

360度全方向から、空気を混入させずに
手ごねより、ずっと早くずっと的確にこね上げる

外釜方式がいい理由

モーター熱がこもる内釜方式 従来の内釜方式のホームベーカリーやこね機では、こねの最中にモーター熱がこもり温度が上がってしまいます。その結果、生地が過発酵やアルコール臭が強く残るなど、パン生地に大きなダメージを与え、生地の焼き上がりに大きな影響を与えています。

モーター熱をカットする外釜方式

外釜ならではの「温める・冷やす」がしやすい構造で、夏でも冬でも理想の温度に保ちながら生地をこね上げます。

パネル式



デジタルタイマー式で、「こね」「発酵」「ガス抜き」のすべての時間設定が可能。工程の途中でストップし、生地の状態を確認することもできます。お気に入りの時間設定も登録可能。

羽根のスピード切替ができます。外釜方式なので連続使用も可能です。ポット温度をリアルタイムで表示できます。



① パンニーダー PK2025 [EPAN-15] M

13-0619-0101 ¥198,000

サイズ:306×404×H443

電源:単相100V 50/60Hz

消費電力:300W

粉容量:600~2,500g

重量:約8kg

コードの長さ:約2m

付属品:ドームふた、こね羽根、保冷剤

●5段階のスピード切替が可能です。

●ポット温度表示機能搭載!ポットの温度が常に表示されるので、生地の状態の目安になります。

●オリジナルレシピの登録が6種類可能です。

※自動で発酵温度をコントロールする機能はありません。



② パンニーダー PK1012plus [EPAN-16] N

13-0619-0201 ¥60,000

サイズ:274×375×H387

電源:単相100V 50/60Hz

消費電力:180W

粉容量:300g~1200g

重量:約5.2kg

コードの長さ:約2m

付属品:こね羽根、ステンレスポット、ドームふた、保冷剤

●一度で食パン約1斤~4斤分の粉量を処理できるので、各業務用シーンでも大活躍!

●ポット温度表示機能搭載!ポットの温度が常に表示されるので、生地の状態の目安になります。

●静音設計のため、遅い時間に行う生地の仕込みや営業時間内の追加生地の製作も可能です。

※自動で発酵温度をコントロールする機能はありません。

パン生地づくりの「まぜる・こねる・たたく」と
「発酵・ガス抜き」までを1台でこなします。



④ Lニーダー KN-1000 [EPAN-04] M

13-0619-0401 ¥47,300

サイズ:370×270×H300 電源:単相100V 50/60Hz 消費電力:130W

容量:パン/0.4~1kg

うどん/0.4~0.6kg

ポット:スミフロン加工

重量:9.5kg

●発酵タイマー付(スイッチ兼用60分タイマー・チャイム付)



⑤ レディースニーダー KN-30 [EPAN-22] M

13-0619-0501 ¥40,700

サイズ:370×270×H240 電源:単相100V 50/60Hz 消費電力:120/125W

容量:パン生地(小麦粉)/300~600g

うどん生地(小麦粉)/300~400g

重量:8.5kg

●発酵タイマー付(スイッチ兼用60分タイマー・チャイム付)



パン屋さんの窯焼きを再現!
高火力・底面加熱ダブルヒーターでミミまでふんわり焼き上げる。



イースト・具入れ容器に入れるだけ!
「自動投入」しかも着脱式・丸洗いOK! タイミングを計ってイーストや具材を自動投入するので、手間なくふっくらパンが作れます。

コネ・発酵・焼きの時間を調節して多彩なアレンジパンが作れる「ホームメイド」コース
・ハンバーガーパンズ
・イングリッシュマフィン
・マーブル食パン

手軽にパンが作れる!「薄力粉」コース
グルテン量が少ない薄力粉も、コネ・発酵時間を調整して、ふっくらと膨らませます。

プロ並みのパンを作りをもっと手軽に

ねりを行って生地を取り出し、加工後再びパンケースに戻して、発酵、焼きと、パン作りの自由度が高いメニューを搭載!
「ねり」「発酵」「焼き」の各単独メニューでパン作りの幅がグリーンと広がります。速度、温度は3段階に、生地の状態を見ながら、時間延長もできる機能が付いているので、更に自分好みに自由に調整できるようになりました。



⑥ 象印 ホームベーカリー パンくらぶ BB-ST10 [EBKR-01] S

13-0619-0601 ¥50,000

サイズ:225×315×H345 重量:約7.5kg

電源:単相100V 50/60Hz

消費電力:ヒーター450W モーター69/63W

コード長さ:約1m

粉(小麦粉)容量:食パン/250g

付属品:計量カップ×2、計量スプーン×1、めん棒×1、レシピブック×1

●下準備にもち米を洗って30分水切りするだけ、簡単につきたてのお餅ができる「もちコース」機能付。

家電

⑦ 自動ホームベーカリー HBK-152W [EBKR-03] M

13-0619-0701 ¥39,000

サイズ:250×400×H300 重量:6kg

電源:単相100V 50/60Hz 消費電力:ヒーター/450W モーター/95W(50Hz) 90W(60Hz)

粉容量:400g(1.5斤) コード長の長さ:約1.1m

付属品:計量カップ×1、計量スプーン(大小・イースト専用)×各1、発酵カップ(ふた付)×1

フレッシュバター専用×1

●1斤、1.5斤のパンを焼き上げることができ、また、ヨーグルトやフレッシュバターなど全32種類の多彩なメニューに対応!

●「低温長時間発酵コース」では少しのイーストでゆっくりと発酵させることで、イースト臭が少なく、味わい深いパンを焼くことができます。

家電

※上記の価格には消費税は含まれておりません。