

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20370-221	株式会社クイックパック	0564-59-3525

厨房用品 調理機械

221

KYS ALL-ROUND KITCHEN GOODS

厨房道具

調理小物

庖丁・まな板

製菓用品

調理機械

サービス用品

喫茶用品

軽食、鉄板焼用品

厨房作業機器

キッチンフッコン、台車

清掃用品

白衣長靴

消耗品

ニーダー



発酵食品としてのパン作りに欠かせないニーディングという技術
小麦を完全に熟成発酵させるためにはパン生地
に空気を混入させずに360度全方向から丁寧にこね上げるニーディングという技術が欠かせません。かつては、熟練のパン職人だけがこの技術を駆使し、パン作りをしていました。

生地のコネに特化したこの機種。包み込むようにやさしくこね上げ、きめ細かい生地を簡単に作れます。パン、蕎麦、うどん、生パスタ、もちなど様々な用途に。



特許取得の羽根

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

その秘密は、ニーダーというパン生地こね機。訓練をつまなければ本格パン作りができない、手こねによる生地作りとは違い、ニーダーを使うことで簡単に熟練職人がこね上げたようなパン生地を作ることができます。



360度全方向ニーディング

外釜方式がよい理由



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、生地の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した。



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。

セバレート式



ポット本体がセバレート式なので、掃除も収納も簡単

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。

※PK2025、PK1012Plusのみ



泡立て羽根

お菓子作りに便利な泡立て羽根で、生クリームやメレンゲも作れます。

※PK2025、PK1012Plusのみ



混ぜ込み羽根

餃子やシュウマイの餡、パンバターの種などに混ぜ込み羽根は便利です。

※PK2025のみ

NEW



⑬ パンニーダー PK2025 [EPAN-15] T

11-0221-1301 ¥146,000

サイズ:305×350×H450
電源:単相100V 50/60Hz 消費電力:300W
粉容量:600〜2500g 重量:約7kg
コードの長さ:約2m

付属品:ドームふた、こね羽根、保冷剤、フッククランプ、泡立て羽根、混ぜ込み羽根

- 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。
- ドームふたの開閉検知機能、移動中の本体を固定するフッククランプなど安全面にも配慮されています。

※自動で発酵温度をコントロールする機能はありません。

NEW



⑭ パンニーダー PK1012plus [EPAN-16] T

11-0221-1401 ¥58,000

サイズ:247×375×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、泡立て羽根、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斤分の粉量进行处理できるので、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。

⑪ パンニーダー PK800 [EPAN-12] T

11-0221-1101 ¥27,800

サイズ:370×230×H320
電源:単相100V 50/60Hz 消費電力:105W(50Hz)/115W(60Hz)
粉容量:250〜800g 重量:約5.5kg
コードの長さ:1.5m

付属品:こね羽根、プラスチックポット、ドームふた、レシピブック
●シンプルなダイヤル式のタイマーで難しい設定は一切不要。
●ダイヤルを回してオン・オフができるので、こねだきをシンプルにしたい方や、手こねの代わりに使いたい方にオススメです。
※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。



⑦ レディースミキサー KN-200 [EPAN-02] O

11-0221-0701 ¥36,190

サイズ:370×270×H245 電源:単相100V 50/60Hz
消費電力:高速100W 低速127W(50Hz)
高速140W 低速156W(60Hz)

容量:粉 0.6kg 玉子 3〜6個
餅 約1kg うどん 0.4kg

ポット:テフロン加工 重量:10.7kg

- 高速・低速回転の切替スイッチ付
- 発酵タイマー付(スイッチ兼用60分タイマー・チャイム付)



⑧ Lニーダー KN-1000 [EPAN-04] O

11-0221-0801 ¥40,590

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



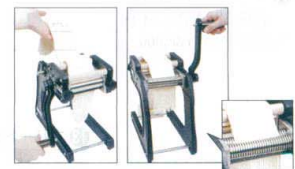
⑫ 鉄鋳物 製麺機 [EPST-11] J

カッター幅(mm)

2mm幅用 2 11-0221-1201 ¥80,000
4mm幅用 4 11-0221-1202 ¥80,000

サイズ:300×290×H280 ローラー麺帯幅:112mm
材質:切刃ローラー、のしローラー/ステンレス
フレーム、ハンドル/鋳鉄 ガイド/天然木
ハンドル握り棒/ABS樹脂

- 安定性の高い鋳鉄製の本体により、質の高い麺を作ることができます。
- 切刃ローラー、のしローラーはステンレス製ですので、耐久性に優れています。



※上記の価格には消費税は含まれておりません。