

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20423-1048	株式会社クイックパック	0564-59-3525

◎ご注文の際は、注文コードをご記入ください。7KG

商品をWEBで探す TK

1048



1 業務用洗えてたためる発酵器 PF203

(WHT-31) 6-1048-0101 ¥198,000

本体サイズ:組立時/460×580×H680

保管時/510×700×H230

庫内寸法/434×348×H360

電源:単相100V 50/60Hz

消費電力:300W

温度設定範囲:20~45℃※室温以下にはなりません。

庫内温度表示:10~50℃(10℃未満[Lo]・50℃以上[Hi])

タイマー:1分~24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

本体質量:約14.5kg

コード長さ:2m

付属品:加湿皿(1,000cc.)1個、棚板5枚、

●工具不要で分解・組立が可能。お手入れしやすく洗浄ができるので清潔にお使いいただけます。

●家庭用のオーブントレイだけでなく、8取天板、欧州天板(450×350)がそのまま出し入れできるワイド設計です。

●24時間タイマーで天然酵母種起こし、自家製酵母作りにも便利です。



2 洗えてたためる発酵器 PF102

(WHT-26) 6-1048-0201 ¥43,000

本体サイズ:組み立て時/495×422×H455

保管時/495×398×H213

庫内サイズ:434×348×H360

電源:単相100V 50/60Hz

消費電力:150W

温度設定範囲:20~45℃

※室温以下にはなりません。

庫内温度表示:10~50℃(10℃未満[Lo]・50℃以上[Hi])

タイマー:1分~12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

本体質量:6.5kg

コード長さ:1.5m

付属品:加湿皿(200cc.)1個、棚板2枚、コンベクションボード

(下段用棚板)1枚

●カビ等の繁殖を防ぐため本体は生活防水、その他は分解後

「水洗い可能」な構造を採用。

●温度センサーの増設、コンベクションボードの設置により均一

な庫内温度を実現しました。

●広い庫内はほとんどの家庭用オーブントレイがそのまま入り、

2斤型の食パンが一度に6本入ります。

●使用後は庫内を乾燥させるためにドアを半開きで固定できる

「乾燥ポジション」でイヤナカビ対策もばっちり。



3 電子発酵器 SK-15

(WHT-24) 6-1048-0301 ¥43,000

430×475×H680

電源:単相100V 50/60Hz

消費電力:260W

温度制御範囲:28~41℃(マイコン式)

安全装置:サーミスタ、電源オートオフ

本体質量:8kg

●マイコン制御と高精度のセンサーの組み

合わせで、最適な温度・湿度を常に維持

します。

●発酵の終了をメロディーで知らせるお知

らせメロディ付き。

●電源スイッチを切り忘れても、発酵終

了後5分で自動的に電源が切れる安全設

計です。

●前カバーの左右のファスナーが楽に同

時に開閉できるアームカバー式です。



4 パンスライサー AT700

(CSL-E5) 6-1048-0401 ¥149,000

590×565×H320

厚さ調節ハンドル式:7~40mm

最大切断径:180×130

刃の径:φ203

電源:単相100V 50/60Hz

消費電力:100W

作動方式:手動式

定格時間:連続

質量:18kg

●刃の研磨装置・スクレーパー装置付

(刃先に付いたカスをワンタッチで除去する独特の装置)

AT700

①左手不要

20°の切り離れ角度でスライス片は正確に落下し、1斤まで積み重なりますので、手で受けたり、そろえる必要がありません。

②ブレーキ装置

スイッチを切るとコンデンサの働きで、刃が1.2秒で止まるので、情力で回っている刃にふれて思わぬケガをするといった事故を未然に防ぎます。

③丸刃の露出をより少なく、各部に透明樹脂カバーを取り付けてあります。

5 パンスライサー AT700M

(CSL-E8) 6-1048-0501 ¥154,000

590×565×H320

厚さ調節ハンドル式:7~40mm

最大切断径:180×130

刃の径:φ203

電源:単相100V 50/60Hz

消費電力:100W

作動方式:手動式

定格時間:連続

質量:18kg

※磁石で刃を研磨する事はできません。

AT700M

●刃先がノコギリ状ですので、特に硬いパンを切るのに適しています。



6 自動式パンスライサー アルファ100

(CSL-23) 6-1048-0601 ¥267,000

594×530×H440

厚さ調節ハンドル式:0~38mm

最大切断径:170×130

刃の径:φ203

電源:単相100V 50/60Hz

消費電力:92/78W

作動方式:自動、手動切替式

定格時間:連続

質量:20kg

●刃の研磨装置・スクレーパー装置付

(刃先に付いたカスをワンタッチで除去する独特の装置)

アルファ100

①速度調節つまみで焼きたてパンをそのままスライス!

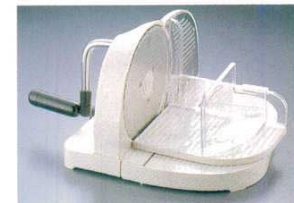
焼きたての食パンなら、つまみを左一杯に回して目盛り「1」です。焼成後の時間が経過するほど、目盛りの数を増やします。

②スライスしたパンはきっちり重なります!

スライス片は、1斤まで積み重なります。1斤ずつ受皿から取ってください。

③自動停止装置で安心!

切り終わると最初の位置に戻って自動停止します。途中で止めたい時は、赤色のSTOPボタンを押しますと、その位置で瞬時停止します。



7 ウェストマーク 手動ユニバーサルスライサー9700 (折りたたみ式)

(BUE-53) 6-1048-0701 ¥11,500

311×277×H192

切断寸法:125×H155

波型刃径:φ170

スライス厚:2~14mm (調節可能)

質量:1.5kg

材質:ABS樹脂・刃物部:ステンレス

●収納に場所を取らない折りたたみ式

●固定する為の吸盤付

製菓用品

シリコンマット

絞り袋・スパチュラ

チョコレトリ用品・ハケ・ゴムヘラ

製菓用型

フレキシブルモールド・天板型

クッキー抜型

製パン用品

使い捨てモールド・カップ・ラッピング

販売トレー・バスケット・POP

和菓子用器具・アメ細工類

製パン用機械