



ISO9001認証取得

NEOシリーズ NC-22 熔岩炭

特許取得済

特許番号 4620759号

次世代ロースター
登場!!

- 1** NEO設計により、燃え上がりを防ぎ、食材の焼け焦げを防ぐ。
- 2** 熔岩炭(富士山産出)の使用により、極めて高い遠赤外線効果を発揮。
- 3** スチーム機能により、食材をより美しく焼き上げる。
- 4** CO₂排出量を低減。



オプションシリング装着時

NODA ROASTER

Since 1982

「地球に優しく」を考えたら、
もっと美味しく焼けることに気が付きました!

NEOシリーズ NC-22 熔岩炭

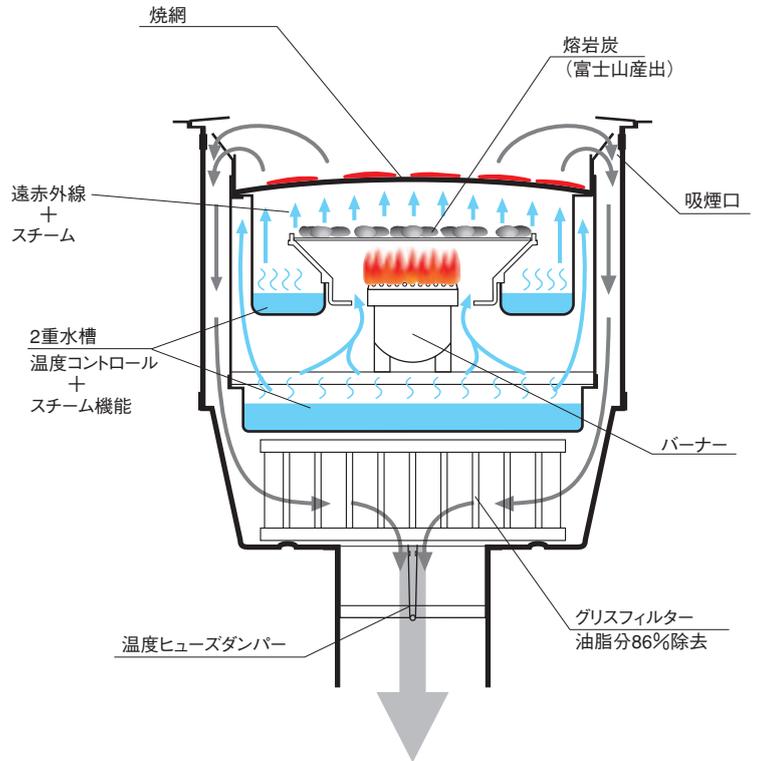


※リングは4種類をご用意しております。

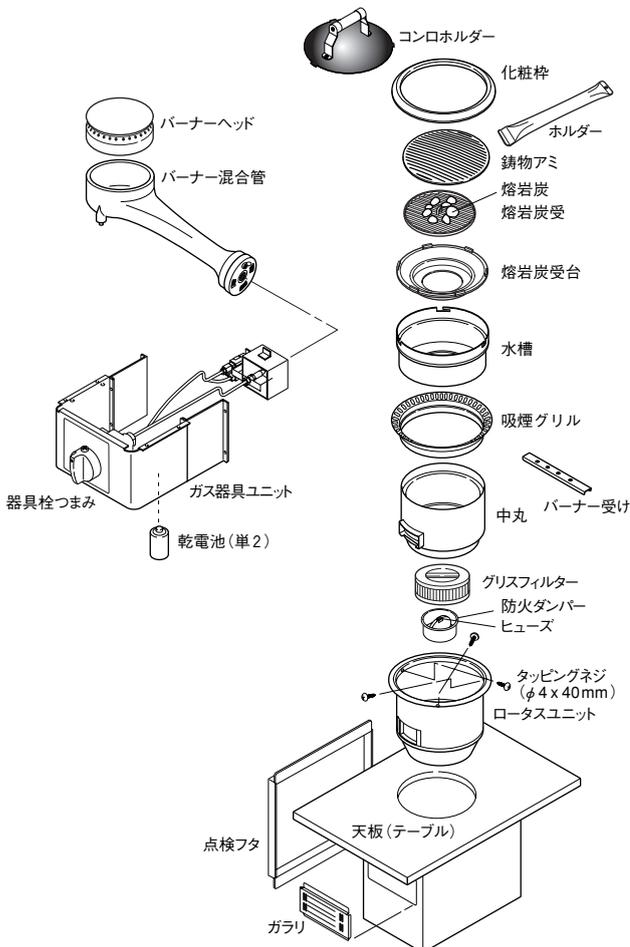
南部鑄物リング(オプション)



熔岩炭(富士山産出)



各部の構造と名称



| NC-22型仕様 | | | | | |
|----------|------------------------------------------------------------------|--------------|--------------|---------------|-------------|
| 使用ガス | 都市ガス 6B用 | 都市ガス 6C用 | 都市ガス 12A | 都市ガス 13A | LPガス |
| ガス消費量 | 2,400 kcal/h | 2,200 kcal/h | 2,160 kcal/h | 2,400 kcal/h | 0.16 kcal/h |
| ガス機具寸法 | W200 x D400 x H120mm | | 焼き寸法 | φ270mm | |
| ユニット寸法 | φ270 x H380mm | | 天板穴開寸法 | φ365mm | |
| 配管径 | φ125mm | | 材質 | ステンレス | |
| 点火方式 | 連続放電点火式 | | ガス接続口 | φ9.5mmガス用ゴム管口 | |
| 排煙量 | 300~360m ³ /hr | | 吐出温度 | 店内温度 +18℃ | |
| 加熱方式 | 火山石 | | ユニット静圧 | 10mmAq | |
| 付属品 | 焼きあみ、コンロホルダー(5台に1個)、オイルパン、あみホルダー(3台に1個)、グリスフィルター、防火ダンパー(125℃で作動) | | | | |

取扱店