

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20458-534	株式会社クイックパック	0564-59-3525

KYS ALL-ROUND KITCHEN GOODS

厨房用品

059 製菓 / 製パン用機械・パスタマシーン ◀ 製菓用品

534

① 洗えてたためる発酵器 PF102

[EHKK-03] L

12-0534-0101 ¥43,000

サイズ(組立時): 498×424×H455
 サイズ(保管時): 498×398×H213
 庫内寸法: 434×348×H360
 電源: 交流100V 50/60Hz
 消費電力: 150W
 タイマー: 1分～12時間
 温度設定範囲: 20～45℃
 庫内温度表示: 10～50℃(10℃未満「Lo」、50℃以上「Hi」)
 重量: 約7kg コード長: 約1.5m
 付属品: 加湿皿(200cc)×1枚、棚板×2枚、コンベクションボード(下段用棚板)×1枚、レシピ集

●洗えてたためる発酵器です。
 らくらくパン作りのお手伝い!



② 洗えてたためる発酵器mini PF100

[EHKK-04] L

12-0534-0201 ¥24,000

サイズ(組立時): 360×350×H310
 サイズ(保管時): 360×350×H160
 庫内寸法: 310×265×H200
 電源: 交流100V 50/60Hz
 消費電力: 100W
 温度設定範囲: 25～42℃(12段階切替)
 重量: 約3.5kg コード長: 約1.5m
 付属品: 棚板×2枚、コンベクションボード、加湿皿、スクエアパン型、レシピ集
 ●洗えてたためる発酵器のミニサイズです。
 ●家庭でも使いやすいミニサイズでありながら、しっかりと発酵させることができます。



③ 電子発酵器 SK-15 [EHKK-01] M

12-0534-0301 ¥41,690

サイズ: 430×475×H680 電源: 100V 50/60Hz
 消費電力: 260W タイマー: マイコン式1～60分
 安全装置: サーミスタ、電源オートオフ
 温度制御範囲: 28～41℃(マイコン式)
 重量: 8kg
 付属品: 加湿皿(8号パン)1枚、棚 4枚
 ●パン作りにたいせつな「最適な温度・湿度」を維持します。(マイクロコンピューター制御と高精度のセンサーの組み合わせで自動制御)



底から上部へ一気に熱を伝えます。



パン屋さんの窯焼きを再現!
 高火力・底面加熱ダブルヒーターでミミまでふんわり焼き上げ!

イースト・具入れ容器に入れるだけ!
 「自動投入」しかも着脱式・丸洗いOK!
 タイミングを計ってイーストや具材を自動投入するので、手間なくふっくらパンが作れます。

コネ・発酵・焼きの時間を調節して多彩なアレンジパンが作れる「ホームメイド」コース
 ・ハンバーグ・パンズ
 ・イングリッシュマフィン
 ・マール食パン

手軽にパンが作れる!「薄力粉」コース
 グルテン量が少ない薄力粉も、コネ・発酵時間を調整して、ふっくらと膨らませます。

⑤ 象印 ホームベーカリー パンくらぶ BB-ST10 [EBKR-01] S

12-0534-0501 ¥45,000

サイズ: 225×315×H345 重量: 約7.5kg
 電源: 単相100V 50/60Hz
 消費電力: ヒーター450W モーター69/63W
 コード長さ: 約1m
 粉(小麦粉)容量: 食パン/250g
 付属品: 計量カップ×2、計量スプーン×1、めん棒×1、レシピブック×1
 ●下準備にもち米を洗って30分水切りするだけ、簡単につきたてのお餅ができる「もちコース」機能付。



コンパクトなのにひろびろ庫内

庫内の大きさは幅 43.4cm×奥行 34.8cm
 ほとんどの家庭用のオーブントレイがそのまま出し入れ出来る大きさです。

ラクラク温度管理

タイマーは、12時間まで設定可能。
 天然酵母や自家製酵母のパン作りにも便利です。
 ※冷却機能はないので、室温以下にはなりません。

ドアの付け替えが自由

ドアが左右どちらにでも取り付け可能なので、置き場所を選びません。またドアの透明部分が大きいので、庫内がさらに見えやすくなりました。

結露水

組み立てには工具不要。女性でも1分で組み立てることができます。

工具を使わずに簡単組み立て

組み立てには工具不要。女性でも1分で組み立てることができます。

内壁対流方式

コンベクションボード(下段用棚板)を取り付けることで庫内で対流が発生しやすく、庫内温度がより均一になりました。



分解・拭き掃除も簡単、ただで収納

コンベクションボード(下段用棚板)を取り付けることで庫内で対流が発生しやすく、庫内温度がより均一になりました。



発酵器がほしいけど置き場所がない...そんな悩みを解決!!

〈コンパクトに折りたたみ収納〉

収納時に折りたたみ、W360×D350×H160と非常にコンパクトになります。置き場所がない...そんな悩みを解決しました。



〈コンパクトなのにしっかり入る〉

2斤用の食パン型が一度に2本入ります。また、ニーダーのポット(粉量1.2kg分まで)やホームベーカリーのポットなど、必要な物がしっかり入ります。



食パン型



ニーダーポット



スクエアパン型

④ 発酵器 ホイロ

[EHKK-05] L

12-0534-0401 ¥524,000

サイズ: 460×600×H800
 電源: 単相100V 消費電力: 750W
 温度設定範囲: 30～90℃
 庫内棚数: 8段 推奨天板サイズ: 6取40型
 ●棚数が8段ありサイズにもゆとりがあるので、一度に多くの生地を発酵を行えます。
 ※天板は別途必要になります。
 ※受注生産品のため、ご注文後のキャンセル・返品はご遠慮ください。



プロ並みのパンを作りをもっと手軽に

なりを行って生地を取り出し、加工後再びパンケースに戻して、発酵、焼きと、パン作りの自由度が高いメニューを搭載。「わり」「発酵」「焼き」の各単独メニューでパン作りの幅がグーンと広がります。速度、温度は3段階に、生地の状態を見ながら、時間延長もできる機能が付いているので、更に自分好みに自由に調整ができるようになりました。

ねり	低速	中速	高速
発酵	低温	中温	高温
焼き	低温	中温	高温

さらに追加 一時停止機能 時間追加機能



⑥ 自動ホームベーカリー HBK-152W [EBKR-03] M

12-0534-0601 ¥30,000

サイズ: 250×400×H300 重量: 6kg
 電源: 単相100V 50/60Hz 消費電力: ヒーター/450W モーター/95W(50Hz) 90W(60Hz)
 粉容量: 400g(1.5斤) コード長の長さ: 約1.1m
 付属品: 計量カップ×1、計量スプーン(大小・イースト専用)×各1、発酵カップ(ふた付)×1
 フレッシュバター専用×1
 ●1斤、1.5斤のパンを焼き上げることができ、また、ヨーグルトやフレッシュバターなど全32種類の多彩なメニューに対応!
 ●「低温長時間発酵コース」では少しのイーストでゆっくりと発酵させることで、イースト臭が少なく、味わい深いパンを焼くことができます。

※上記の価格には消費税は含まれておりません。

製菓用品

051
059

051
シリコンマット

052
絞り袋・金型・シリコンマット

053
ゴムラバー

054
シリコンマット

055
シリコンマット

056
シリコンマット

057
シリコンマット

058
シリコンマット

059
シリコンマット