

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20608-620	株式会社クイックパック	0564-59-3525

洗えてたためる発酵器

① 洗えてたためる発酵器 PF102

[EHKK-03] **N**  
 13-0620-0101 ¥55,000  
 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:単相100V 50/60Hz  
 消費電力:150W  
 タイマー:1分~24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  
 ●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!



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、24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。

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、たんで収納

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。



② 洗えてたためる発酵器mini PF110D

[EHKK-06] **M**  
 13-0620-0201 ¥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:単相100V 50/60Hz  
 消費電力:100W  
 温度設定範囲:25~42℃(12段階階替)  
 重量:約3.5kg コード長:約1.5m  
 付属品:棚板×2、コンベクションボード、加湿皿  
 ●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。  
 ●24時間まで設定可能な便利なタイマー付き



③ 洗えてたためる発酵器 PF203

[EHKK-07] **M**  
 13-0620-0301 ¥198,000  
 サイズ(組立時):460×580×H680  
 サイズ(保管時):500×620×H250  
 庫内寸法:400×475×H600  
 電源:単相100V 50/60Hz 消費電力:390W  
 温度設定範囲:20~45℃  
 重量:約14.5kg  
 天板収納枚数:最大12枚  
 付属品:棚板(5枚)、加湿皿、コンベクションボード  
 ●洗えてたためる発酵器の業務用サイズです。  
 ●48時間まで設定可能な長時間タイマー付。



④ 電子発酵器 SK-15 [EHKK-01] **M**

13-0620-0401 ¥45,100  
 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「ナット」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)



⑤ 発酵器 ホイロ

[EHKK-05] **L**  
 13-0620-0501 ¥770,000  
 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、一度に多くの生地の発酵を行います。  
 ※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。



⑥ 生パン粉機 アルファパンコ PT300

[EPNK-04] **L**  
 13-0620-0601 ¥167,000  
 サイズ:270×515×H520 電源:単相100V 200W(50/60Hz)  
 重量:18kg 定格時間:連続  
 アミ目:6mm(標準搭載)  
 ●すりおろしたり、粉碎したりせず、メーカー独自の解砕機構でパンをほぐす為、粒の崩れない生パン粉が作れます。  
 ●開口時は動作しないインターロック方式の安全設計です。



⑦ 生パン粉製造機 ミニ・パンコー PK-3N [EPNK-02] **N**

13-0620-0701 ¥270,000  
 サイズ:360×300×H560 電源:単相100V  
 消費電力:250W 能力:20kg/時 重量:28kg  
 ●初心者でも簡単に上質なパン粉を作ることができます。  
 ●本体がステンレス製のため衛生的です。  
 ※湿気やほこり、油煙の多い場所での使用はやめて下さい。  
 ※パン以外への使用はやめて下さい。



⑧ 生パン粉製造機 ハイ・パンコー PK-2N [EPNK-03] **N**

13-0620-0801 ¥590,000  
 サイズ:460×500×H1,500 電源:3相200V  
 消費電力:750W 能力:90kg/時 重量:59kg  
 ●初心者でも簡単に上質なパン粉を作ることができます。  
 ●本体がステンレス製のため衛生的です。  
 ※湿気やほこり、油煙の多い場所での使用はやめて下さい。  
 ※パン以外への使用はやめて下さい。



製菓用品

052  
060

052  
シリコンマット

053  
粉砕白蜜  
スライサー

054  
ゴムパ  
ラ  
ト用品

055  
クッキー  
型抜き機

056  
製パン  
用品

057  
天板型  
シリアル  
モールド

058  
パスタ  
スケ  
ート  
マシン

059  
アム  
スター  
類

060  
製菓用  
製パン  
用機械

※上記の価格には消費税は含まれておりません。