

洗えてたためる発酵器

① 洗えてたためる発酵器 PF102

[EHKK-03] N

13-0620-0101 ¥55,000

サイズ(組立時):498×424×H455

サイズ(保管時):498×398×H213

庫内寸法:434×348×H360

電源:単相100V 50/60Hz

消費電力:150W

タイマー:1分~24時間

温度設定範囲:20~45°C

庫内温度表示:10~50°C(10°C未満[Lo]・50°C以上[Hi])

重量:約7kg コード長:約1.5m

付属品:加湿皿(200cc)×1枚、棚板×2枚、コンベクションボード(下段用棚板)×1枚

●洗えてたためる発酵器です。らくらくパン作りのお手伝い!



② 洗えてたためる発酵器mini PF110D

[EHKK-06] M

13-0620-0201 ¥24,000

サイズ(組立時):360×350×H310

サイズ(保管時):360×350×H160

庫内寸法:310×265×H200

電源:単相100V 50/60Hz

消費電力:100W

温度設定範囲:25~42°C(12段階切替)

重量:約3.5kg コード長:約1.5m

付属品:棚板×2、コンベクションボード、加湿皿

●洗えてたためる発酵器のミニサイズです。
●家庭でも使いやすいミニサイズでありながら、しっかりと発酵させることができます。
●24時間まで設定可能な便利なタイマー付き



④ 電子発酵器 SK-15 [EHKK-01] M

13-0620-0401 ¥45,100

サイズ:430×475×H680 電源:100V 50/60Hz

消費電力:260W タイマー:マイコン式1~60分

安全装置:サーミスタ、電源オートオフ

温度制御範囲:28~41°C(マイコン式)

重量:8kg

付属品:加湿皿(8号バット)1枚、棚 4枚

●パン作りにたいせつな「最適な温度・湿度」を維持します。(マイクロコンピュータ制御と高精度のセンサーの組み合わせで自動制御)



コンパクトなのにひろびろ庫内

庫内の大きさは幅 43.4cm×奥行 34.8cm ほとんどの家庭用のオープントレイがそのままは入れ出来る大きさです。

ラクラク温度管理

タイマーは、24時間まで設定可能。天然酵母や自家製酵母のパン作りにも便利です。※冷却機能はないので、室温以下にはなりません。

ドアの付け替えが自由

ドアが左右どちらにでも取り付け可能なので、置き場所を選びません。またドアの透明部分が大きいので、庫内がさらに見えやすくなりました。

工具を使わずに簡単組み立て

組み立てには工具不要。女性でも1分で組み立てることができます。



③ 洗えてたためる発酵器 PF203

[EHKK-07] M

13-0620-0301 ¥198,000

サイズ(組立時):460×580×H680

サイズ(保管時):500×620×H250

庫内寸法:400×475×H600

電源:単相100V 50/60Hz 消費電力:390W

温度設定範囲:20~45°C

重量:約14.5kg

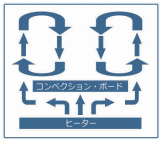
天板収容枚数:最大12枚

付属品:棚板(5枚)、加湿皿、コンベクションボード

●洗えてたためる発酵器の業務用サイズです。
●48時間まで設定可能な長時間タイマー付。

内壁対流方式

コンベクションボード(下段用棚板)を取り付けることで庫内で対流が発生しやすく、庫内温度がより均一になりました。



分解・拭き掃除も簡単、たたんで収納

コンベクションボード(下段用棚板)を取り付けることで庫内で対流が発生しやすく、庫内温度がより均一になりました。



⑤ 発酵器 ホイロ

[EHKK-05] L

13-0620-0501 ¥770,000

サイズ:460×600×H800

電源:単相100V 消費電力:750W

温度設定範囲:30~90°C

庫内棚数:8段 推奨天板サイズ:6取40型

●棚数が8段ありサイズにもゆとりがあるので、一度に多くの生地を発酵を行えます。
※天板は別途必要になります。
※受注生産品のため、ご注文後のキャンセル・返品はご遠慮ください。



⑥ 生パン粉機 アルファパンコ PT300

[EPNK-04] T

13-0620-0601 ¥167,000

サイズ:270×515×H520 電源:単相100V 200W(50/60Hz)

重量:18kg 定格時間:連続

アミ目:6mm(標準搭載)

●すりおろしたり、粉碎したりせず、メーカー独自の解粉機構でパンをほぐす為、粒の崩れない生パン粉が作れます。
●開口時は動作しないインターロック方式の安全設計です。



⑦ 生パン粉製造機 ミニ・パンコー

PK-3N [EPNK-02] N

13-0620-0701 ¥270,000

サイズ:360×300×H560 電源:単相100V

消費電力:250W 能力:20kg/時 重量:28kg

●初心者でも簡単に上質なパン粉を作ることができます。

●本体がステンレス製のため衛生的です。

※湿気やほこり、油煙の多い場所での使用はやめて下さい。

※パン以外への使用はやめて下さい。



⑧ 生パン粉製造機 ハイ・パンコー

PK-2N [EPNK-03] N

13-0620-0801 ¥590,000

サイズ:460×500×H1,500 電源:3相200V

消費電力:750W 能力:90kg/時 重量:59kg

●初心者でも簡単に上質なパン粉を作ることができます。

●本体がステンレス製のため衛生的です。

※湿気やほこり、油煙の多い場所での使用はやめて下さい。

※パン以外への使用はやめて下さい。



※上記の価格には消費税は含まれておりません。

製菓用品

052
060

052
シリコンマッパン

053
折り袋 口辛
リテーナー
スハチ

054
ゴムハシ
チヨリ
トレイト用品

055
製菓用型
パテ抜き
スクレーパー
抜き型

056
製パン用品

057
天輪型
フレキシブル
モルトル

058
パンドラ
スケッチ
ドレッティング
パン

059
アメ細
ノコギリ

060
製菓用製パン用
機械