



PELLET OVEN Cooking

Bakecook

KIYAKI



木と火と石の力で  
付加価値を生み出すオーブン



効率とクオリティを求められる世の中で
“付加価値をどう生み出すか”が鍵

ペレットオーブン **Bakecook** / **KIYAKI** はピザ以外に石窯の
排熱を利用してオーブン調理がいつでも可能。
仕上がりは石窯で焼いた様な木の水分と石窯の遠赤外線効果により
しっかりとした火力そして水分を閉じ込めたしっとりとした焼き上がり。
石窯の蓄熱効果により開閉による温度低下からの温度上昇も早いのが特徴。
「木と火と石の力」で焼き上がりも本格的に、そして付加価値を与えら
れるのが最大の魅力。
調理バリエーションも豊富。前菜からお肉料理のメインまで、そして
パンやケーキ、焼き菓子などの焼き上げも可能。燃料コストは1時間で80円
程度、電気代1日に約30~40円で500度の石窯と200度強のオーブン、
約80度の保温庫がこのコストのみで稼働。高い調理性能の他、エネルギー
を無駄にしないエコオーブンとしても話題を呼んでいる。



ピザ焼き体験お申し込みはこちらから



販売元:

WEKK Co., Ltd.



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

E-mail: info@pellet-bbq.com

 wekk_pizza  @woodbakers  @woodbakers  wood baker

【日高展示場】

〒350-1201 埼玉県日高市田沼目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 /
圏央線ヶ島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「堂和病院入口下車」
(乗車時間約12分)、徒歩2分

販売代理店:

価値を求められる今

調理は
ペレット燃料の時代に



石の力

大谷石製石窯

耐火性・蓄熱性に優れた天然石。
石の持つゼオライトの力で遠赤外線を放出。
蓄熱した石からの輻射熱で一気に焼き上げる。
小さな石窯、下火構造は熱効率が高く
連続焼きで力を発揮。

火の力

完全燃焼

木の燃料を燃やし石に熱を伝え
自らの輻射熱により
高い調理性能を発揮。
送風の力で完全燃焼、無煙、良質な炎を演出。
一酸化炭素をほとんど排出せず灰も少ない。



木の力

木質ペレット燃料

木のおが粉を高圧縮した
バイオマスエネルギー。
含水率10%以下の高燃焼効率。
程よい蒸気環境で食材を
乾かさず短時間でバランス良く調理ができる。



WEKK, Co.LTD 

お気軽にお問い合わせください

PELLET PIZZA OVEN

WOOD ENERGY

旨さの秘訣は木質燃料とプロの温度



ペレット燃料
biomass energy



プロが認める高温
professional temperature



簡単な調理
Easy cooking



焼きあがり勝負するピザ窯

PRODUCT FEATURES

燃料	温度	調理	コスト	イベント	デザイン
薪窯同様 木の燃料	高温ピザ 1枚90秒	初心者OK 簡単調理	維持費 低コスト	移動式 設置費不要	シンプル アイキャッチ
燃料に木質ペレットを使っているのが薪窯や電気窯には出せない薪窯に匹敵する味。	500℃以上の高温で短時間で焼き上げる本格薪窯の焼き上がり	プロの温度を自動管理。ピザ窯を回すだけで簡単本格調理。スタッフ育成もスムーズ。	ペレット燃料：1~1.2kg/時間=80~90円 電気代：1日30~40円程度	タイヤがついているのでご自身で設置が可能。移動販売やイベントにも持ち出せる。	コンパクト設計。ピザ窯らしいフォルムで調理のパフォーマンスも演出できる。

Pizza oven comparison

※表は500℃クラスの窯で比較した場合です。

	美味しさ	焼き上がり	パフォーマンス	調理技術	温度調整	メンテナンス	設置費	燃料代	スペース	環境貢献
薪	◎	◎	◎	×	×	×	×	×	×	◎
ガス	○	○	◎	×	◎	◎	×	◎	△	×
電気	△	△	△	◎	◎	◎	△	○	◎	×
ペレット	◎	◎	△	◎	◎	○	◎	◎	○	◎

薪窯
Firewood

味とパフォーマンスでは絶対的。温度管理、炉内温度把握、ピザを焼くときにも技術が必要。設置費、燃料費ともに高い。慣れるがハードルも高い。
価格：200万円～ 温度：約500℃ 焼き時間：90秒/枚

ガス窯
Gas

パフォーマンスは薪窯に負けない。温度は自動制御なので簡単だが、焼き方は技術が必要。設置の費用は割と高い。
価格：100万円～ 温度：約400~500℃ 焼き時間：90秒~2分/枚

電気窯
Electric

導入が容易。準備ワンタッチ。誰でも扱えスペースを取らないが焼き具合乾き気味。簡単で効率良さそうに見えるが実は熱量が弱いので連続焼きに弱い。こだわりのお店、繁盛店には不向き。
価格：100万円～ 温度：約300~500℃ 焼き時間：90秒~3分/枚

ペレット窯
Pellet

焼き具合は薪窯に匹敵。温度は自動制御、焼き方も簡単なので誰でもすぐ上達する。小型だが熱量高い。環境へ配慮した薪燃料で他と差別化できる。
価格：約87~120万円 温度：約500℃ 焼き時間：90秒/枚

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

1 **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、サクッとした歯ごたえのピッツァが90秒で完成。

2 **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じられます。

3 **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。

4 **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も設置が可能。組立式で工事や搬入コストも必要なし。

5 **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扱いすることができます。

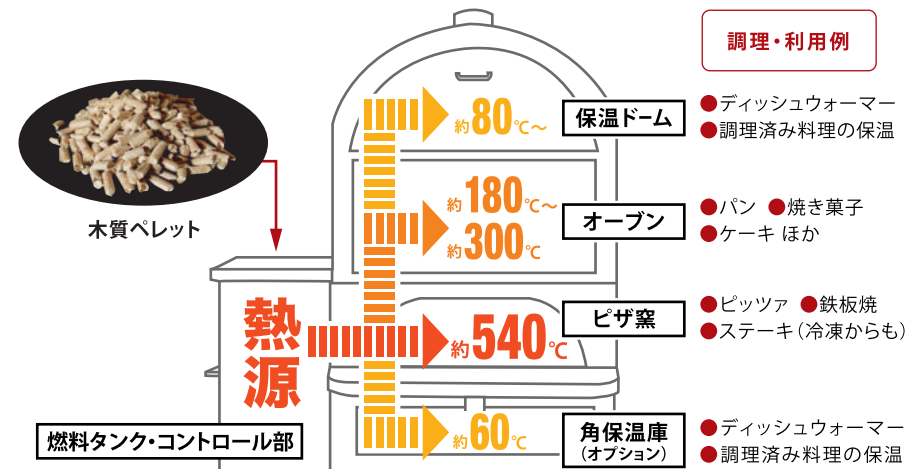
⚠ 注意事項：一酸化炭素中毒防止のため必ず換気をしながらご使用ください。

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

本格ピッツァとオープ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プン調理が可能。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”

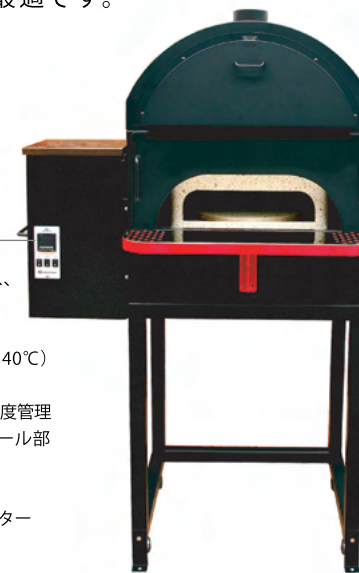
石窯調理一本に絞ったシンプルモデル



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



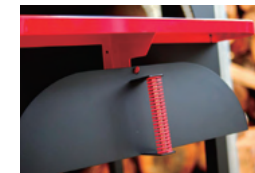
最上部の「保温ドーム」は、ピザ窯の余熱で調理済み料理の保温や、ディッシュウォーマー代わりに貢献します



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ブとしても大活躍



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

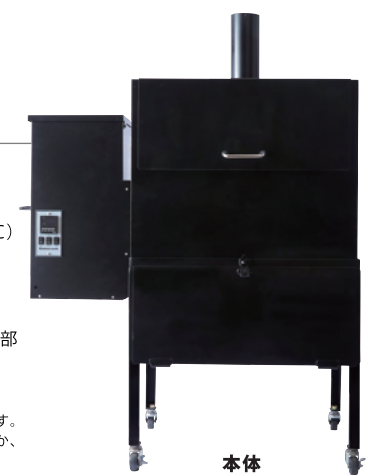
簡単オペレーションのエントリーモデル。ベイクック1stモデルの復刻デザインを採用しました。



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

■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	○	○	—
定価	1,580,000円(税別)	1,400,000円(税別)	650,000円(税別)

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	BCK-PZ	BCK-DM	BCK-SB	BCK-FT01	OS-EYF
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。	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。	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)。	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)。	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。	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。
1,260,000円(税別)	1,050,000円(税別)	256,000円(税別)	150,000円(税別)	277,000円(税別)	94,000円(税別)

●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 wood baker

【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&オープン

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!
オープン調理も

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

オープン 約280℃ 余熱を活かした本格的なオープン機能



ピZZA窯の余熱だけで280℃まで温度が上がるオープン庫。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プン料理を仕上げるができます。



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

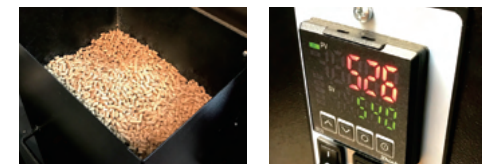


KIYAKI 本体+
保温庫付架台セット

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

オープン	●アックパツタ ●鳥の丸焼き ●チャーシュー ●パン ●焼き菓子 ●ケーキ ほか	約280℃
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℃

保温庫 約50℃ エネルギーを無駄にしないエコ設計



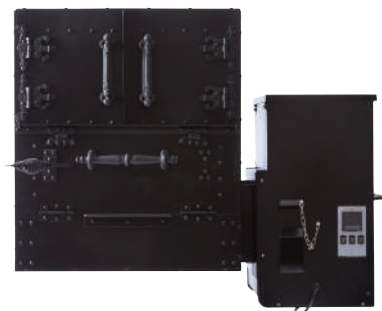
移動用のキャスターと固定用のアジャスター付き

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が可能。扉付きなので熱を逃がしません。

⚠ 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。

用途にあわせて、本体と架台を組み合わせられます。

■ 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
定価	850,000円(税別)

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
定価	120,000円(税別)
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
定価	50,000円(税別)

サイズ(mm)	H560×W520×D520
重量	16kg
定価	48,000円(税別)

■ 本体と架台の組み合わせ例



KIIYAKI 本体
+
保温庫付架台
H1190×W910×D520
(取手含まず)

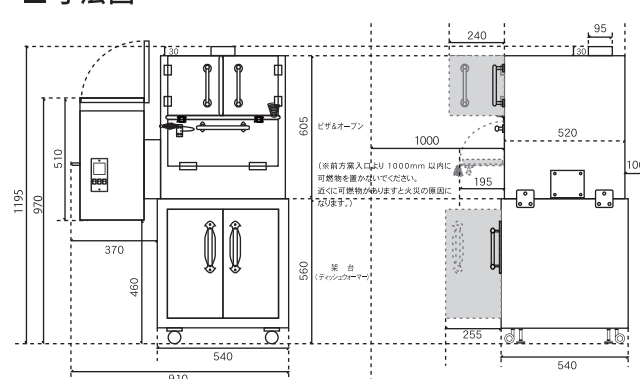


KIIYAKI 本体×2段
+
架台(低床タイプ)
H1800×W1260×D520
(取手含まず)



KIIYAKI 本体
+
架台(標準タイプ)
H1335×W910×D520
(取手含まず)

■ 寸法図



※可搬量の場合、本体と架台までの距離が 後方150mm以上 側面200mm以上の離隔距離を取ってください。
●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

WEKK.,Co.LTD



販売元:

WEKK Co., Ltd.



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

E-mail: info@pellet-bbq.com

wekk_pizza

@woodbakers

@woodbakers

wood baker

【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: