

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 |
|-------------|---------|---------|
| 1-1061-0101 | 6944000 | ¥32,000 |

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生地こね機
レディースミキサー KN-200 ㊦

| ページコード | 商品コード | 価格 |
|-------------|---------|---------|
| 1-1061-0201 | 6943900 | ¥38,000 |

370×270×H245
電源:単相100V(50/60Hz)
消費電力:50Hz 高速100W 低速127W
60Hz 高速140W 低速156W
重量:10.7kg
容量:粉(0.6kg) 玉子(3~6個)
餅(1kg)うどん(0.4kg)

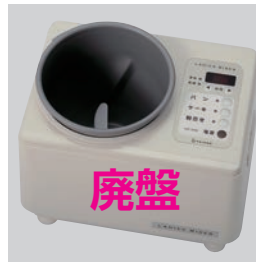
- 高速・低速回転の切り替えスイッチ付発酵タイマー付
(スイッチ兼用60分タイマー・チャイム付)
羽根は樹脂製、ボットはテフロン加工になっています。

58
ピザ・
パスタ③生地こね機
エルニーダー KN-1000 ㊦

| ページコード | 商品コード | 価格 |
|-------------|---------|---------|
| 1-1061-0301 | 6944100 | ¥39,000 |

370×270×H300
電源:単相100V(50/60Hz)
消費電力:130W
重量:9.5kg
容量:粉(0.4~1kg)
うどん(0.4~0.6kg)

- 発酵タイマー付
(スイッチ兼用60分タイマー・チャイム付)
ミキサー加工のボットに樹脂製の羽根を使用しています。
用途としてパン・生地・うどん・餅などが作れます。

④生地こね機
レディースニーダー KN-1500 ㊦

| ページコード | 商品コード | 価格 |
|--------|-------------|---------|
| 50Hz | 1-1061-0401 | 6943300 |
| 60Hz | 1-1061-0402 | 6943400 |

370×270×H310
電源:単相100V
消費電力:200W
重量:9.8kg
容量:粉(0.4~1kg)
うどん(0.4~0.6kg)

- 高速・低速回転の切り替えスイッチ付発酵タイマー付
(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。

59
うどん・
ラーメン60
ギョーザ・
フライヤー

⑤電子発酵器 SK-15 ㊦

| ページコード | 商品コード | 価格 |
|-------------|---------|---------|
| 1-1061-0501 | 6944210 | ¥52,000 |

430×475×H680
電源:単相100V 260W
タイマー:マイコン式 1~60分
温度制御範囲:マイコン式 28~41℃
重量:8kg
付属品:加湿皿(8号ボット)1個・棚4枚

- パン作りに大切な「最適な温度・湿度」をマイコン制御と高精度のセンサーの組み合わせにより自動制御します。
- 電源スイッチを切り忘れた場合でも安心の「電源オートオフ」付です。
- 前カバー左右のファスナーが、楽に同時に開閉できるアームバー式です。



⑥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 |
|-------------|---------|----------|
| 1-1061-0601 | 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)、変換プラグ(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。お手入れがしやすく、洗浄ができるので長く清潔にご使用いただけます。

61
すし・蒸し器・
セイロ類

⑦洗えてたためる発酵器 PF102 ㊦

| ページコード | 商品コード | 価格 |
|-------------|---------|---------|
| 1-1061-0701 | 6813521 | ¥53,000 |

外形寸法:(組み立て時)498×424×H455
(保管時)495×398×H206
電源:単相100V 50/60Hz
消費電力:150W
タイマー:1分~24時間
安全装置:電流・温度ヒューズ、オートオフ機能
温度設定範囲:20~45℃
庫内温度表示:10~45℃
10℃未満→「Lo」表示
46℃以上→「Hi」表示

- 庫内寸法:434×348×H360 重量:約7.0kg
コード長:約2m ※取り外し可能
付属品:棚板(2枚)、コンベクションボード(下段棚板)、加熱皿、レシピブック
- デジタル表示で、簡単に温度・時間の設定ができます。
- プラスチック2重構造で軽量で保温性・耐久性に優れており、密閉度が高く、良好な状態で発酵ができます。
- 予熱および発酵完了時にはブザーでお知らせします。
- 自動OFF機能採用による安全設計
- 分解してすすぎまで拭くことができるので衛生的!
コンパクトに折りたたむので、収納場所をとりません。



⑧洗えてたためる発酵器mini PF110D ㊦

| ページコード | 商品コード | 価格 |
|-------------|---------|---------|
| 1-1061-0801 | 6813540 | ¥24,000 |

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、レシピブック、取扱説明書
- 工具なし1分で組み立てが可能。
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。
※冷却機能はないので、室温以下にはなりません。

62
製菓・
ベーカリー用品

⑨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 |
|-------------|---------|---------|
| 1-1061-0901 | 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」



⑩ホームベーカリー ふくらパン屋さん HBK-101P ㊦

| ページコード | 商品コード | 価格 |
|-------------|---------|---------|
| 1-1061-1001 | 5727530 | ¥26,000 |

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がつくれます)
●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が可能(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



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な洗いができます。



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。

55
低温調理器・
フードウォーマー56
お好み焼・たこ焼・
鉄板焼関連