

| | | |
|-----------|-------------|--------------|
| パンフレット番号 | 問合せ先 | 電話番号 |
| 20608-619 | 株式会社クイックパック | 0564-59-3525 |

619

厨房用品

製菓用品 ▶ 060 製菓・製パン用機械・パスタマシーン

KYS ALL-ROUND KITCHEN GOODS

製菓用品

052
060

052
天板
シリコン
マフィン

053
デジタルタイマー

054
ゴムヘラ
チョコレート
用品

055
製菓用型パン抜き
クッキー抜き

056
製パン用品

057
天板型
フレッシュ
モールド

058
バスケット
ドーナツ
パン

059
アメ細工
類

060
製菓製パン用
機械

360度全方向から、空気を混入させずに
手ごねより、ずっと早くずっと的確にこね上げる

外釜方式がいい理由

モーター熱がこもる内釜方式

従来の内釜方式のホームベーカリーやこね機では、こねの途中でモーター熱がこもり温度が上がってしまいます。その結果、生地が過発酵やアルコール臭が強く残るなど、パン生地に大きなダメージを与え、生地が焼き上がり大きな影響を与えていました。

モーター熱をカットする外釜方式

外釜ならではの「温める・冷やす」がしやすい構造で、夏でも冬でも理想の温度に保ちながら生地をこね上げます。

パネル式

デジタルタイマー式で、「こね」「発酵」「ガス抜き」のすべての時間設定が可能。工程の途中でストップし、生地の状態を確認することもできます。お気に入りの時間設定も登録可能。

羽根のスピード切替ができます。外釜方式なので連続使用も可能です。ポット温度をリアルタイムで表示できます。

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。



4 Lニーダー KN-1000 [EPAN-04]

13-0619-0401 ¥47,300
サイズ:370×270×H300 電源:単相100V 50/60Hz 消費電力:130W
容量:パン/0.4~1kg
うどん/0.4~0.6kg
ポット:スミフロン加工
重量:9.5kg
●発酵タイマー付(スイッチ兼用60分タイマー・チャイム付)



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る!

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。

イースト・具入れ容器に入れるだけで「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。

6 象印 ホームベーカリー パンくらぶ BB-ST10 [EBKR-01]

13-0619-0601 ¥50,000
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、簡単につかたのお餅ができる「もちコース」機能付。



1 パンニーダー PK2025 [EPAN-16]

13-0619-0101 ¥198,000
サイズ:306×404×H443
電源:単相100V 50/60Hz
消費電力:300W
粉容量:600~2,500g
重量:約8kg
コードの長さ:約2m
付属品:ドームふた、こね羽根、保冷剤
●5段階のスピード切替が可能です。
●ポット温度表示機能搭載!ポ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。
●オリジナルレシピの登録が6種類可能です。
※自動で発酵温度をコントロールする機能はありません。



2 パンニーダー PK1012plus [EPAN-16]

13-0619-0201 ¥60,000
サイズ:274×375×H387
電源:単相100V 50/60Hz
消費電力:180W
粉容量:300g~1200g
重量:約5.2kg
コードの長さ:約2m
付属品:こね羽根、ステンレスポット、ドームふた、保冷剤
●一度で食パン約1斤~4斤分の粉量を処理できるので、各業務用シーンでも大活躍!
●ポット温度表示機能搭載!ポ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。
●静音設計のため、遅い時間に行う生地の仕込みや営業時間内の追加生地の製作も可能です。
※自動で発酵温度をコントロールする機能はありません。



5 レディースニーダー KN-30 [EPAN-22]

13-0619-0501 ¥40,700
サイズ:370×270×H240 電源:単相100V 50/60Hz 消費電力:120/125W
容量:パン生地(小麦粉)/300~600g
うどん生地(小麦粉)/300~400g
重量:8.5kg
●発酵タイマー付(スイッチ兼用60分タイマー・チャイム付)

プロ並みのパンを作りをもっと手軽に

ね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!
「ねり」「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。



さらに追加 一時停止機能 時間追加機能



7 自動ホームベーカリー HBK-152W [EBKR-03]

13-0619-0701 ¥39,000
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。