

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20659-698	株式会社クイックパック	0564-59-3525

060 製菓・製パン用機械

製菓用品

厨房用品

698

## 洗えてたためる発酵器

### ① 洗えてたためる発酵器 PF102

[EHKK-03] M

17-0698-0101 ¥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°C~45°C  
 庫内温度表示:10~50°C(10°C未満「Lo」、50°C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!



### ② 洗えてたためる発酵器mini PF110D

[EHKK-06] M

17-0698-0201 ¥35,000

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°C~42°C(12段階切替)  
 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



### ④ 電子発酵器 SK-15e

[EHKK-08] M

17-0698-0401 ¥64,000

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1~99分  
 安全装置:サーミスタ、電源オートオフ  
 温度制御範囲:28°C~41°C(マイコン式)  
 重量:8kg  
 付属品:加湿皿(8号バット)1枚、棚4枚  
 ●パン作りに大切な「最適な温度・湿度」を維持します。  
 (マイクロコンピュータ制御と高精度のセンサーの  
 組み合わせで自動制御)  
 ●1分~99分までの時間設定が可能です。  
 ●完了5分前と完了時にブザーでお知らせ機能付。



### 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。



### ③ 洗えてたためる発酵器 PF203

[EHKK-07] M

17-0698-0301 ¥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°C~45°C  
 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。



### ⑤ 発酵器 ホイロ

[EHKK-05] L

17-0698-0501 ¥800,000

サイズ:460×600×H800  
 電源:単相100V 消費電力:750W  
 温度設定範囲:30°C~90°C  
 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えます。  
 ※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] T

17-0698-0601 ¥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] M

17-0698-0701 ¥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] M

17-0698-0801 ¥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

053

054

055

056

057

058

059

060

061

062

063

064

065

066

067

068

069

070

※上記の価格には消費税は含まれておりません。