

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20632-1169	株式会社クイックパック	0564-59-3525

# 1169

## 製菓・製パン用機械

- 料理道具
- 調理小物
- 調理機械
- 厨房機器
- サードビス
- 喫茶用品
- 鉄板焼用品
- 製菓用品
- フココン
- 洗濯用品
- 清掃用品
- 衛生
- 消耗品
- パンケツト
- ウェア
- テーブル
- 卓上備品
- 料理演出用品
- グラス
- ホテル・旅館用品
- 椅子
- サイン
- 店舗備品



### ① 象印 ホームベーカリー パンくらぶ BB-ST10

〈WHB-02〉 9-1169-0101 ¥50,000

225×315×H345  
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:1m  
質量:7.5kg  
容量:1斤(食パンの場合)

- 付属品:計量カップ(2個)、計量スプーン、めん棒
- 底から包み込み様一気に加熱し、高火力で焼きあげる「底面加熱ダブルヒーター」の採用により、ミミまでふんわりやわらかく焼き上げることが出来ます。
  - 26種類の豊富なコースで様々なパン、おもち、うどん、そば、ジャムが作れます。



### ② 象印 ホームベーカリー パンくらぶ BB-HE10

〈WHB-03〉 9-1169-0201 ¥28,000

215×285×H310  
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:1.2m  
質量:5.5kg  
容量:1斤(食パンの場合)

- 付属品:コードホルダー、計量カップ(2個)、計量スプーン
- 豊富なメニューが搭載されており様々なパンが作れます。
  - 小麦粉に残ったこぼれを加えてごはん入りパンが焼けます。
  - 蓋に窓がついているので調理状況が確認できます。



### ③ エムケー自動ホームベーカリー HBS-100W

〈WHB-01〉 9-1169-0301 ¥20,000

330×250×H275  
電源:単相100V 50/60Hz  
消費電力:ヒーター430W  
モーター45W

コード長さ:1.2m  
質量:3.8kg  
粉容量:1斤(280g)  
付属品:計量カップ、大小スプーン、  
羽取り出し金具、ミトン

- 「ねり」「発酵」「焼き」の各独立メニュー付
- 2種類(ほっくり焼き手、蜜甘焼き手)のコースから選べる「焼き手コース」
- 市販のプレーンヨーグルトを種として使える「ヨーグルトコース」
- 最長16時間のデジタルタイマー機能付
- 具を入れるタイミングをブザーで知らせるミックスコール機能付



●メニューは全18種類。うどん・パスタや中華まん生地、オリジナルジャムも作れます。



### ④ パンニーダー PK1012plus

〈WNC-05〉 9-1169-0401 ¥60,000

274×375×H387  
電源:単相100V 50/60Hz  
消費電力:180W  
粉容量:0.3~1.2kg  
こねスピード:5段階切替  
質量:約5.2kg

- 付属品:ドームふた、こね羽根、ステンレスポット、保冷剤
- 粉量0.3~1.2kg(食パン約1~4斤)のパン生地を作れるので、カフェやイタリアンレストランなどにもご使用いただけます。
- ※自動で発酵温度コントロールする機能はありません。

### 特許取得の羽根と、大きめポットで 手ごねを再現!



こね羽根

### パンでも麺でも、お好みの生地作りができます

特殊なこね羽根で、手ごねのように優しく力強くこねあげます。  
ベーカリーカフェ、そば屋など幅広いジャンルの小規模店舗で活躍しています。



### ⑤ 業務用パンニーダー PK2025 9-1169-0501 ¥198,000

〈WNC-06〉 9-1169-0501 ¥198,000

306×404×H437  
電源:単相100V  
消費電力:300W  
標準容量:600g~2.5kg

付属品:こね羽根、ドームふた、ステンレスポット、保冷剤

- 粉量2.5kgまでの大容量タイプ。ベーカリーカフェ・イタリアンレストランなどの小規模店舗で活躍しています。

### ⑥ 業務用アイコーニーダー APK2025

〈WNC-07〉 9-1169-0601 ¥179,000

345×410×H445  
電源:単相100V 50/60Hz  
消費電力:300W

使用容量:パン生地/500~1,500g そば生地/500~1,000g  
付属品:ステンレスポット、ポットカバー、水受け皿、こね羽根、保冷剤

#### プログラム機能

- パネル式でこねたり、発酵したり、ガス抜きしたりなど、お好みの時間で設定・登録ができます。

#### 連続使用が可能

- ポットは外釜式なのでモーター熱がこもらず生地温度が上がりにくい設計。作業音が静かなので営業中に追加生地を作ることができます。