

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20424-705	株式会社クイックパック	0564-59-3525

705 厨房用品 デコレーション・ベーカリー用品

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

生地こね機

17 レッド・トルテング・ホイップバー

18 調理小物

19 調理機械

20 炊飯器・ジャー

21 電子調理器・釜めし・コンロ類

22 電子レンジ・オープン・ビザ・パスター

23 デコレーション・ベーカリー用品

16 マナ板類

①卓上型ニーダー レディースシェフ DK-22

8603520 ¥198,000
270×489×H445
電源:単相100V
(接地型2極プラグ/7A/125V/コード3m付)
消費電力:230W・モーター(ブラシレスDCモーター)容量0.2kW
定格運転時の入力電流4.5A
重量:約17kg
容量:9.0L(脱着式/ボールカパー付)
●従来のミキサーのようにドフックで生地を撹拌しながら練るのではなく、ニーディングヘッドで生地をこねながら練ります。その為にグルテンを切る事が無く、生地にとっても、機械にとっても優しい設計です。
●カフェ、レストランなどで少量のパン・仕込みを行うのに最適です。



②生地こね機 レディースニーダー KN-1500

商品コード	価格
50Hz 6943300	¥39,900
60Hz 6943400	¥39,900

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)



③生地こね機 レディースミキサー KN-200

370×270×H245 6943900 ¥32,900
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。



④生地こね機 レディースニーダー KN-30

370×270×H240 6944000 ¥27,900
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。



⑤生地こね機 エルニーダ KN-1000

370×270×H300 6944100 ¥36,900
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)
スミフロン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。

小規模店舗で多数導入

ベーカリー・カフェ、喫茶店、イタリアンレストラン、中華店など、小規模店舗でユニークなメニューをお手伝いします。

⑥パンニーダー PK2025 (2.5kgタイプ)

305×350×H450 6813010 ¥146,000
電源:単相100V(50/60Hz)
消費電力:300W
重量:本体/5.0kg ボット/1.8kg
容量:粉(0.6~2.5kg)
こねスピード切替:5段階切替
付属品:こね羽根、ドームふた、保冷剤
●餃子の皮、中華まん、皮、うどん作りにも
●グルテンを壊さない特許取得のこね羽根を使用
●ボット温度表示機能:ボ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。



⑦パンニーダー PK2025用 ドームふた PD-L

6813050 ¥1,500



⑪パンニーダー PK1012 plus

6812910 ¥58,000
240×335×H366
電源:単相100V(50/60Hz)
消費電力:180W
重量:約5.2kg
容量:粉(0.3~1.2kg)
こねスピード切替:5段階切替
付属品:ドームふた、羽根、ステンレスボット
保冷剤、ミキシング羽根
●付属のミキシング羽根に付け替えることでメレンゲや生クリームを作ることができます。
●ボット温度表示機能 ●安全装置付



⑫パンニーダー PK800

6813320 ¥27,800
370×230×H320
電源:単相100V(50/60Hz)
消費電力:105/115W
重量:約5.5kg
容量:粉(0.25~0.8kg)
付属品:ドームふた、羽根、プラスチックボット
●操作が簡単なアナログ式タイマーで
時間設定は30分まで設定可能

〈パンニーダー PK2025用オプション〉



⑧ステンレスボット

6813021 ¥31,000
●ステンレスボット
泡立て羽根
混ぜ込み羽根
の3点セット



⑨泡立て羽根

6813031 ¥3,000
●生クリームやメレンゲの泡立てができます。



⑩混ぜ込み羽根

6813041 ¥4,000
●餃子やシューマイの餡、ハンバーグの種などが作れます。



⑬洗えてためる発酵器 mini PF100

6813530 ¥24,000
外形寸法:約360×350×H310 (保管時)360×350×H160
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、オートオフ機能
温度設定範囲:25~42℃(推奨室内温度18~30℃) 12段階切替
庫内寸法:約310×265×H200 重量:約3.5kg
コード長:約1.5m
付属品:加湿皿、棚板2枚、コンベクションボード(下段用棚板)
スクエアパン型(215×215×H50)
●工具なし1分で組み立てが可能。
手こ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。
●パネルで簡単に温度設定ができ、24時間で自動的にタイマーが切れます。
天然酵母や自家製酵母のパン作りに便利です。
※冷却機能はないので、室温以下にはなりません。



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
※ヒーター本体は水洗いできません。

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。

●このカタログに掲載されている価格は、平成29年4月1日現在のもので、税抜価格です。 ●価格・仕様は予告なしに変更する場合があります。予めご了承ください。