

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20459-1134	株式会社クイックパック	0564-59-3525

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

ワッフル・パニーニクッカー 1134

ワッフルベーカー



写真はダブル



ベルジャン ワッフルベーカー 角型

① シングル SBW-100 ② ダブル SBW-200

6939400 ¥105,000
外寸:255×445×H180
重量:8kg
電源:単相100V 750W
焼き上がり寸法:98×150×H26
(サーモスタット30℃～200℃)
※①～④焼き上がり時間3分～4分



写真はダブル



ベルジャン ワッフルベーカー 4/4

③ シングル SBW-100 ④ ダブル SBW-200

6939600 ¥105,000
外寸:255×445×H180
重量:8kg
電源:単相100V 750W
焼き上がり寸法:87×87×H26
(サーモスタット30℃～200℃)



⑤ ワッフルベーカー シングル ST-1

4350500 ¥98,000
外寸:255×445×H160
重量:7kg
電源:単相100V 750W
焼き上がり寸法:φ174×H16
(サーモスタット30℃～200℃)
5分計タイマー付
※⑤⑥焼き上がり時間1分30秒～2分



⑥ ワッフルベーカー ダブル ST-2

4350600 ¥176,000
外寸:510×445×H160
重量:13kg
電源:単相100V 1,500W
焼き上がり寸法:φ174×H16
(サーモスタット30℃～200℃)
5分計タイマー付



⑦ ワッフルベーカー シングル SB-10

3147000 ¥99,000
外寸:255×445×H165
重量:8kg
電源:単相100V 750W
焼き上がり寸法:178×178×H16
(サーモスタット30℃～200℃)
5分計タイマー付
※焼き上がり時間2分30秒～3分



⑧ ワッフルベーカー ダブル SB-20

5186900 ¥180,000
外寸:510×445×H165
重量:16kg
電源:単相100V 1,500W
焼き上がり寸法:178×178×H16
(サーモスタット30℃～200℃)
5分計タイマー付
※焼き上がり時間2分30秒～3分



⑨ 電気式プチ ワッフルメーカー シングル PT-1

3146900 ¥75,000
外寸:185×385×H165
重量:5kg
電源:単相100V 500W
焼き上がり寸法:φ130×H14
(サーモスタット30℃～200℃)
5分計タイマー付
※焼き上がり時間1分～1分30秒



⑩ 電気式プチ ワッフルメーカー ダブル PT-2

3146800 ¥118,000
外寸:370×385×H175
重量:9kg
電源:単相100V 1,000W
焼き上がり寸法:φ130×H14
(サーモスタット30℃～200℃)
5分計タイマー付
※焼き上がり時間1分～1分30秒



⑪ 電気式 ジャンボ ワッフルメーカー KB-1WL

0967000 ¥86,000
外寸:235×410×H160
重量:5.6kg
電源:単相100V 910W
焼き上がり寸法:φ180(カス皿付)
温度調節:サーモスタット
焼き上がり時間2分～4分
※ベル付タイマー使用(15分計)



⑫ 電気式 角型 ワッフルメーカー KB-2WS

0967100 ¥95,000
外寸:235×410×H160
重量:5.6kg
電源:単相100V 910W
焼き上がり寸法:118×95×H19×2
温度調節:サーモスタット
焼き上がり時間2分～4分
※ベル付タイマー使用(15分計)

パニーニクッカー

話題のイタリア風サンドイッチ・パニーニ
人気のパンメニューをおいしくスピーディーに焼き上げます。



⑬ パニーニ・クッカー 1連式 PC-10

6952000 ¥139,000
外寸:255×445×H165
グリル面寸法:210×210
重量:9kg
電源:単相100V/750W
付属品:タイブラシ1本、サンククリーンオイル(100g)1缶
⑬⑭焼き上がり時間1分～3分
●「パニーニ」専用のパンを一連式なら3本、二連式なら6本焼成します。
その他、ホットサンド等の調理が約1分30秒～3分で調理できます。



⑭ パニーニ・クッカー 2連式 PC-20

6952100 ¥189,000
外寸:510×445×H165
グリル面寸法:210×210×2
重量:17kg
電源:単相100V/1,500W