

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20423-1047	株式会社クイックパック	0564-59-3525

1047 厨房用品

製菓用品

製菓・製パン用機械



料理道具

調理小物

調理機械

厨房機器・設備

サードサービス

喫茶用品

鉄板焼用品

軽食・製菓用品

棚・ワゴン

洗浄用ラック

清掃用品

長靴・白衣

消耗品



① ホームベーカリー PY-E731W

〈WHC-16〉 6-1047-0101 ¥20,000

235×295×H305

電源:単相100V 50/60Hz

消費電力:ヒーター400W

モーター30W

コード長さ:1.4m

質量:5.3kg

容量:1斤/0.8斤/0.5斤(食パンの場合)

付属品:計量カップ、計量スプーン、羽根とり棒

●具入れ機能で毎朝アレンジパンが手軽にできます。

●最少0.5斤サイズにも対応可能。

●最長13時間のタイマー機能付。



●フランスパン・風生地や全粒粉パン生地など「9つの生地づくり」メニュー搭載。

●残ったご飯を混ぜて手軽に作れるごはんパン搭載。



② エムケー 自動ホームベーカリー HBK-152W

〈WHC-17〉 6-1047-0201 ¥30,000

250×400×H300

電源:単相100V 50/60Hz

消費電力:ヒーター450W

モーター95/90W

コード長さ:1.1m

質量:6kg

粉容量:400g(強力粉)

付属品:計量カップ、計量スプーン、

発酵カップ(ふた付)、

フレッシュバター専用ふた

●1斤と1.5斤の2種類のパンが焼けます。

●市販の生クリームを使ってカンタンにフレッシュバターを作ることができます。



冷めたごはん

小麦粉

ごはんのばん

●ごはんを小麦粉で「もちもち ふんわり」のおいしい「ごはんのばん」を作ることができます。

●メニューは豊富な26種類。うどん・パスタや中華まん生地もつくれます。

●最長16時間のデジタルタイマー付。

レディースミキサー・ニーダー 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。



③ レディース ミキサー KN-200

〈WKN-07〉 6-1047-0301 ¥32,900

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

容量:粉 0.6kg 玉子 3~6個

餅 約1kg うどん 0.4kg

ボット:テフロン加工

質量:10.7kg

●高速・低速回転の切替スイッチ付き

●発酵タイマー付き(スイッチ兼用60分

タイマー・チャイム付き)



④ レディース ニーダー KN-30

〈WKN-08〉 6-1047-0401 ¥27,900

370×270×H240

電源:単相100V 50/60Hz

消費電力:120/125W

容量:粉 0.3~0.6kg

うどん 0.3~0.4kg

ボット:テフロン加工

質量:8.5kg

●発酵タイマー付き(スイッチ兼用60分

タイマー・チャイム付き)



⑤ L ニーダー KN-1000

〈WKN-09〉 6-1047-0501 ¥36,900

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

ボット:スミロン加工

質量:9.5kg

●発酵タイマー付き(スイッチ兼用60分

タイマー・チャイム付き)



⑥ パンニーダー PK800

〈WNC-04〉 6-1047-0601 ¥27,800

370×230×H320

電源:単相100V 50/60Hz

消費電力:105W/115W

粉容量:0.25~0.8kg

質量:5.5kg

付属品:ドームふた、レシピブック

●包み込むようなこねで生地を傷めないで、キメ細かく

グルテンの伸びが揃う生地になります。

●レーズンなども潰さずに均一に混ぜ込みができます。

●1回30分までのタイマー設定ができ、生地の状態を

確かめながら進めたい方におすすめです。

●羽根とボットはダブルエンボス加工で生地が付きにくく、水分量の少ないバゲルやうどんなどの生地作り

に最適です。



⑦ パンニーダー PK1012plus

〈WNC-05〉 6-1047-0701 ¥58,000

274×375×H387

電源:単相100V 50/60Hz

消費電力:180W

粉容量:0.3~1.2kg

こねスピード:5段階切替

質量:約5.2kg

付属品:ドームふた、ミキシング羽根、レシピブック

●粉量0.3~1.2kg(食パン約1~4斤)のパン

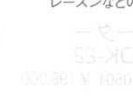
生地を作れるので、カフェやイタリアンレストラン

などにもご使用いただけます。

●お菓子に便利なミキシング羽根でメレンゲや

生クリームを作れます。

※自動で発酵温度コントロールする機能はありません。



特許取得の羽根と、大きめボットで手ごねを再現!

360度全方向からのニーディングで、空気を入れず生地を痛めず、

的確に捏ね上げます。まるで職人の手ごねのように、生地の外側

から中へと包み込むようにこねるので、グルテンの伸びが違います。

レーズンなどの副材料もつぶさず均一に混ぜ込むことが可能。



こね羽根

ミキシング羽根

⑧ 業務用パンニーダー PK2025

〈WNC-06〉 6-1047-0801 ¥146,000

306×404×H437

電源:単相100V

消費電力:300W

標準容量:600g~2.5kg

付属品:こね羽根、ドームふた、ステンレスボット、

保冷剤

●粉量2.5kgまでの大容量タイプ。ベーカリー

カフェ・イタリアンレストランなどの小規模店

舗で活躍しています。

※自動で発酵温度コントロールする機能はありません。

※自動で発酵温度コントロールする機能はありません。