

High Quality Lava Rock Oven for Pizza



Concept



IGA溶岩石ピザ窯



アイジイエーの溶岩石ピザ窯は、
本場イタリアの味が再現できる最高の相棒です！

◇500℃の高温と溶岩石の遠赤外線効果で、表面はサクッと音がるほど中は、芳醇な小麦の香りを閉じ込めたモチリ！な最高食感。

◇窯の性能を最も顕著に表す断熱性能は、世界最高クラス。
あなたが裸で抱きついたら、熱さは、一切感じないでしょう。

◇わずか1回スイッチを押すだけで、点火。
そのあとは、あらかじめ設定した温度を窯が自動的に維持します。

◇ガス、薪、電気と加熱方法も自由にお選びいただけます。
また、サイズバリエーションも国内NO.1

世界で1つだけのあなたオリジナルの溶岩石ピザ窯をご提供いたします。

熟練の職人が研ぎ澄まされた感覚で 丹念に造り上げるオーダーメイドだから これまでにない美味しさが引き出せるのです。

最高の美味しさを引き出すための 天然溶岩石+セラミック粘土の一体成型製法。

アイジイエー独自のセラミック粘土一体成型製法の特別な内窯は、その材料にもこだわり、天然溶岩石を粉碎した骨材と有機セラミック粘土を独自の配合で練り合わせ、型に流し込む最先端の製法で造られます。一体成型で作られる完全なドーム形状の上部ユニットと2M角の巨大な石材の最良の中心部分だけを使用した厚さ80mmの天然溶岩石の炉床を組み合わせ1点ずつ丁寧に造り上げられます。

この窯の命ともいえる世界最高水準の内窯から放出される遠赤外線量は、炭の最高峰である備長炭にも、引けを取らない量です。つまり窯全体が備長炭に囲まれているようなものです。

この爆破的な遠赤外線効果によって、生地表面はサククリ！中はモチモチ！の軽やかな食感を生み出します。生地だけでなく、すべての食材に対し、その効果は絶大で、お肉ならジューシーな肉汁を閉じ込め最高の柔らかさに焼き上げ。野菜なら、うまみを凝縮した野菜本来の味わいが楽しめます。

小麦の香ばしさと爽やかなバジルの香りが鼻を抜けたと同時にくるサククリ・モチリの歯ごたえ抜群の最高の生地にグツグツと沸き立つトマトソース、ジューシーなソースにミルクィなモッツァレラチーズが浮かんだ最高のマルケリータ・ピザの仕上がりを是非体験してください。

世界最高水準の断熱性能。

アイジイエーの溶岩石ピザ窯は、最も外側の耐熱モルタル層と前述した内窯の中間層に厚さ200mmの有機断熱材が入っている独自の3層構造になっているので炉内温度に対して平均1/15の外装表面温度という驚異的な断熱効果を確立することができました。従来の耐熱煉瓦をはじめとする耐熱材料は、あくまでも熱に耐えるという材料です。決して、熱を遮る効果はありません。断熱とは、熱を遮る性能を指します。

アイジイエーの断熱性能は、世界最高水準なので、食事をするお店の環境を損なうことがありません。

あえて、率直に言います。

「窯からの放熱で店内の空調が効いていないお店で汗だくで食事をしたいでしょうか？」



This splendid Pizza.. I want to bite even immediately!

必要な時間を省かず、丁寧に造るから、できることがある。

厳しいプロの要求に応えるタフで頑強な窯

高い耐久性を維持するためにアイジイエーでは、省けない時間があります。それは、内窯をじっくり乾かす時間。一体成型で作られる内窯は、最低6ヶ月天日で自然乾燥させます。時間を省くためにこの乾燥を強制的に乾燥させると崩落の原因となる致命的な深部損傷が発生します。長いご使用期間中、常に高温にさらされる内窯は最も耐久性が要求されるパーツですが、アイジイエー溶岩石窯は、深部への損傷はありません。表面の劣化は、もちろんあります。しかし、崩れ落ちないということ。だから、長期間あなたのパートナーとして働き続けられるのです。

3種類の熱源からお選びください。

溶岩石窯を熱する熱源は、ガス・薪・電気ヒーターの3種類からご自由にお選びください。いずれの熱源でも、窯全体の構造が同じなので仕上がりの差を心配する必要がありません。アイジイエーは、日本で最初に本格石窯において電気式の開発に成功しました。しかも、使用する電力は、なんとわずか6KW。これは、競合他社の1/2以下。熱源の力だけに頼らない構造だからこそできる高い性能の証なのです。



Selected materials

The item which is the most important to maintain quality.



あなたとデザイナーで
個性的に仕上げてください。



DESIGN PARTS
of decoration



タイル (乱張り用)



□ 28493LIX



□ 28505LIX



□ 28506LIX



□ 28507LIX



□ 28508LIX

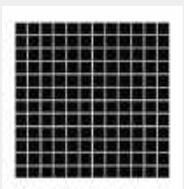


□ 28509LIX

タイル (シート張り・文字用)



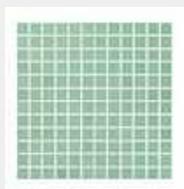
□ 16404LIX



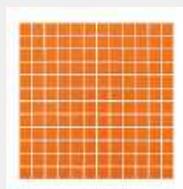
□ 16411LIX



□ 16409LIX



□ 16410LIX



□ 16413LIX



□ 16414LIX

煉瓦 (シート張り用)



□ 22954SAN



□ 22957SAN



□ 22960SAN



□ 22963SAN



□ 22966SAN

タイル (オプション品)



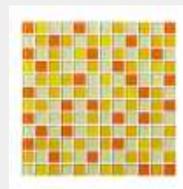
□ 22468XIS



□ 22473XIS



□ 22471XIS



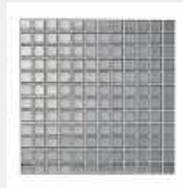
□ 25895LIX



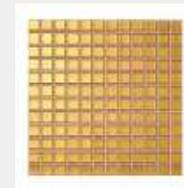
□ 25894LIX



□ 25896LIX



□ 16416LIX



□ 16415LIX



□ 31455SUG



□ 23357MKK



□ 23361MKK



□ 23372MKK

POPなタイル仕上げ、重厚でエレガントな煉瓦仕上げ、アイデア次第でいろいろなデザインができます。
標準パーツ以外にも、オプションで銅板仕上げやモルタルに直接、絵や文字を入れる塗装仕上げなどもお選びいただけます。

※上記標準パーツ以外にも、ご使用いただくことは、可能ですのでご相談ください。(厚さ7mm以内)



溶岩石ピザ窯

Eleganza

エレガンザ

ドーム型の外観をもつエレガンザ・シリーズは、ひととき優雅にその存在感を示します。

4サイズ展開
外観は、お店のコンセプトに沿うように
様々なイメージを展開できます。



自動温度調節機能付



Elganza 120

- P 120-1 (ガス窯)
- P 120-2 (薪 窯)
- P 120-3 (電 気)

自動温度調節機能付

その存在感は、超ド級!。お店をアップグレードする演出効果で空間を美しくエレガントに。6枚同時に焼くことができるハイスペック・モデル。



Elganza 70

- P 70-1 (ガス窯)
- P 70-3 (電 気)

シリーズ最小のエントリーモデル

自動温度調節機能付



Elganza 80

- P 80-1 (ガス窯)
- P 80-2 (薪 窯)
- P 80-3 (電 気)

自動温度調節機能付

エレガンザ・シリーズで最も実績のある、スタンダード・モデル。ポップな外見ながら、その性能は安定感抜群。

Elganza 100

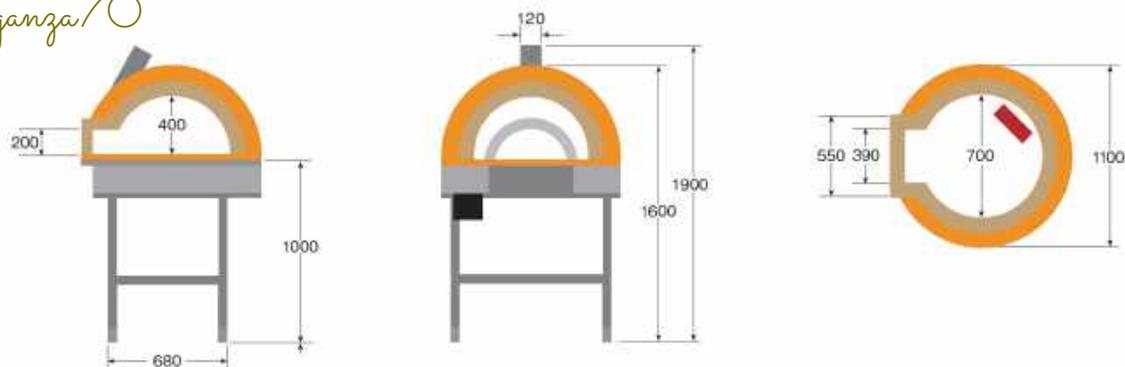
- P 100-1 (ガス窯)
- P 100-2 (薪 窯)
- P 100-3 (電 気)

自動温度調節機能付

縦横のバランスが抜群の美しいフォルムを持つ。その優雅さは、まさにお店の顔にふさわしい。

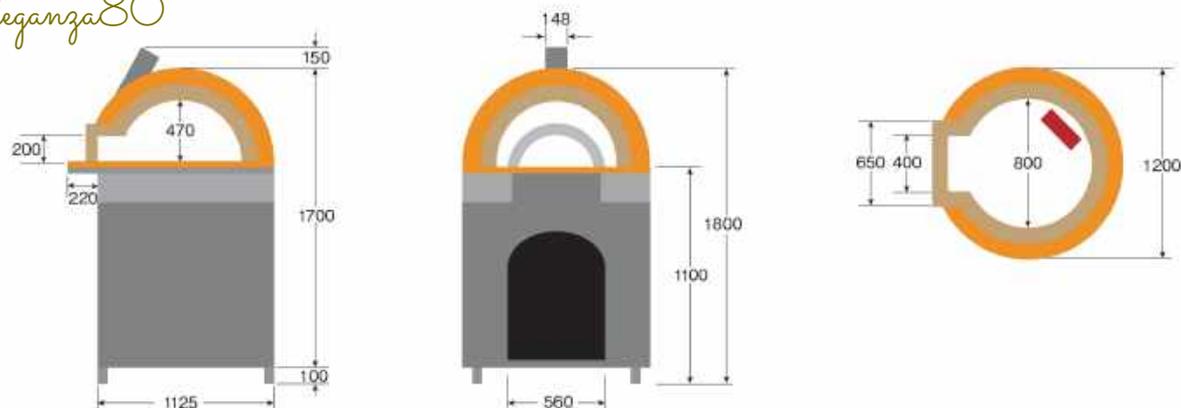
溶岩石ピザ窯・仕様表

Eleganza70



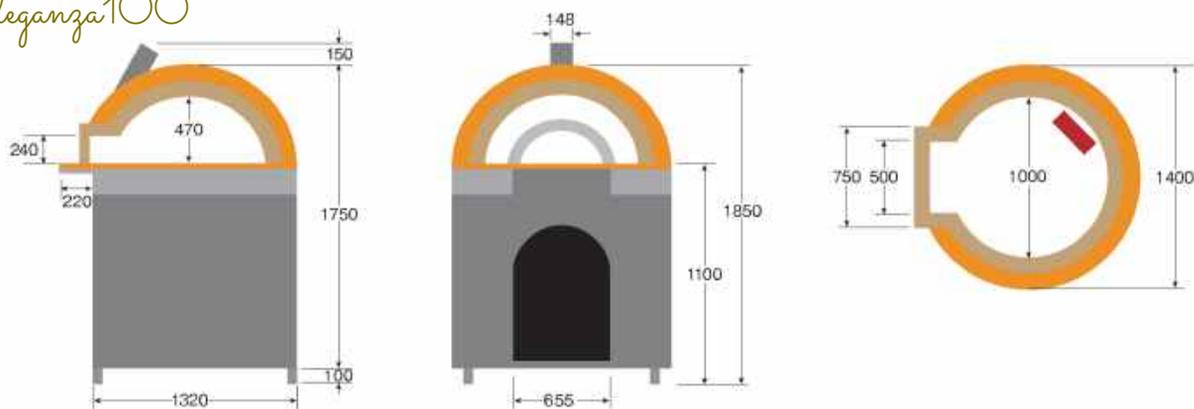
エレガンザ 70	
型式 (model)	P70-1 (ガス) / P70-3 (電気)
焼き上げ能力 (枚数)	φ30cm × 2枚 / 1枚90秒で焼き上げ (450°C時)
窯内寸法 (溶岩石寸法)	700mm (直径) / 80mm (厚さ)
接続方法・点火方式 P70-1 (ガス仕様)	20A (鉄管-オス) / フレームロック方式
接続方法・加熱方式 P70-3 (電気仕様)	4芯-引掛 (20A用) / スーパーシーズヒーター
本体重量	420kg (タイル裝飾時+105kg)
内窯材質	炉床: 天然溶岩石 / ドーム: 特殊セラミック粘土
要求仕様	P70-1 (ガス仕様) ガス消費量=10.2kW (都市) 13.0kW (LPG) 電気=AC100V-0.1kW
	P70-3 (電気仕様) 電気容量=AC200V (3相) / 6.2kW (17.5A)
その他機能	安全: 立消え安全装置 (ガス) / 漏電遮断器 (電気) 制御: 自動温度制御装置 (ガス) 外装仕上げ: M=モルタル+塗装 / T=タイル

Eleganza80



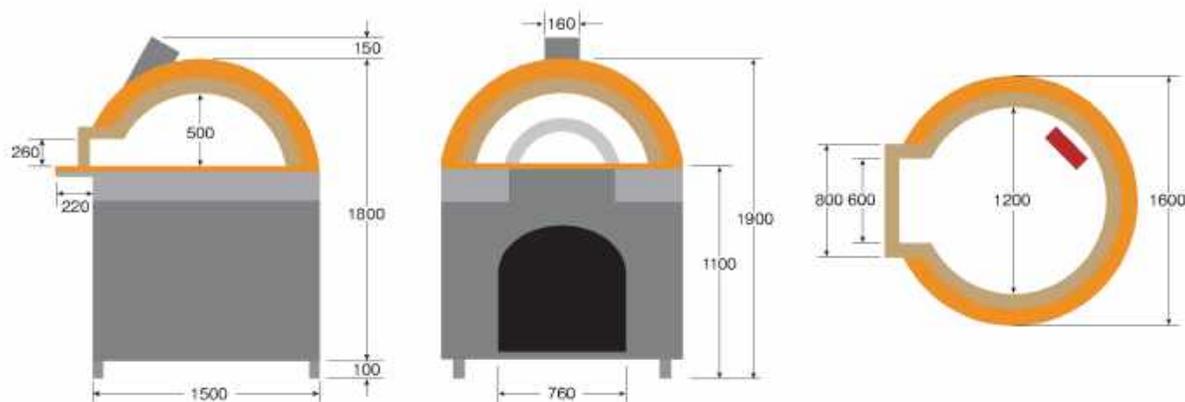
エレガンザ 80	
型式 (model)	P80-1 (ガス) / P80-2 (薪) / P80-3 (電気)
焼き上げ能力 (枚数)	φ30cm × 3枚 / 1枚90秒で焼き上げ (450°C時)
窯内寸法 (溶岩石寸法)	800mm (直径) / 80mm (厚さ)
接続方法・点火方式 P80-1M (ガス仕様)	20A (鉄管-オス) / フレームロック方式
接続方法・加熱方式 P80-3M (電気仕様)	4芯-引掛 (20A用) / スーパーシーズヒーター
本体重量	560kg (タイル裝飾時+140kg)
内窯材質	炉床: 天然溶岩石 / ドーム: 特殊セラミック粘土
要求仕様	P80-1 (ガス仕様) ガス消費量=14.7kW (都市) 18.5kW (LPG) 電気=AC100V-0.1kW
	P80-3 (電気仕様) 電気容量=AC200V (3相) / 6.2kW (17.5A)
その他機能	安全: 立消え安全装置 (ガス) / 漏電遮断器 (電気) 制御: 自動温度制御装置 (ガス) 外装仕上げ: M=モルタル+塗装 / T=タイル / R=煉瓦

Eleganza100



エレガンザ 100	
型式 (model)	P100-1 (ガス) / P100-2 (薪) / P100-3 (電気)
焼き上げ能力 (枚数)	φ30cm × 5枚 / 1枚90秒で焼き上げ (450°C時)
窯内寸法 (溶岩石寸法)	1000mm (直径) / 80mm (厚さ)
接続方法・点火方式 P100-1 (ガス仕様)	20A (鉄管-オス) / フレームロック方式
接続方法・加熱方式 P100-3 (電気仕様)	4芯-引掛 (30A用) / スーパーシーズヒーター
本体重量	800kg (タイル裝飾時+200kg)
内窯材質	炉床: 天然溶岩石 / ドーム: 特殊セラミック粘土
要求仕様	P100-1 (ガス仕様) ガス消費量=21.7kW (都市) 28.8kW (LPG) 電気=AC100V-0.1kW
	P100-3 (電気仕様) 電気容量=AC200V (3相) / 9.3kW (26.7A)
その他機能	安全: 立消え安全装置 (ガス) / 漏電遮断器 (電気) 制御: 自動温度制御装置 (ガス) 外装仕上げ: M=モルタル+塗装 / T=タイル / R=煉瓦

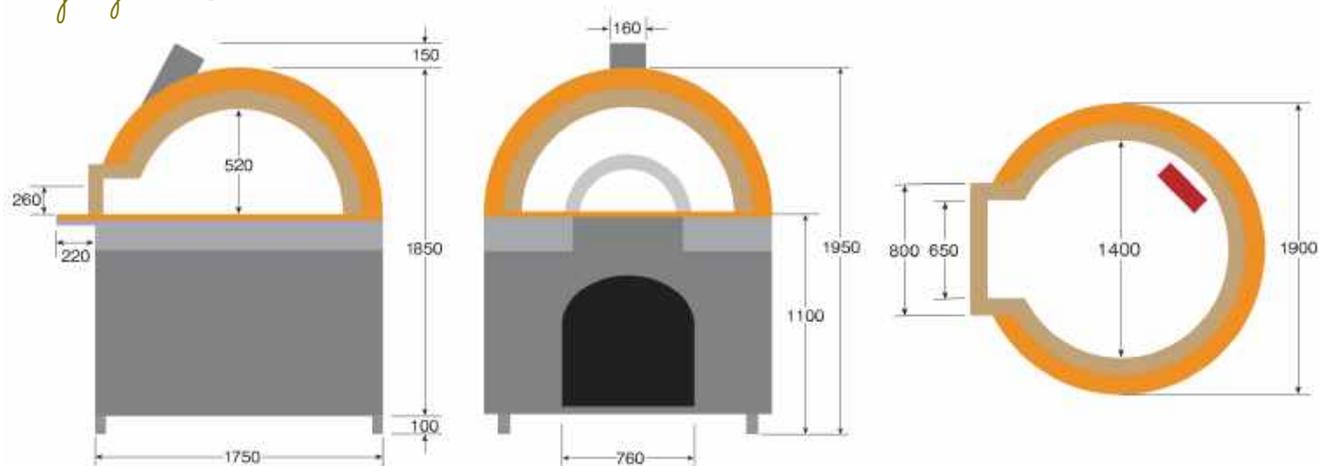
Eleganza120



エレガンザ120	
型式 (model)	P120-1 (ガス) / P120-2 (薪)
焼き上げ能力 (枚数)	φ30cm × 7枚 / 1枚90秒で焼き上げ (450°C時)
窯内寸法 (溶岩石寸法)	1200mm (直径) / 80mm (厚さ)
接続方法・点火方式 P120-1 (ガス仕様)	20A (鉄管-オス) / フレームロッド方式
---	----
本体重量	900kg (タイル装着時+250kg)
内窯材質	炉床: 天然溶岩石 / ドーム: 特殊セラミック粘土
要求仕様	P120-1 (ガス仕様)

その他機能	安全: 立消え安全装置 (ガス) 制御: 自動温度制御装置 (ガス) 外装仕上げ: M=モルタル+塗装 / T=タイル / R=煉瓦

Eleganza140



エレガンザ140	
型式 (model)	P140-1 (ガス) / P140-2 (薪)
焼き上げ能力 (枚数)	φ30cm × 12枚 / 1枚90秒で焼き上げ (450°C時)
窯内寸法 (溶岩石寸法)	1400mm (直径) / 80mm (厚さ)
接続方法・点火方式 P140-1 (ガス仕様)	20A (鉄管-オス) / フレームロッド方式
---	----
本体重量	1000kg (タイル装着時+350kg)
内窯材質	炉床: 天然溶岩石 / ドーム: 特殊セラミック粘土
要求仕様	P140-1 (ガス仕様)

その他機能	安全: 立消え安全装置 (ガス) 制御: 自動温度制御装置 (ガス) 外装仕上げ: M=モルタル+塗装 / T=タイル / R=煉瓦



溶岩石ピザ窯

Presenza

プレゼンザ

堂々とした存在感のプレゼンザ・シリーズは、まさにピッツェリアの王道と言えるピザ窯です。あらゆるお店のイメージを盛り上げる効果抜群で、多くの人々の心を惹きつけます。



自動温度調節機能付



Presenza 50

Z50-1 (ガス窯) **自動温度調節機能付**

コンパクトながら、本格的なガス窯。
ピザ専門店だけでなくメニューを
増やせる頼もしいピザ窯です。
最小サイズのエントリー・モデル。



Presenza 100

Z100-1 (ガス窯) **自動温度調節機能付**
Z100-2 (薪窯)

中規模店舗用のピザ窯です。
熱を効率よく回す内部構造と
遠赤外線効果で同時に30cmのピザを
4枚を焼き上げます。



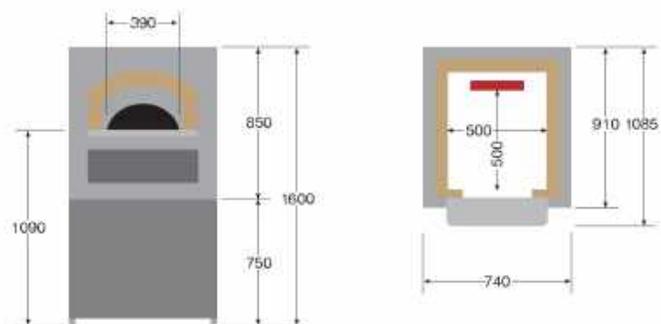
Presenza 59

Z59-1 (ガス窯)
Z59-2 (薪窯) **自動温度調節機能付**
Z59-3 (電気)

プレゼンザ・シリーズで
最も実績のある、スタンダード・モデル。
落ち着いたスクエアデザインは、どんなお店にもマッチします。

溶岩石ピザ窯・仕様表

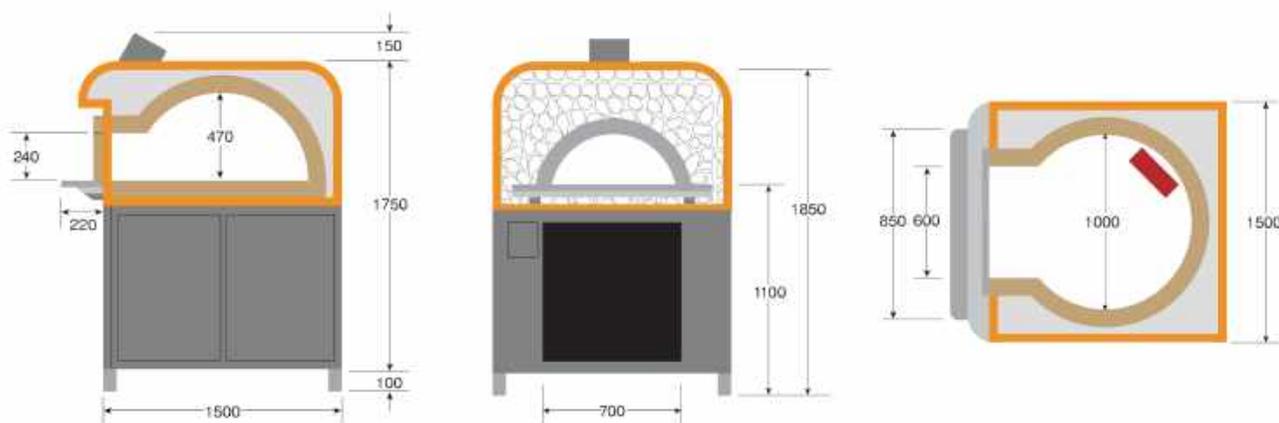
Prezenza 50



プレゼンザ 50	
型式 (model)	Z50-1 (ガス)
焼き上げ能力 (枚数)	φ30cm × 1枚 / 1枚90秒で焼き上げ (450°C時)
窯内寸法 (溶岩石寸法)	幅500mm × 奥600mm / 50mm (厚さ)
接続方法・点火方式 Z50-1 (ガス仕様)	20A (鉄管-オス) / フレームロッド方式
---	----
本体重量	260kg (タイル装飾時+40kg)
内窯材質	伊保: 天然溶岩石 / アーチ壁: 特殊セラミック粘土
要求仕様	Z50-1 (ガス仕様)

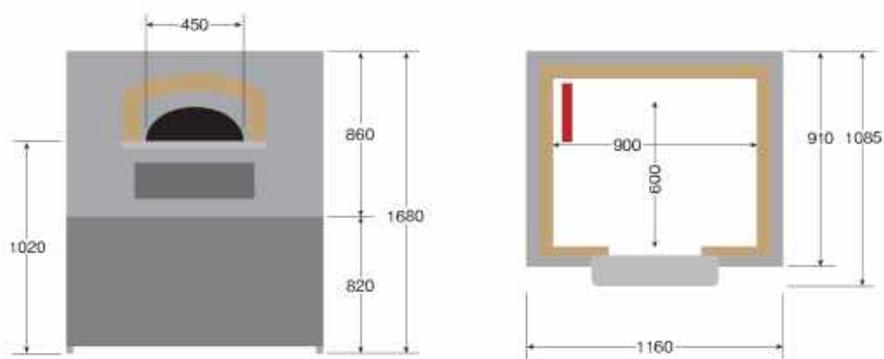
その他機能	安全: 立消火安全装置 (ガス) 制御: 自動温度制御装置 (ガス) 外装仕上げ: F=鉄板 / T=タイル / R=煉瓦

Prezenza 100



プレゼンザ 100	
型式 (model)	Z100-1 (ガス) / Z100-2 (薪) / Z100-3 (電気)
焼き上げ能力 (枚数)	φ30cm × 5枚 / 1枚90秒で焼き上げ (450°C時)
窯内寸法 (溶岩石寸法)	1000mm (直径) / 80mm (厚さ)
接続方法・点火方式 Z100-1 (ガス仕様)	20A (鉄管-オス) / フレームロッド方式
接続方法・加熱方式 Z100-3 (電気仕様)	4芯-5[指 (30A用) / スーパーシーズヒーター
本体重量	1000kg (タイル装飾時+355kg)
内窯材質	伊保: 天然溶岩石 / ドーム: 特殊セラミック粘土
要求仕様	Z100-1 (ガス仕様)
	Z100-3 (電気仕様)
その他機能	安全: 立消火安全装置 (ガス) 制御: 自動温度制御装置 (ガス) 外装仕上げ: N=モルタル塗装 / T=タイル / R=煉瓦

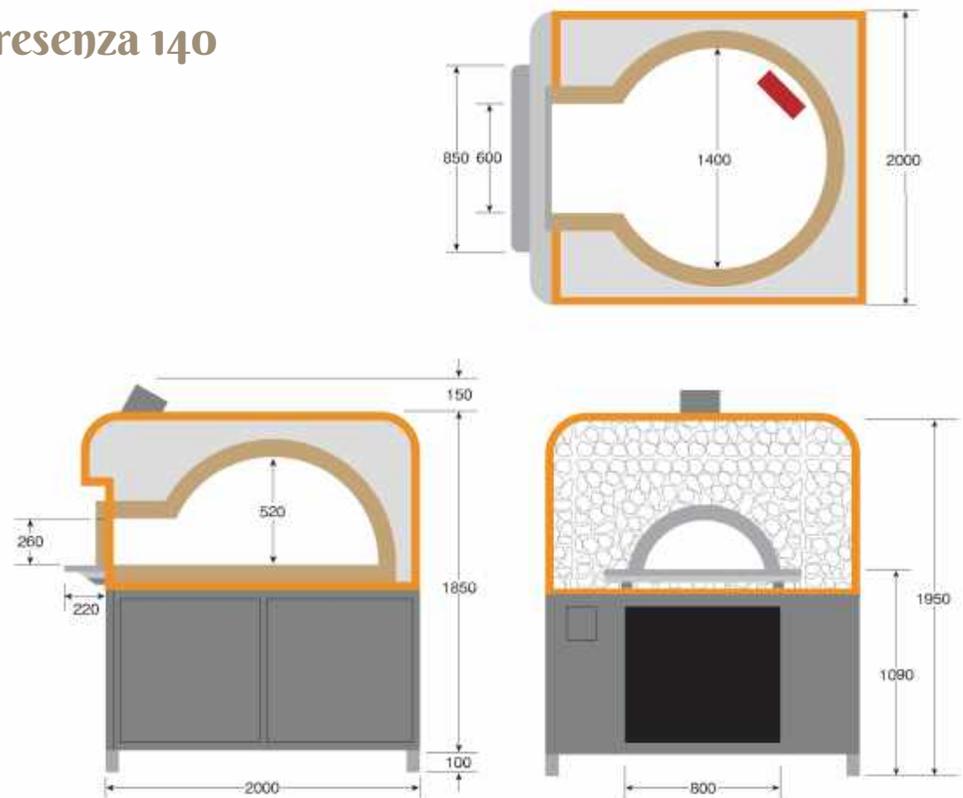
Presenza 59



プレゼンザ 59	
型式 (model)	Z59-1 (ガス)
焼き上げ能力 (枚数)	φ30cm × 3枚 / 1枚90秒で焼き上げ (450°C時)
窯内寸法 (溶岩石寸法)	幅900mm × 奥600mm / 80mm (厚さ)
接続方法・点火方式	Z59-1 (ガス仕様) 20A (鉄管-ガス) / フレームロック方式
---	----
本体重量	600kg (タイル裝飾時+260kg)
内窯材質	炉床: 天然溶岩石 / アーチ壁: 特殊セラミック粘土
要求仕様	Z59-1 (ガス仕様)

ガス消費量=25.4kW (都市) 28.8kW (LPG) 電圧=AC100V-0.1kW	----
その他機能	安全: 立消え安全装置 (ガス) 制御: 自動温度制御装置 (ガス) 外装仕上げ: F=鉄板 / T=タイル / R=煉瓦

Presenza 140



プレゼンザ 140	
型式 (model)	Z140-1 (ガス) / Z140-2 (薪)
焼き上げ能力 (枚数)	φ30cm × 12枚 / 1枚90秒で焼き上げ (450°C時)
窯内寸法 (溶岩石寸法)	1400mm (直径) / 80mm (厚さ)
接続方法・点火方式	Z140-1 (ガス仕様) 20A (鉄管-ガス) / フレームロック方式
---	----
本体重量	2200kg (タイル裝飾時+780kg)
内窯材質	炉床: 天然溶岩石 / ドーム: 特殊セラミック粘土
要求仕様	Z140-1 (ガス仕様)

ガス消費量=50.7kW (都市) 67.2kW (LPG) 電圧=AC100V-0.1kW	----
その他機能	安全: 立消え安全装置 (ガス) 制御: 自動温度制御装置 (ガス) 外装仕上げ: M=モルタル+塗装 / T=タイル / R=煉瓦

NEW SALE

ELECTRIC

電気式石窯

6.2kW で 500°C

- わずか6KWの電力で500°Cを実現。
- 窯自体の性能が良いので、わずかな電力でOK。
- 日本で最初に本格石窯での電気式開発に成功。
- 美味しくないと意味がない・・・炎のような仕上がり
- 標準で自動温度制御機能付き
- 炉内直径700~1000mmまで豊富なラインナップ
- 高い断熱性能だから、電力を抑えることができる。



(P70-1M)



ASSEMBLY TYPE 組立式

80 cm以下
のパーツに分割。

すべてのパーツは、80cm以下ですから、一般的なエレベータで搬入することができ、高層階のお店にも導入ができます。

これまで、新店や改装のタイミングでしか導入の検討できなかった本格的な石窯ですが、組立式の登場で、すでに営業を行っているお店にも導入ができるようになりました。ご評価頂いている高い品質・性能を維持しながらも、最短1日で、ご使用が可能です。

たった1日で組立完了。

※タイル施工時間は、除きます。



-完成品- (P80-1T)

溶岩石ピザオーブン窯 CHIARO キアロ

あらゆるシーンに対応できる、省スペース設計のIGAオリジナル・ピザオーブン窯。

移動販売車やイベントでの出店にも最適！！
本格的ピザ窯の導入前にテスト用としてもおすすめです。

90秒で焼ける！薪窯にも負けない本格派。

コンパクトながら、500°Cの高温で、アツという間に焼きあがる！
IGAオリジナル溶岩石ピザオーブン窯 Chiaro (キアロ)

省スペース設計で設置場所を選ばれないピザオーブン窯
CHIAROシリーズは、蓄熱性に優れた溶岩石を使用した独自の構造で、立ち上がりから一気に温度を上昇させ扉を開けたままで、焼き加減を確認しながら、手軽に本格的な調理を実現します。プロの技にも十分こたえる高温調理可能な独自のピザオーブン窯は、これまでピザ窯の導入が難しかった狭いキッチンにも「これなら置ける！」と大好評です。

是非、この赤いヤツでガンガン焼いて、新しい体験をしてみてください！

CHIARO55 Happy Edition

■ ガス式・溶岩石ピザオーブン窯

model : PZ-55H (ガス式)

待望の新型登場。小型ながら上火式だから、本格ナポリピザの調理にも十分。立ち消え安全装置付きの自動点火方式なので安全性も抜群。さあ！あとは、あなたがとっておきのメニューを提供するだけです。

かわいい
だけじゃない！



NEW



キアロ55ハッピーエディション		
型式 (model)	PZ-55H-13A (都市) / PZ-55H-LPG (プロパン)	
焼き上げ能力 (枚数)	φ30cm × 1枚 / 1枚90秒で焼き上げ (450°C時)	
窯内寸法 (溶岩石寸法)	幅340mm × 奥390mm × 厚30mm	
接続方法・点火方式 PZ-55-13A (都市)	φ13mmホース / 自動点火 (圧電コック方式)	
接続方法・加熱方式 PZ-55-LPG (プロパン)	φ9.5mmホース / 自動点火 (圧電コック方式)	
本体寸法 / 本体重量	幅600mm × 奥572mm × 高583mm / 66kg	
本体材質	電気亜鉛メッキ鋼板 (SECC)	
要求仕様	PZ-55-13A (都市)	ガス消費量=5.1kW
	PZ-55-LPG (プロパン)	ガス消費量=4.8kW
その他機能	塗装：撥付塗装=ロッドdeAOL (赤) 温度：アナログ温度計 ※立消え安全装置付き / 断熱カバー付 後方排気 / 上下2分割組立式	

※立消え安全装置の取付=無償オプション

CHIARO 90

■ ガス式・溶岩石ピザオーブン窯

model : PZ-90 (ガス式)

扉を開けたまま使うことができるので、ベストな焼き加減を確認しながら最高の仕上がりでピザの提供ができます。コンパクトながら500°Cの高温調理ができるピザオーブンなので本格ピザ職人の厳しい要求にも十分な応答。



キアロ 90		
型式 (model)	PZ-90-13A (都市) / PZ-90-LPG (プロパン)	
焼き上げ能力 (枚数)	φ30cm × 2枚 / 1枚90秒で焼き上げ (450°C時)	
窯内寸法 (溶岩石寸法)	幅680mm × 奥540mm × 厚30mm	
接続方法・点火方式 PZ-90-13A (都市)	φ13mmホース / 手動点火 (マッチ点火)	
接続方法・加熱方式 PZ-90-LPG (プロパン)	φ9.5mmホース / 手動点火 (マッチ点火)	
本体寸法 / 本体重量	幅900mm × 奥600mm × 高350mm / 90kg	
本体材質	電気亜鉛メッキ鋼板 (SECC)	
要求仕様	PZ-90-13A (都市)	ガス消費量=10.2kW
	PZ-90-LPG (プロパン)	ガス消費量=9.5kW
その他機能	塗装: 焼付塗装=ロッソdeAOL (赤) 温度: アナログ温度計	

CHIARO 55

■ ガス式・溶岩石ピザオーブン窯

model : PZ-55 (ガス式)

カフェや居酒屋など、これまでピザの提供をあきらめていたお店にも小さなスペースで簡単に設置ができます。メニューバリエーションは、あなた次第。



キアロ 55		
型式 (model)	PZ-55-13A (都市) / PZ-55-LPG (プロパン)	
焼き上げ能力 (枚数)	φ30cm × 1枚 / 1枚90秒で焼き上げ (450°C時)	
窯内寸法 (溶岩石寸法)	幅340mm × 奥390mm × 厚30mm	
接続方法・点火方式 PZ-55-13A (都市)	φ13mmホース / 自動点火 (圧電コック方式)	
接続方法・加熱方式 PZ-55-LPG (プロパン)	φ9.5mmホース / 自動点火 (圧電コック方式)	
本体寸法 / 本体重量	幅500mm × 奥460mm × 高583mm / 57kg	
本体材質	電気亜鉛メッキ鋼板 (SECC)	
要求仕様	PZ-55-13A (都市)	ガス消費量=5.1kW
	PZ-55-LPG (プロパン)	ガス消費量=4.8kW
その他機能	塗装: 焼付塗装=ロッソdeAOL (赤) 温度: アナログ温度計 ※立消え安全装置付き 後方排気 / 上下2分割組立式	

※立消え安全装置の取付=無償オプション

A GUIDE TO

CHIARO ORIGINAL OPTION

HOW TO PRESENT YOUR
IDEAS TO AN CUSTOMER

01

Exclusive stand
(CHIARO-90/55/45)
model: OPK-1050.600



02

Original Cover
(CHIARO-90)
model: OPC-1050



03

Original Cover
(CHIARO-45)
model: OPC-600



04

Shower duct
(Eleganza/Presenza)
model: SD-1900+OP-300



05

Pizza peel SET
(CHIARO-90/55/45)
model: PS-3



06

SET (CHIARO-90)



■ ピザオーブン窯専用架台

(CHIARO-45用) ※旧モデル

OPK-600	
寸法(W×D×H)	650×600×900mm

■ ピザオーブン窯専用架台

(CHIARO-90用)

OPK-1050	
寸法(W×D×H)	1050×750×1050mm

■ ピザオーブン窯専用カバー

(CHIARO-45用) ※旧モデル

OPC-600	
寸法(W×D×H)	650×543×800mm

■ ピザオーブン窯専用カバー

(CHIARO-90用)

OPC-1050	
寸法(W×D×H)	1050×720×800mm

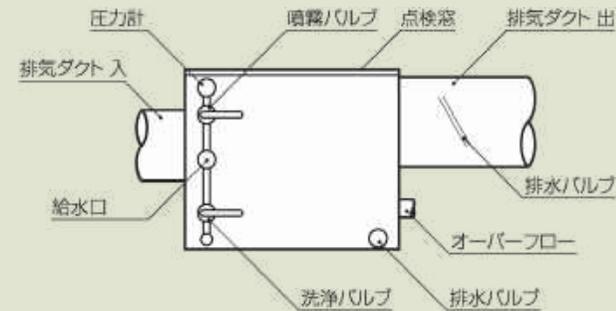
【薪窯用】防火シャワーダクト・循環ポンプ

[防火・脱臭]

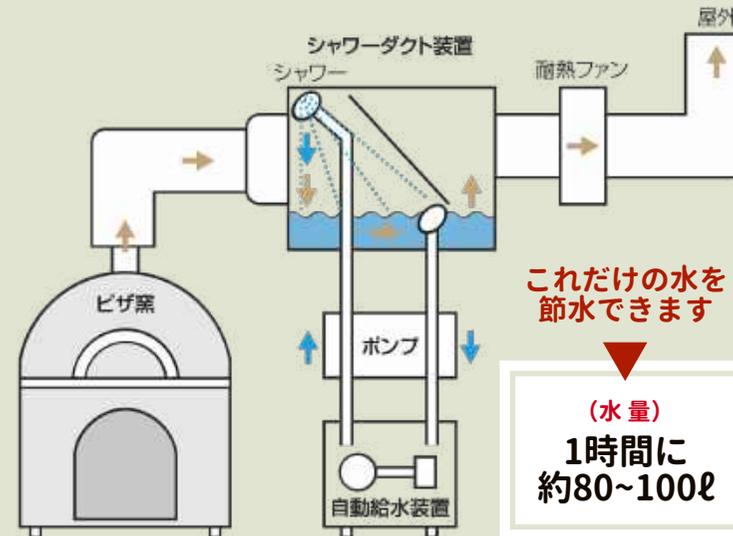
火の粉、ホコリ、灰、スス、煙のニオイを低減できます。

[節水・節約]

冷却水は、循環させるので水道代を大幅に節約。



◎薪窯は防火上、シャワーダクトの設置が必要です。



■ 防火シャワーダクト

SD-1900	
外形寸法	1900×600mm
電気	3相 200V

■ 自動給水付 循環ポンプ

OP-300	
外形寸法	300×650×900mm
電気	3相 200V



THE KILN IN ONE OF A NATURAL LAVA STONE, IT IS THE KILN OF THE TOP QUALITY ROASTED WITH TRADITIONAL CALCINATION TECHNOLOGY

Pizza making machine.
for ITALY.



the
highroad
to
success

Present from IGA

01

どんどん、生地を丸めます。

ラウンダー

model : PF-AR300
3相200V (50/60Hz)
W : 510×D510×H750mm

Rounder



正確に分量どおりに生地を切り分けます。

02

ディバイダー

model : PF-PO300
3相200V (50/60Hz)
W : 510×D530×H830mm

Dividers



わずか、1秒でピザ生地を伸ばせます。

03

シェイピング・マシーン

Pizza Shaping machine

model : PRESSA-30
3相200V (50/60Hz) 4.75kW
W : 470×D590×H830mm



04

スパイラルミキサー

Spiral Mixer

model : IMR-20
3相200V (50/60Hz) 0.75kW
22ℓ (12kg)
W : 385×D670×H725mm



ローリング・マシーン

タッチ&GOスイッチでスタート
1回通せば、生地を伸ばせます。

Pizza Rolling machine

model : DSA310T.GO
1相200V (50/60Hz) 0.25kW
W : 475×D375×H660mm



05

A guide to Electric DECK OVEN

model: VSIOME 2

model : VSIOME 2
3相200V (50/60Hz) 36.5kW
W : 1605×D1825×H1995mm



Characteristic

01

デジタルディスプレイで
焼き温度などを設定。



02

扉は、使いやすい構造ながら
美しいガラストップで内部を
確認することが簡単。



03

キャスターが搭載されている
ので、レイアウト変更も簡単。



04

庫内には、特製の人口石板が
使用されているので、石窯の
ような仕上がりが望めます。



05

本体下部にホイロが標準搭載
されているので、作業を効率
よく行うことができます。





<http://www.iga-new.com>

有限会社アイジイエー

〒518-0833 三重県伊賀市緑ヶ丘東町1047-7

tel : 0595-24-4305 / fax : 0595-24-4380

info@iga-new.com

※改善のため予告なく仕様を一部変更する場合がございます。ご了承ください。