

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20457-1047	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

KG

料理道具

調理小物

調理機械

厨房機器・設備

サービス

喫茶用品

鉄板焼用品

軽食・

製菓用品

棚・フック

洗浄用グッズ

清掃用品

長靴・白衣

消耗品



⑨ エムケー自動ホームベーカリー HBS-100W

〈WHB-01〉 6-1047-0901 ¥12,000

330×250×H275
電源:単相100V 50/60Hz
消費電力:ヒーター430W
モーター45W

コード長さ:1.2m
質量:3.8kg
粉容量:1斤(280g)
付属品:計量カップ、大小スプーン、
羽取り出し金具、ミトン

- 「[ねり]」「[発酵]」「[焼き]」の各独立メニュー付
- 2種類(ほっくり焼き芋、蜜甘焼き芋)のコースから選べる「焼き芋コース」
- 市販のプレーンヨーグルトを種として使える「ヨーグルトコース」
- 最長16時間のデジタルタイマー機能付
- 具を入れるタイミングをプザーで知らせるミックスロール機能付



●メニューは全18種類。うどん・パスタや中華まん生地、オリジナルジャムも作れます。



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。



- 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。

冷めたごはん + 小麦粉 = ごはんのぱん
●ごはんと小麦粉で「もちり ふんわり」のおいしい「ごはんのぱん」を作ることができます。

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)



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。



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。

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。

