

# 生地こね機

57 屋台・イベント調理機器



## ① 生地こね機 レディースニーダー KN-30 ㊦

ページコード	商品コード	価格
6-1057-0101	6944000	¥41,800

370×270×H240  
電源:単相100V(50/60Hz)  
消費電力:120/125W  
重量:8.5kg  
容量:粉(0.3~0.6kg)  
うどん(0.3~0.4kg)  
●発酵タイマー付  
(スイッチ兼用60分タイマー・チャイム付)  
羽根は樹脂製、ボットはテフロン加工になっています。  
用途としてパン生地・うどん・餅などが作れます。



## ② 発酵器 SK-15e ㊦

ページコード	商品コード	価格
6-1057-0201	2503370	¥75,000

430×475×H680  
電源:単相100V  
消費電力:280W  
重量:8kg  
温度設定範囲:28~41℃  
付属品:加湿皿50cc、棚網4枚  
●マイコン制御と高感度センサーで最適な温度・湿度を維持します。  
●発酵終了を音でお知らせします。  
●電源スイッチきり忘れ防止機能付きです。(終了後5分でOFF)

58 ピザ・パスタ

59 うどん・そば

60 キョウザ・フライヤー



ミニサイズなので、置き場所にも困りません。水洗い可能で衛生的 ※ヒーター本体は水洗いできません。



付属のスクエアパン型や、2斤の食パン型が1度に2本入ります。

## ③ 業務用 洗えてたためる発酵器 PF203 ㊦

ページコード	商品コード	価格
6-1057-0301	6812800	¥198,000

外形寸法:(組み立て時)460×580×H680  
(保管時)510×700×H230  
電源:単相100V  
消費電力:390W  
タイマー:1分~48時間  
安全装置:電流・温度ヒューズ、温度監視システム、オートオフ機能  
温度設定範囲:20~45℃  
※室温以下にはなりません。  
庫内寸法:400×475×H600 重量:14.5kg  
コード長:約2m ※取り外し可能  
天板収納枚数:最大12枚 棚ピッチ:45mm  
付属品:加湿皿、加湿皿ふた、取付ノブ(2個)、電源コード、側板&背板固定金具(2個)、交換プラグ(3P→2P)  
●8取天板5枚までの発酵が可能です。  
●工具不要で分解・組立が可能。お手入れがやすく、洗浄ができるので長く清潔にご使用いただけます。

## ④ 洗えてたためる発酵器 PF103 ㊦

ページコード	商品コード	価格
6-1057-0401	6813522	¥55,000

外形寸法:(組み立て時)495×415×H455  
(保管時)500×440×H290  
電源:単相100V 50/60Hz  
消費電力:200W  
タイマー:1分~24時間  
安全装置:電流・温度ヒューズ、温度監視システム、オートオフ機能  
温度設定範囲:25~45℃(±2℃)  
※室温以下にはなりません。  
庫内温度表示:10~50℃  
10℃未満→[Lo]表示  
50℃以上→[Hi]表示  
庫内寸法:434×348×H400 重量:約7.5kg  
コード長:約1.5m  
付属品:棚板2枚、加湿皿、コンベクションボード、取扱説明書  
●天然酵母作りにも使える。パン作りがあると便利な電子発酵器です。  
●ほとんどの家庭用オープン皿が丸ごと入ります。  
●工具なし1分で組み立て&分解ができ、簡単に水洗いでき衛生的です。

## ⑤ 洗えてたためる発酵器mini PF10D ㊦

ページコード	商品コード	価格
6-1057-0501	6813540	¥35,000

外形寸法:約360×350×H310  
(保管時)370×215×H375  
電源:交流100V 50/60Hz共用  
消費電力:100W  
安全装置:電流・温度ヒューズ、温度監視システム  
タイマー:タイマー設定(1分~24時間)  
温度設定範囲:25~42℃(±2℃)  
推奨室内温度18~28℃  
※室温以下にはなりません。  
庫内寸法:約310×265×H200 重量:約3.5kg  
コード長:約2.0m  
付属品:加湿皿、棚板2枚、コンベクションボード、取扱説明書  
●工具なし1分で組み立てが可能です。  
手ごねやホームベーカリーの方でも使いやすいお手頃サイズです。  
●天然酵母や自家製酵母のパン作りにも便利です。

61 すし・蒸し器

62 製菓・ベーカリー用品

55 低温調理器

56 お好み焼・たこ焼



## ⑥ 象印ホームベーカリー BB-HE10 ㊦

ページコード	商品コード	価格
6-1057-0601	6813150	¥36,900

約215×285×H310  
電源:単相100V 50/60Hz  
消費電力:ヒーター/450W モーター/69/63W  
重量:約5.5kg 容量:1斤  
●残ったご飯でもちもちパンが焼ける「ごはん入りパンコース」  
●手間のかかるジャムなどもワンタッチ「ジャムコース」

## ⑦ ホームベーカリー ぶくらパン屋さん HBK-101P ㊦

ページコード	商品コード	価格
6-1057-0701	5727530	¥34,000

345×230×H290  
電源:単相100V 50/60Hz  
消費電力:ヒーター/360W モーター/90/80W  
重量:5.5kg 容量:1斤  
●メニュー設定は16コース  
(食パン、米粉パン、天然酵母パン、パウンドケーキ、ジャム、フレッシュバターなどつくれます)  
●練り、発酵、焼きの単独コースもあり、各々で練り速度、発酵時間、焼き温度の設定が可能  
●タイマー機能により、夜に仕込んで朝に焼き上げること可能(最長16時間後まで設定可能)  
●話題の米粉パンは、グルテン入りもグルテン無しでもどちらにも対応可能です。

