

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
抜き型

056
製パン用品

057
天板型
シリアル
モールド

058
パスタ
マシン

059
アム
チーズ類

060
製菓用
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。