

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20191-1668	株式会社クイックパック	0564-59-3525

Professional Best Collection

EBM 製菓用品

1668

●お手数ですが、ご注文の際には7桁の商品コードをご記入下さい。

菓子パンなどのノシものに便利な逆転送置付モルダー。
ミキシング、発酵、分割計量されたパン生地を投入口に入れるだけで、
ガス抜き、シート加工、ロール成形の作業を数秒のうちに済ませます。



⑩製パン成形機 MM-230EB
「ミニモルダー」アイコー
6538710
500×985×H1,050
電 源：3相200V
消費電力：200W
ローラー幅：230mm
ローラー径：φ95mm
ローラー間隔：0～15mm（連動可変式）
ベルト幅：300mm
生地重量：30～350g
本体重量：100kg



③生地こね機 KN-200
レディースミキサー 6943900
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
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 KN-30
レディースニーダー 6944000
370×270×H240
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。



②卓上型ニーダー
レディースシェフ DK-21 d
8603500
288×475×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（3.5A・50 / 60Hz）
重 量：約20kg
容 量：9.0ℓ（脱着式・ボールカバー付）
●従来のミキサーのようにドウフックで生地を撈拌しながら練るの
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。



⑤生地こね機 KN-1000
エルニーダ 6944100
370×270×H300
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。



⑥電子発酵器 SK-15
6944210
430×475×H680
電 源：単相100V 260W
タイマー：マイコン式 1～60分
温度制御範囲：マイコン式 28～41℃
重 量：8kg
付属品：加湿皿（8号パット）1個・棚4枚
●パン作りに大切な「最適な温度・湿度」をマイ
コン制御と高精度のセンサーの組み合わせにより
自動制御します。
●電源スイッチを切り忘れた場合でも安心の「電
源オートオフ」付です。
●前カバー左右のファスナーが、楽に同時に開閉
できるアームバー式です。

アスビー・ベーキングオーブン



⑦ベーキングオーブン
AE-4.64FP エアロマットアイコー
8509800



⑧ベーキングオーブン
GU-3.43FP ガストアイコー
8509810

業種・業態を問わない、
全自動焼成オーブン。

“アスビー・エアロ”シリーズは
様々な市場に焼き立てパン・ビジネス
を広めたコンベクション・ベー
キング・オーブンです。-20℃のホ
イロ後冷凍生地をそのままオーブン
に入れてスイッチを押すだけで、焼
き立てのパンを15～30分で全自動
焼成します。

- ホイロ後冷凍生地の焼成に最適な解
凍機能付で、ボリュームのある焼き
上がりが見える。
- 焼成5工程・スチーム量・焼成時間
の各機能を30品目入力することがで
きる。

コンパクト設計、導入し
やすい単相・200V仕様。

“アスビー・ガスト”シリーズは非
常にコンパクトなコンベクション・
ベーキング・オーブンです。FPタ
イプはエアロ・シリーズ同様、解凍
機能付でカフェ・ベーカリーをはじめ
とする異業種へ焼き立てパンを提供
できる、インショップ・タイプの小
型オーブンです。
●本体内蔵のカートリッジ式・給水タ
ンクを採用し、給水工事を必要とし
ません。

ガス式オーブン



⑨オーブン RCK-10M(a)
高速 ガス式 リンナイ

商品コード
LP 8008010
13A 8008020
●ネクストサイン表示による操作性の向上。
●温度表示は100℃～300℃までの10℃間隔にて設定できます。
●イースト発酵は35℃、40℃、45℃のお好みの温度を設定できます。

型 式	RCK-10M(a)
外形寸法(mm)	470×540×H575
庫内寸法(mm)	300×300×H245
質 量(kg)	39
庫内容量(ℓ)	22.1
温度調節範囲	100℃～300℃
ガ ス 接 続	φ9.5ゴム管
ガス消費量kW (kcal/h)	6.16 (5,300)
消 費 電 力	100W/50 60Hz
タ イ マー	0-90分・連続
付 属 品	オーブン皿取手(1コ)、網(3枚) オーブン皿 280×240×H23 (3枚)

製品 / 型式名	⑦ エアロ AE-4.64FP	⑧ ガスト GU-3.43FP
外 形 寸 法	900×1,020×H710	600×720×H540
扉 開 放 寸 法	975×1,825×H710	645×1,220×H540
電 源	三相・200V（直結用コード2m付）	単相・200V（接地2極プラグ/2.5m付）
消 費 電 力	総電力・8.4kW（24.5A・50/60Hz）	総電力・3.4kW（9.9A・50/60Hz）
天板寸法 / 枚数	600×400 / 4枚差し（別売）	445m×350/3枚差し（付属）
庫内ファン変速	4変速	1速（変速無し）
本 体 重 量	約165kg	約55kg

ベーカリーショップ
関連商品

デコレーション用品

流し型・焼型・
抜型

ピザ・ケーキ焼型・
モールド

資料集