

■モデル別比較

モデル	ピザ窯&オープンセット“ベイクックシェフ” BCK01	“ベイクックプロ” BCK02	“ベイクックイージー” BCK-ES
サイズ(mm)	H1630×W918×D520	H1490×W918×D520	H600(煙突除く)×W940×D510
重量	160kg	141kg	73kg
窯(ピザ窯)	○	○	○
オープン	○	—	—
断熱材	○	○	—
保温ドーム	○	○	—
角保温庫	○	○	—
架台	○	○	—

窯だけの単品販売も可能。オプションパーツも用途にあわせてお選びいただけます。

■単品販売 **Bakecook**

スペースが限られている店舗様や、移動販売車等にお勧めです。

■オプションパーツ

用途に合わせてフレキシブルにアレンジできるオプションパーツです。

BCK-DD  ピザ窯&オープン ピザ窯とオープンのセット。この商品のみで使用可能。	BCK-PZ  ピザ窯 ピザ窯だけのシンプルタイプ。この商品のみで使用可能。	BCK-DM  保温ドーム ピザ窯の熱を利用する保温庫です(単品では使用できません)。	BCK-SB  角保温庫 ピザ窯の熱を利用する保温庫です(単品では使用できません)。	BCK-FT01  架台 ピザ窯を載せる台。キャスター式で移動に便利。地震対策にアンカーが打てる仕様です。	OS-EYF  Bakecook Easy専用保温庫付架台 Bakecook Easy専用の架台。扉付きで、中は保温庫としてご利用いただけます。
---	--	---	--	--	--

●分割払いリース可。ご相談ください。 ●改良のため予告なく変更する場合があります。



販売元:
WEKK Co., Ltd.



<https://www.pellet-bbq.com>

E-mail: info@pellet-bbq.com

wekk_pizza @woodbakers @woodbakers Wekk Co.,Ltd

【日高展示場】

〒350-1201 埼玉県日高市田波目893-1
TEL.042-984-3488 FAX.042-984-3489
営業時間 9:00~18:00
定休日 水曜日、木曜日

●日高市役所より車で2分/
圏央鶴ヶ島ICより車で10分/
駐車場10台

【川越展示場】

〒350-0001 埼玉県川越市古谷上1126-1
TEL.049-230-3500 FAX.049-230-3501
営業時間10:30~18:00
定休日 水曜日、木曜日(体験会開催時は除く)

●川越ICより国道16号を大宮方面へ12分/
駐車場10台
●川越駅より西武バス「愛和病院入口下車」
(乗車時間約12分)、徒歩2分

販売代理店:



WEKK.,Co.LTD



業務用ピザ窯の常識を変える、ペレットピザ窯 Bakecookシリーズ。

ペレットピザ窯 Bakecook シリーズ 5つの特長

- ピッツァなら90秒で完成**
最高温度600℃。薪窯並みの500℃以上で一気に焼き上げるので、サクとした歯ごたえのピッツァが90秒で完成。
- 薪窯の美味しさそのまま**
美味しさの秘密は、薪窯並みの高温調理が可能な木質燃料のペレットを使っているため。ほんのりと木の香りを感ぜられます。
- 燃費は薪窯の1/5**
木質ペレットの燃費は、1時間あたりわずか70~80円。薪窯の1/5程度で済むため、ランニングコストにも優れています。
- 設置場所を選ばない**
コンパクト設計なので、ちょっとしたスペースがあればすぐにでも設置が可能。組立式で工事や搬入コストも必要なし。
- 簡単オペレーション**
燃料は自動送り込み式なので手間いらず。専門知識や経験のない方でも簡単に取り扱うことができます。

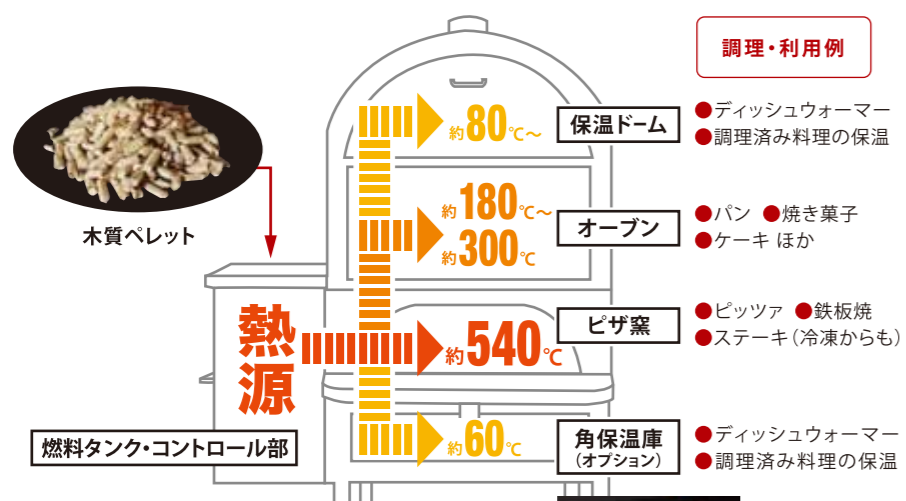
⚠ 注意事項：一酸化炭素中毒防止のため必ず換気をしながらご使用ください。

PELLET PIZZA OVEN **Bakecook Chef** ピザ窯&オーブンセット “ベイクックシェフ”

本格ピッツァとオーブン調理が同時にできる万能モデル

1つの熱源で、同時に複数の温度を使い分け

ピザ窯で本格ピッツァを焼きながら、石窯の排熱を活かしてオーブン調理が可能。前菜からお肉料理のメイン、パンやケーキ、焼き菓子まで。エネルギーを無駄にしないエコな1台です。



BCK01 製品仕様

- 材質 スチール、ステンレス
- 熱量 大谷石(窯部) 5,044kcal
- 温度調整 ~600℃(初期設定540℃)
- 電力 AC100V電源(60W)
- その他 自動燃料補給、自動温度管理
セパレートボディ(三分割可能)
燃焼タンク・コントロール部
左右取り付け可能
転倒防止アンカー、アジャスター、キャスター



Chefのみ



ピザ窯の余熱だけで、300℃まで温度が上がるオープン。「8取天板」が3段まで設置できるようになっています

焼き上がりを動画でチェック!

YouTube

PELLET PIZZA OVEN **Bakecook Pro** “ベイクックプロ”

石窯調理一本に絞ったシンプルモデル

小型で簡単に移動できるので、イベント出店や移動販売にも最適です。



BCK02 製品仕様

- 材質 スチール、ステンレス、大谷石(窯部)
- 熱量 5,044kcal
- 温度調整 ~600℃(初期設定540℃)
- 電力 AC100V電源(60W)
- その他 自動燃料補給、自動温度管理
燃焼タンク・コントロール部
左右取り付け可能
転倒防止アンカー
アジャスター、キャスター

Chef&Proのみ



最上部の「保温ドーム」は、ピザ窯の余熱で調理済み料理の保温や、ディッシュウォーマー代わりに
ふたにも断熱材を仕込んだ断熱構造。効率のよい開閉で燃費の向上に貢献します
脱着可能なステンレス製の補助テーブルは、ピザの出し入れやサーバーとしても大活躍



補助テーブルの下にはピザ窯のふたがかけられる収納フック付き
移動用のキャスターと固定用のアジャスター付き。地震対策に転倒防止アンカーも打てる仕様です

PELLET PIZZA OVEN **Bakecook Easy** “ベイクックイージー”

本格ピッツァづくりを気軽に始められる1台

簡単オペレーションのエントリーモデル。ベイクック1stモデルの復刻デザインを採用しました。



BCK-ES 製品仕様

- 材質 スチール、大谷石(窯部)
- 熱量 5,044kcal
- 温度調整 ~600℃(初期設定540℃)
- 電力 AC100V電源(60W)
- その他 自動燃料補給
自動温度管理
燃焼タンク・コントロール部
左右取り付け可能
※保温庫付架台は別売

注意事項:他の機種よりも本体が高温になります。設置の際は必ず不燃構造壁をご使用いただくか、離隔距離をお取りください。

本体 + Easy専用保温庫付架台のセット

3model共通



500℃以上の高温をキープする石窯は、メンテナンスも簡単に行える組み立て式
石窯部分には、蓄熱、耐熱に優れた国産天然石大谷石を使用。万が一割れても交換可能



燃料は自動供給式。設定温度にあわせて自動で補填されます
窯の温度管理は自動で調整。経験や技術は必要ありません