

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20632-1170	株式会社クイックパック	0564-59-3525

製菓・製パン用機械

1170

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。



① レディース ニーダー KN-30

〈WKN-08〉 [9-1170-0101](#) ¥48,400
 370×270×H240
 電源:単相100V 50/60Hz
 消費電力:120/125W
 容量:粉 0.3~0.6kg うどん 0.3~0.4kg
 ボット:テフロン加工
 質量:8.5kg
 ●発酵タイマー付き
 (スイッチ兼用60分タイマー・チャイム付き)



② 洗えてたためる発酵器mini PF110D

〈WHT-32〉 [9-1170-0201](#) ¥24,000
 本体サイズ:組立時/360×350×H310
 保管時/360×350×H160
 庫内サイズ:310×265×H200
 電源:AC100V 50/60Hz
 消費電力:100W
 温度設定範囲:25℃~42℃
 ※室温以下にはなりません。
 タイマー:1分~24時間
 本体質量:3.5kg
 コード長さ:1.5m
 付属品:加湿皿(200c.c.)1個、棚板2枚、コンベクションボード(下段用棚板)1枚
 ●ご家庭で使いやすいミニサイズの発酵器です。



●小型で軽量ながら、2斤型の食パンが2本入ります。



●約1分で組み立て可能。使用後は簡単に分解でき、コンパクトに収納できます。



③ 業務用洗えてたためる発酵器 PF203

〈WHT-31〉 [9-1170-0301](#) ¥198,000
 本体サイズ:組立時/460×580×H680
 保管時/510×700×H230
 庫内サイズ:434×348×H360
 電源:単相100V 50/60Hz
 消費電力:300W
 温度設定範囲:20~45℃※室温以下にはなりません。
 庫内温度表示:10~50℃(10℃未満[Lo]・50℃以上[Hi])
 タイマー:1分~48時間
 安全装置:電流・温度ヒューズ、温度監視システム、オートオフ機能
 本体質量:約14.5kg
 コード長さ:2m
 付属品:加湿皿(1,000c.c.)1個、棚板5枚、
 ●工具不要で分解・組立が可能。お手入れしやすく洗浄ができるので清潔にお使いいただけます。
 ●家庭用のオーブントレイだけでなく、8取天板、欧州天板(450×350)がそのまま出し入れできるワイド設計です。
 ●24時間タイマーで天然酵母種起こし、自家製酵母作りにも便利です。



④ 洗えてたためる発酵器 PF102

〈WHT-26〉 [9-1170-0401](#) ¥55,000
 本体サイズ:組み立て時/495×422×H455
 保管時/495×398×H213
 庫内サイズ:434×348×H360
 電源:単相100V 50/60Hz
 消費電力:150W
 温度設定範囲:20~45℃
 ※室温以下にはなりません。
 庫内温度表示:10~50℃(10℃未満[Lo]・50℃以上[Hi])
 タイマー:1分~24時間
 安全装置:電流・温度ヒューズ、温度監視システム、オートオフ機能
 本体質量:6.5kg
 コード長さ:1.5m
 付属品:加湿皿(200c.c.)1個、棚板2枚、コンベクションボード(下段用棚板)1枚
 ●カビ等の繁殖を防ぐため本体は生活防水、その他は分解後「水洗い可能」な構造を採用。
 ●温度センサーの増設、コンベクションボードの設置により均一な庫内室温を実現しました。
 ●広い庫内はほとんどの家庭用オーブントレイがそのまま入り、2斤型の食パンが一度に6本入ります。
 ●使用後は庫内を乾燥させるためにドアを半開きで固定できる「乾燥ポジション」でイヤなカビ対策もばっちり。



シリコンマット
 テコレーター!
 絞り袋・スハチユラ
 チョコレート用品
 ハケ・ゴムヘラ

製菓用型

フレキシブルモールド
 天板型

クックパテ板
 型

製パン用品

使い捨てモールド
 カップ・ラッピング

販売トロー!
 POP

和菓子用品
 アメ細工類

製菓
 製パン用機械