

土のドームで、
魅せて、
香ばしく焼き上げます。



珪藻土産地

NOTO

お店は元気に
心にサバイバル



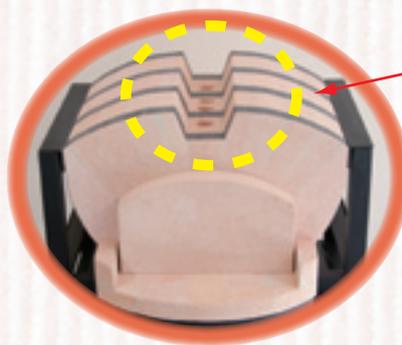
能登の恵みと 職人技でうまれた珪藻土ピザ窯

Dogama K2 おいしさの5つのひみつ

- 1 火をあやつるピザ窯**
生地の香ばしさ、食材のうまみ、シンプルゆえにピザづくりは奥が深い。珪藻土がピザを焼くのに最適な条件を自然の力でコントロールします。
- 2 目の前でピザを焼く楽しさ**
目の前で焼き上げる臨場感もおいしさです。配管や煙突などがないため、設置の場所を選びません。室内はもちろん、屋外でも活躍します。(水濡れ厳禁)
- 3 使いやすさとコストパフォーマンス**
珪藻土は断熱性が高いため、窯に触れても火傷などの心配がありません。また、窯の中は熱効率がよく、燃料をムダなく使うことができます。
- 4 カスタマイズ**
お店の使い方・雰囲気に合わせてキャスターの高さを変更できるほか、提供するピザの種類や食材、炉内温度に合わせてグリルプレートのカスタマイズ可能。ピッツァ職人のこだわりの焼き具合を実現します。
- 5 ガス、炭のどちらかが選べます**
珪藻土には遠赤外線効果があり、素早く中まで火を通すので、食材のうまみを逃がしません。さらに、炭の場合には、炭に含まれる有機酸類が付着してうまみが増します。

販売元

温度



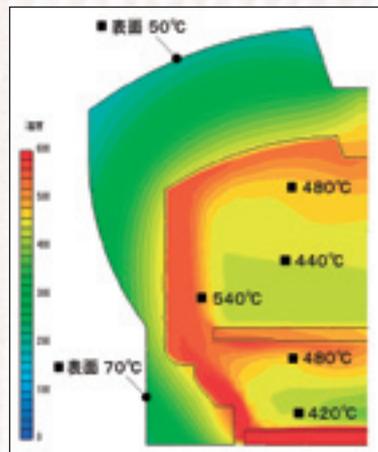
くぼみ

熱の対流を起こし
ピザ生地の中の水分を
一気に気化させる

特許申請中

温度センサー

庫内の温度2か所を測定
ナポリ生地の場合、
庫内温度約400度が適温



断熱性が高いので、
外部まで窯内の温度は伝わりません。

さらにおいしく
焼き上げる

グリルプレート

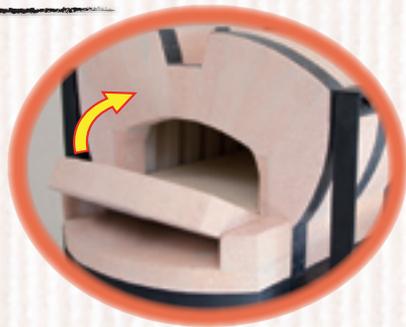


ガス

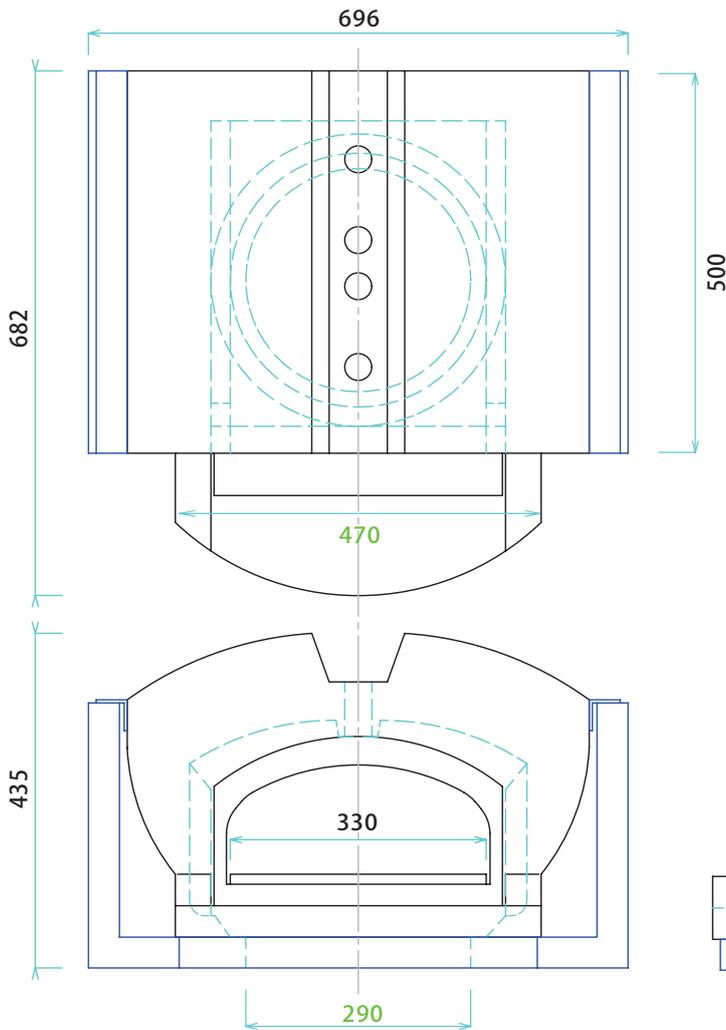


ふた

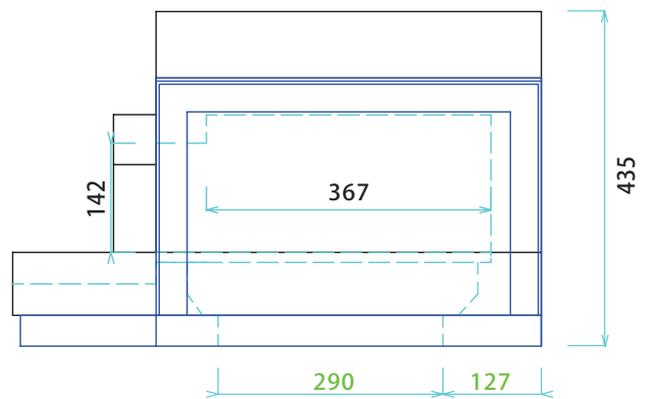
片手でカンタン開け閉め



● 比べてください	Dogama K2	石 窯	オーブン
店頭設置	●	×	×
ガス・炭対応	●	△	×
ポータブル	●	×	×
サイズのカスタマイズ	●	△	×

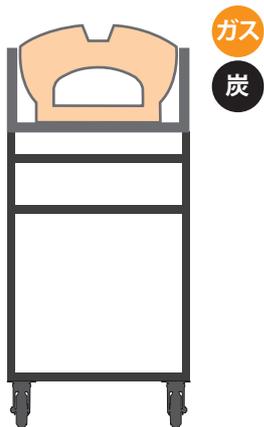


珪藻土レンガピザ窯
重さ：72 kg (本体)



専用スタンド付き

スタンドなし



本体価格 **¥470,000** (税抜)

ブザー付き専用温度センサー **¥130,000** (税抜)

キャスター付き専用スタンド **¥60,000** (税抜)

運賃 **別途**

※エネルギー源および工事費は別途

欧風食堂 エピス

épice

約2分で 本格ピッツアが焼ける!



Dogama K2 の使い方

- ① 点火後、約30分で、庫内400~410度、グリルプレート520~530度まで温度が上がります。
- ② 2連式コンロの内側の火は消し、外側のみで約2分(ナポリ生地の場合)で焼き上がります。
冷凍生地や他の生地の場合は時間を調整してください。
季節や具材によって焼き具合が微妙に異なりますので、火加減や焼き時間を微調整しています。

(エピス 小山シェフ)

小山シェフ談

温度の上昇が早く、立ち上げ時
約30分で400度に達します。
庫内の温度が安定しているので
お客様をお待たせしません。

ここが Good!

Dogama K2

① コンパクト設計

ピザ窯のイメージを一新するスタイリッシュなデザイン。店舗の雰囲気に馴染みながらもインパクトは大!

② 使い勝手抜群

庫内の温度を安定して保ちます。センサーを使用すると温度管理がしやすく、煙も出ません。

③ 価格

この使いやすさでこの価格!維持管理も容易で業務用としてはお買い得!

欧風食堂 épice (エピス)



シェフの小山康成さんと奥様の美生さん

- 営業時間 11:00~14:30
17:30~20:30 (ラストオーダー20:00)
- 定休日 毎週水曜日
- 所在地 石川県七尾市和倉町7部13番地1
- URL <http://ouhuu-epice.com>
- TEL/FAX 0767-62-4188