



# Maruzen

## 電気ピッツァ窯 (電気ピザオーブン)

Electric Pizza Oven

### 電気ピッツァ窯"カリノ"に 導入しやすい

### 100Vタイプが新登場!

(P3をご覧ください)

- 電気ピッツァ窯 "カリノ"
- 電気ピザオーブン

## *Carino*

Pizza Oven

Max500°Cの高温と抜群の蓄熱性で

# 本格ナポリピッツァを スピーディに焼成!



電気ピッツァ窯 "カリノ"

電気ピッツァ窯  
"カリノ"を  
動画をご覧ください。



電気ピザオーブン

2023年11月版

# 電気ピッツァ窯 “カリノ” *Carino* Pizza Oven

Max500°Cの高温と抜群の蓄熱性で  
本格ナポリピッツァをスピーディに焼成!



最高設定温度 500°C

## 本格ナポリピッツァを90秒で焼成できる!!!

最高設定温度は500°C。ナポリピッツァの焼成に必要なとされる450°C以上の高温加熱を実現しました。圧倒的な高温で本格ナポリピッツァが90秒でスピーディに焼成できます。



板厚20mmの炉床

## 優れた蓄熱性で連続焼成可能!

200Vタイプのみ

炉床は厚さ20mmの石板を採用し、優れた蓄熱性を実現。ピーク時に連続焼成しても温度が下がらないため、高品質なピッツァを安定して提供できます。

100Vタイプの炉床は厚さ15mmとなります。  
100Vタイプは焼成ごとに3~5分のインターバルが必要となります。

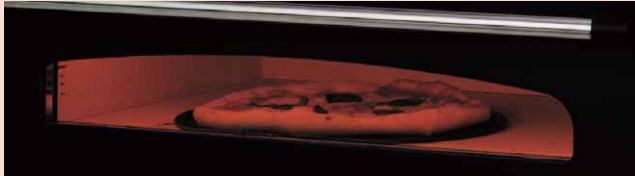




## マルゼン独自の充実機能で使い勝手が抜群。

特許申請中

扉ガラス&遠赤外線ランプで焼成の様子が確認でき、さらに演出効果も抜群。 **意匠取得済**



扉に耐熱ガラス窓を設けました。さらに遠赤外線ランプが庫内を明るく照らすため、焼成の様子が確認できるだけでなく、薪窯で焼いている様な臨場感も演出。オープンキッチンに最適です。

### 庫内を自動で立ち上げる通電予約機能。

タイマー設定により自動で電源が入り、予熱を開始する通電予約機能を搭載。電源の入れ忘れを防ぐのはもちろん、早めに立ち上げておくことで焼成開始までの待ち時間を削減できます。

### 使いやすいシンプルな操作パネル。

温度と焼成時間を設定したらスタート/ストップスイッチを押すだけです。



写真は200Vタイプです。100Vタイプの操作パネルは右ページをご覧ください。

### エコモード搭載で省エネ!

ECOスイッチを押すと、庫内温度を設定温度より低く維持するエコモードに切り替わります。アイドルタイムの消費電力を抑えられ、また焼成再開時には素早く立ち上がるため便利です。

### 焼き上がりをメロディーでお知らせ。

焼き上がりのメロディーは8パターン(100Vタイプは7パターン)からお選びいただけるため、複数台ご使用の場合でも、1台ごとにメロディーを変えることで焼き上がり時の識別が容易です。

## 低放射仕様・コンパクトボディ

### ●快適・安全な低放射仕様。

本体正面(扉部除く)はもちろん、側面やフード、天板にいたるまで断熱構造としたため、調理中に手を触れても、火傷の心配がありません。調理する方への負担を軽減します。

### ●奥行600mmのカウンターに設置できるコンパクトボディ。

コンパクト設計の本体は、奥行600mmの作業台やコールドテーブルに設置可能。限られたスペースで本格的なナポリピッツァが焼成できます。

### ●過熱防止装置搭載。



便利な専用架台をご利用ください。



引き出しテーブルを設けてあります。焼成したピッツァを一時的に置いたり、ちょっとした小物置き場として使う等効率良く作業できます。

詳しくは裏表紙をご覧ください。

## ピッツァ以外の調理も可能です

ナポリピッツァ以外にも、ローストビーフやフォカッチャ等、さまざまな調理が可能です。詳しくはお問い合わせください。



■ローストビーフ



■フォカッチャ

## 「薪窯の焼き上がりを再現した理想的なピッツァ窯です」

「ピッツェリア・ダ・グランツァ」 坂本大樹シェフ(電気ピッツァ窯「カリノ」開発監修)

「今回監修させていただいた電気ピッツァ窯「カリノ」は、最高500℃の温度と優れた蓄熱性で、ナポリピッツァを理想的に焼成できる窯です。さらに遠赤外線ランプの遠赤効果で美味しいナポリピッツァを焼き上げることができ、扉の窓ガラス越しから見えるピッツァは、薪窯に入れているような臨場感。焼ける様子が見えるのは、大変ありがたいです。電気式ならではの機能も色々あり、大変いい窯だと思います」

### ■坂本大樹シェフ

「ピッツェリア・ダ・グランツァ」オーナーピッツァイオーロ。18歳からイタリア料理の修業を始め、ナポリピッツァの魅力を知る。2012年に「ナポリピッツァ職人選手権日本大会2012」クラシカ部門で優勝。現在、目黒区洗足ならびに大田区上池台にて「ピッツェリア・ダ・グランツァ」を2店舗展開しながら飲食店のコンサルティング業務も行う。

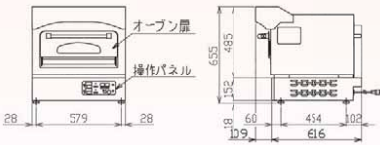
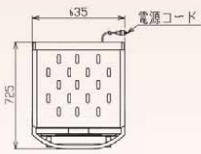


## 200Vタイプ

### CPO-067

税抜標準価格  
870,000円

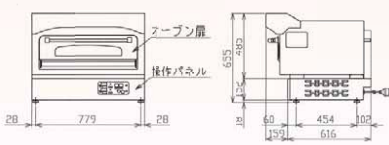
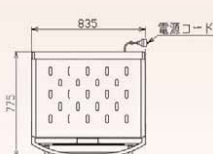
焼成枚数  
1枚



### CPO-088

税抜標準価格  
1,280,000円

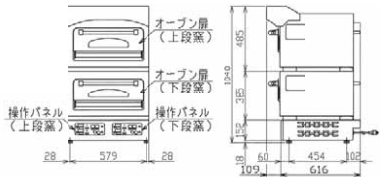
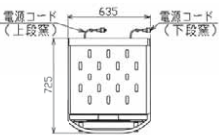
焼成枚数  
2枚



### CPO-067W

税抜標準価格  
1,740,000円

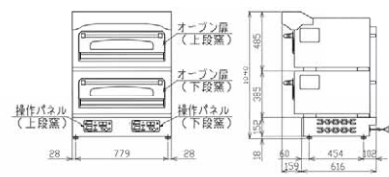
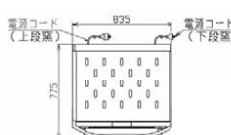
焼成枚数  
2枚



### CPO-088W

税抜標準価格  
2,560,000円

焼成枚数  
4枚



#### 電気ピッツァ窯 “カリノ” 仕様表(200Vタイプ)

型式	外形寸法 (mm)			庫内寸法 (mm)			焼成枚数	電源 (50/60Hz)	消費電力 (kW)	必要手元開閉器容量	電源コード	重量 (kg)
	間口	奥行	高さ	間口	奥行	高さ						
CPO-067	635	725	655	430	420	110	φ35cm1枚	1φ200V	3.3	20A	2m 接地2P 20A引抜プラグ付	105
CPO-088	835	775	655	630	470	110	φ30cm2枚	3φ200V	5.2	20A	2m 接地3P 20A引抜プラグ付	128
★CPO-067W	635	725	1040	430	420	110	φ35cm1枚×2	1φ200V×2	3.3×2	20A	2m 接地2P 20A引抜プラグ付	202
★CPO-088W	835	775	1040	630	470	110	φ30cm2枚×2	3φ200V×2	5.2×2	20A	2m 接地3P 20A引抜プラグ付	265

★印の機種は納期は受注後約1ヶ月間です。

## 100Vタイプ 導入しやすい100Vタイプが新登場!

CPO-A066 税抜標準価格  
680,000円

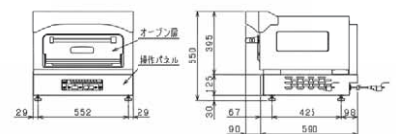
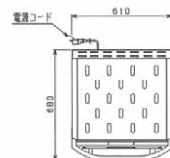
NEW

10メニュー登録機能搭載!



■温度と時間の組み合わせを10メニュー登録できます。さらにエコモード、通電予約機能、メロディー機能も搭載。

焼成枚数  
1枚



#### 電気ピッツァ窯 “カリノ” 仕様表(100Vタイプ)

型式	外形寸法 (mm)			庫内寸法 (mm)			焼成枚数	電源 (50/60Hz)	消費電力 (kW)	必要手元開閉器容量	電源コード	重量 (kg)
	間口	奥行	高さ	間口	奥行	高さ						
CPO-A066	610	680	550	400	400	75	φ35cm1枚	1φ100V	1.4	15A	2mプラグ付(接地アダプター付)	86

※本機専用電源(15A以上)をご用意下さい。同一コンセント、同一ブレーカー内で他の機器との兼用は行わないでください。

# 電気ピザオーブン



遠赤効果でスピーディに!そして香ばしくジューシーな仕上がり!

## ピザメニューを手軽に導入できる! 省スペースでコンパクトなピザオーブン!

グラタン・ドリア・ハンバーグ・焼菓子調理にも!

### 電気ピザオーブン ボックスタイプ

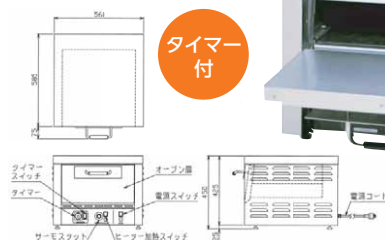
温度調節範囲:100~350℃

3~5分で8インチピザが一度に8枚焼ける!

- 遠赤外線シーズヒーター採用により、香ばしくジューシーに焼き上げます。
- 庫内の温度をベストな状態にキープする蓄熱板・断熱構造は、焼きムラを抑えピザをおいしく焼き上げます。
- サーモスタットによる温度調節とタイマーによる時間設定(タイマー付のみ)により、各種ピザに合った焼き加減が調節できます。
- 電気式なので安全でクリーンな作業環境がつかれます。 ●タイマー付は、焼き上がりをブザーでお知らせします。
- 外装はオールステンレス製で、耐久性に優れ衛生的です。

#### MPO-B066T

税抜標準価格  
324,000円



#### MPO-B066

税抜標準価格  
304,000円



### 電気ピザオーブン ラックスライドタイプ

温度調節範囲:100~350℃

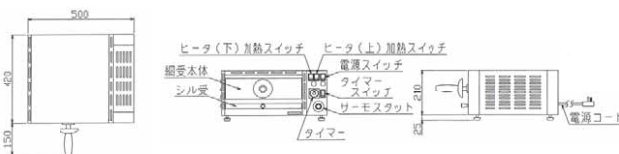
スイッチポンの簡単コンパクト設計!

- コンパクトながら7インチピザを2枚焼き上げます。 ●遠赤外線シーズヒーター採用により、香ばしくジューシーに焼き上げます。
- サーモスタットによる温度調節とタイマーによる時間設定により、各種ピザに合った焼き加減が調節できます。
- 電気式なので安全でクリーンな作業環境がつかれます。 ●タイマーにより、焼き上がりをブザーでお知らせします。
- カス処理が簡単なシル受け皿付きです。 ●外装はオールステンレス製で、耐久性に優れ衛生的です。

#### MPO-R054T

税抜標準価格  
281,000円

タイマー付



### ■電気ピザオーブン仕様表

型式	外形寸法(mm)			庫内寸法(mm)			電源 (50/60Hz)	消費電力 (kW)	必要手元 開閉器容量	電源コード 2m	焼き時間 調節	温度調節 範囲	能力(250~300℃ 3~5分)	重量 (kg)	
	間口	奥行	高さ	間口	奥行	高さ									
ボックスタイプ	MPO-B066T (タイマー付)	560	585	450	440	450	1φ200V	3	20A	接地2P 20A 引掛プラグ付	0~10分	100~350℃	8インチピザ・8枚	66	
	MPO-B066 (タイマーなし)	560	585	450	440	450	1φ200V	3	20A	接地2P 20A 引掛プラグ付	—	100~350℃	8インチピザ・8枚	66	
ラックスライドタイプ	☆MPO-R054T (タイマー付)	500	420	235	340	360	75	1φ100V	1.5	20A	20A接地L型 プラグ付	0~10分	100~350℃	7インチピザ・2枚	26

■☆印の製品の納期は受注後約2週間です。

※調理能力は食材の形状、品質、保存状態などにより多少異なります。



# オプション

## ◆ピザスクリーン

8インチ(20cm)  
税抜標準価格 2,550円  
10インチ(25cm)  
税抜標準価格 3,100円  
12インチ(30cm)  
税抜標準価格 3,750円



## ◆ピザカッター

ピザカッター(φ65×全長195mm)  
税抜標準価格 1,800円  
ピザカッター(大)(φ100×全長250mm)  
税抜標準価格 3,170円



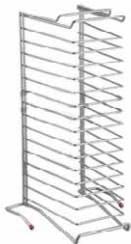
## ◆カッティングボード

税抜標準価格 9,300円



## ◆スクリーンラック

タワー型15段  
税抜標準価格 27,000円



## ◆トンゴ

税抜標準価格 280円



## ◆シリコンミトン

税抜標準価格 4,900円



## ◆ピザピール

大(305×310×全長660mm)  
税抜標準価格 5,800円



電気ピッツァ窯“カリノ”には便利な専用架台をご利用ください。



## ◆CPO-067T(CPO-067用)

635×640×800mm  
税抜標準価格 120,000円

## ◆CPO-067WT(CPO-067W用)

635×640×600mm  
税抜標準価格 110,000円

## ◆CPO-088T(CPO-088用)

835×690×800mm  
税抜標準価格 155,000円

## ◆CPO-088WT(CPO-088W用)

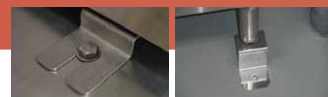
835×690×600mm  
税抜標準価格 145,000円

## ◆CPO-A066T(CPO-A066用)

610×610×800mm  
税抜標準価格 120,000円

## 耐震金具のご使用をお勧めします!

厨房の地震対策に耐震金具のご使用をお勧めします。機器の転倒や横ズレを防ぎ、お客様の安全と大切な機器を地震からお守りします。詳しくは専用カタログをご覧ください。



アジャスト耐震金具

### ⚠️ 安全に関するご注意

- 機器ご購入時には「取扱説明書」を必ず受け取り、ご使用前によく読んで正しくお使いください。「取扱説明書」に明記されている以外のこと、禁止されていること、また機器の目的とする用途以外での使用は絶対に行わないでください。火災・やけどなどの事故や故障の原因となります。
- 機器本体に表示してある電源(相・電圧・周波数)以外では使用しないでください。事故や故障の原因となります。
- 機器の分解・改造は絶対に行わないでください。事故や故障の原因となります。

### ◆ 設置上のご注意

- 機器の設置・移動工事および電気、蒸気、水道等の付帯設備工事は消防法、火災予防条例、また「取扱説明書」や「工事説明書」をよく読み、お買い上げの販売店または専門の設備業者に依頼し、安全な場所に正しく設置してください。
- 熱機器・排気フード付排気ダクトを設置する場所は、機器本体の周囲及び上方周囲(後方・側方・上方・床面・天井)の仕上げ及び下地(仕上げの内側部分)をコンクリート、れんが、モルタルなどの不燃材料で造ってください。
- 熱機器・排気フード付排気ダクトを設置する際、機器本体の周囲及び上方周囲の仕上げ及び下地が不燃材料以外で造られている場合は、必ず機器ごとに定められた離隔距離をとって設置してください。これらを守られませんか火災の原因となります。不燃材料および設置基準等については「取扱説明書」や「工事説明書」に詳しく記載してありますので、よく読んで正しく設置してください。
- 熱機器には必ず真上に耐熱・不燃性を有する排気フード付排気ダクトを設置してください。油煙や蒸気を発生させる機器にはグリッド除去装置付の排気フード付排気ダクトを設けてください。また機器設置室には給気口を必ず設け、排気ダクトの換気扇を必ず作動させてください。
- 電気を使用する機器は、電源は正しく配線された専用のコンセントまたはブレーカーを単独でお使いください。また万一の感電防止のためにアース(第3種設置工事)を必ず取り付けしてお使いください。

### ■ 使用上のご注意

- 熱機器をご使用の際は必ず換気扇を回すなど換気を十分に行ってください。換気が不十分な場合、事故の原因となります。
- ご使用中は危険ですので機器のそばを離れないでください。機器のそばを離れる場合やご使用にならない場合は必ず電源スイッチをお切りください。異常過熱によって火災の原因となる恐れがあります。
- 機器本体周り、汁・油受け、水皿等に脂やゴミがたまりすぎますと燃えて火災の原因となる恐れがあります。お手入れをこまめに行ってください。
- ご使用中およびご使用直後は機器本体とその周辺が熱くなりますので、操作部以外は触らないでください。また排気口に手や顔を近づけないでください。やけどの恐れがあります。
- 機器本体に水をかけたり、丸洗いはしないでください。機器が故障する原因になります。
- 地震、火災等緊急の場合はあわてず使用を中止し、電源スイッチを切るなど適切な処置をとってください。
- 機器の上や周囲には、スプレー、ガソリン、ベンジン等の可燃物や引火性のものは置かないで(近づけないで)ください。燃えて火災になる恐れがあります。
- 心臓用ペースメーカー等の医療用電子機器をお使いの方が電磁機器をご使用される場合は専門医師とよくご相談の上、お使いください。
- ここに掲載しております製品は業務用です。家庭用としてご使用になる場合は、必ずお買い上げの販売店または専門の設備業者とよくご相談の上、定められた設置基準に従い正しく設置してください。

本カタログに記載の「消費電力」とは電気用品安全法および(一社)日本厨房工業会が制定する「業務用厨房熱機器等性能測定基準」に基づく「定格消費電力」のことです。

- このカタログに掲載している商品については、品質向上の為予告なしに外観、仕様を一部変更することがあります。
- 価格は改訂している場合がありますので、最寄の支社・支店・営業所までお問い合わせください。

この紙面に掲載の全商品の価格には消費税は含まれておりません。ご購入時別途申し受けます。

搬入・据付および旧型の引上廃棄費用は別途となります。  
また製品に使用している部品には、摩耗、劣化、疲労などの理由で交換する部品があり、一定期間での交換が必要となります。交換は有料となります。

## 業務用総合厨房機器メーカー



# 株式会社 マルゼン

東 証 上 場

●ホームページ <http://www.maruzen-kitchen.co.jp/>  
営業開発・官需・札幌・旭川・北見・帯広・苫小牧・函館・仙台・青森・八戸・盛岡・秋田・古川・山形  
郡山・会津・新潟・長岡・長野・松本・宇都宮・小山・群馬・首都圏ルート・東京・首都圏サービス  
渋谷・新宿・品川・池袋・江東・足立・吉祥寺・立川・大宮・さいたま・熊谷・千葉・船橋・木更津  
水戸・つくば・横浜・相模原・藤沢・小田原・静岡・三島・山梨・名古屋・豊橋・浜松・岐阜・三重  
金沢・富山・福井・大阪・豊中・東大阪・堺・京都・滋賀・奈良・和歌山・神戸・姫路・広島・福山  
岡山・鳥取・島根・山口・松山・高松・徳島・高知・福岡・北九州・久留米・佐賀・長崎・熊本  
大分・宮崎・都城・鹿児島・沖縄・石垣・宮古島・台湾・タイ 工場/九州・東北・首都圏

## ■ お問い合わせ先

業務用