長：菊池嘉聡、本社：大阪府 門真市、資本金：8000万円)は、100Vの電源で簡単に本格的なナポリピッツァが焼ける電気式コンパクトピッツァ窯を2016年6月下旬より発売いたします。

近年、石窯に薪をくべ、ピッツァを焼き上げるピッツェリア（主にピッツァを専門に提供するイタリア料理店）の台頭で本格ピッツァがより身近なものになってきました。それに伴いピッツァの消費も伸長し、2013年には2,500億円を超える市場に成長しました。（ピザ協議会調べ）しかし、本格的な石窯を導入するには設置スペースはもちろん、多額の初期投資がかかります。そこでタイガー魔法瓶では家庭用100Vの電源で手軽に焼くことができる業務用の電気式コンパクトピッツァ窯を開発しました。

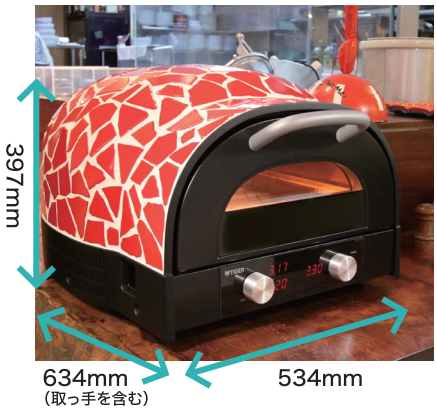
手軽にメニューを増やしたい喫茶店や雰囲気を重視するカフェ、居酒屋やホテルバイキング等にお勧めしてまいります。

主な特長

炎を使わないのに本格的な焼き上がりを実現

高密度炭プレート採用により、薪窯で焼いたような本格的な焼き上がりを実現しました。

設置カンタン、省スペース設計



家庭用電源でOK。設置性も抜群

お店の厨房やカウンターキッチンなどお客様から見える位置にかんたんに設置でき、お店のインテリアとしても活躍します。

家庭用100V電源でOK

省スペースの卓上置きタイプ

かんたん！

電気式ならではのランニングコストを実現！

100Vの電源を採用しているので、200Vはもちろんガス式のピッツァ窯よりランニングコストがお得です。

◆光熱費（1枚焼き時の目安）

	1日（8時間使用）	年間（300日使用）
お得！ タイガー電気式 ピッツァ窯	約350円前後	約10.5万円前後
200V電気式 ピッツァ窯	約600~800円	約18万~24万円
ガス式 ピッツァ窯	約2,000~2,500円	約60万~75万円

1日の光熱費は
200V電気窯の約1/2
ガス窯の約1/6

年間光熱費は
ガス窯・200V電気窯に比べ
最大64.5万円お得

使いかたカンタン、焼き野菜も楽しめます！

庫内温度とタイマー時間はダイヤルで簡単に設定できます。
庫内温度は180~320度まで10度単位で設定できるため、ピッツァ以外に焼き野菜や焼きリンゴ等の果物の調理にも幅広く使用できます。タイマー時間は10秒~60分まで設定できます。10分未満は10秒単位、10分以上は1分単位で設定できます。時間のかかる調理にも幅広く使用することができます。

製品仕様

品名	電気式コンパクトピッツァ窯
品番	KPX-S300
希望小売価格	500,000円（税別）
消費電力	1420W
温度範囲	180～320度
タイマー	60分

サイズ 幅×奥行×高さ（約）	53.4×63.4×39.7cm
庫内サイズ 幅×奥行×高さ（約）	32.0×32.0×9.0cm （ピッツァ直径30cmまで）
本体質量（約）	30.6kg
色柄	レッド〈R〉
発売日	2016年6月下旬

●付属品：木製パーラー、清掃用ヘラ

KPX-S300
レッド〈R〉

電気式コンパクトピッツァ窯特設サイト　http://www.tiger-pizza.jp/

※製品写真は実際の色と若干異なる場合があります。
製品改良のため、外観・仕様の一部を予告なく変更することがあります。あらかじめご了承ください。

この製品に関するお問い合わせ先

タイガー魔法瓶株式会社 広報室　冨永 正／江熊 宏次
TEL.06−6906−2114（大阪）