

用途にあわせて、本体と架台を組み合わされます。

■ KIIYAKI 本体 ピザ窯とオーブンが一体式となった本体。この商品のみでの使用も可能です。単体の販売も行っております。



製品仕様

サイズ(mm)	H635(燃料庫+100)×W890×D520(取手含まず)
重量	65kg

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

■ 架台

保温庫付架台



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)。

標準タイプ



低床タイプ



サイズ(mm)	H560×W540×D540(取手含まず)
重量	34kg
製品仕様	アジャスター、キャスター

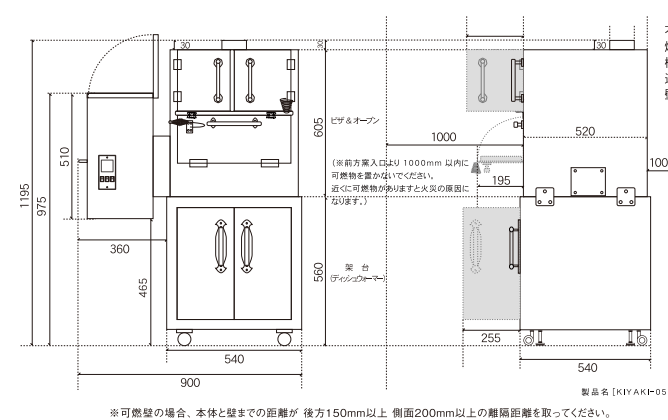
サイズ(mm)	H700×W520×D520
重量	23kg

サイズ(mm)	H560×W520×D520
重量	16kg

■ 本体と架台の組み合わせ例



■ 寸法図



●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。



ペレットピザ窯 & オーブン
KIIYAKI

販売元:
WEKK Co., Ltd.



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

E-mail: info@pellet-bbq.com

[@wekk_pizza](#) [@woodbakers](#) [@woodbakers](#) [YouTube](#) 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



ペレットピザ窯&オーブン

KIYAKI

“木で焼く”ことを選んだ一台。

薪の燃焼によって500℃以上に上昇した窯の中、
一気に焼き上げられたピZZAはほんのりと木の香りをまといます。
美味しい1枚を作り上げるこのプロセスを薪ではなく、
木質ペレットで再現するのが「KIYAKI」。

重厚かつレトロな装いのその奥で木材100%のエコ燃料が、“木で焼く”調理を実現します。

1つの熱源で
3庫同時運用

90秒で本格ピZZA!
オーブン調理も

解凍から一気に
仕上げる時短調理

場所を選ばない
コンパクト設計

特別な技能が
なくても簡単操作

自社製作で実現!
手頃な価格設定

オーブン 約280℃

余熱を活かした本格的なオーブン機能



ピZZA窯の余熱だけで280℃まで温度が上がるオーブン庫。ピZZAを焼く熱を利用して、ローストビーフやパン、スイーツなどさまざまなオーブン料理を仕上げるすることができます。



ピZZA窯 約540℃

ピZZAはもちろん、
解凍から焼きまで一気に!



90秒でピZZAが焼き上がるピZZA窯は、調理の時短にも力を発揮。仕込みを済ませた料理を一度冷凍し、オーダー時に冷凍庫からピZZA窯へ。約2分間の加熱で、調理が完了します。

解凍から加熱調理がスピーディー



コルニチョーネ(緑の膨らみ)に黒い焼き色の斑点ができるのが高温の窯で焼いている証拠

焼き上がりを動画で
チェック!
YouTube



500℃以上の高温にも耐える石窯は、メンテナンスも簡単に行える組み立て式



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



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



KIYAKI 本体+ 保温庫付架台セット

保温庫 約50℃

エネルギーを無駄にしない
エコ設計



移動用のキャスターと固定用のアジャスター付き



ピZZA窯の余熱を利用してディッシュウォーマーや調理済み料理の保温に利用可能。扉付きなので熱を逃がしません。

美味しさとコスト
パフォーマンスの両立

ペレット 熱源

熱源の木質ペレットは燃焼温度が高いだけでなく、ランニングコストも抜群。1時間あたりの燃費はわず70~80円。薪窯の1/5程度で、薪窯に劣らない美味しい高温調理が可能です。



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

● 1つの熱源で3庫同時運用が可能

オーブン	●アックパツツァ ●鳥の丸焼き ●チャーシュー ●パン ●焼き菓子 ●ケーキ ほか	約280℃	熱源
ピZZA窯	●ピZZA ●鉄板焼 ●ステーキ(冷凍からも)	約540℃	
保温庫	●ディッシュウォーマー ●調理済み料理の保温	約50℃	

⚠ 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。