



| | | |
|------------|-------------|--------------|
| パンフレット番号 | 問合せ先 | 電話番号 |
| 20661-1184 | 株式会社クイックパック | 0564-59-3525 |



1 電子発酵器 SK-15e  

〈WHT-34〉M 1-1184-0101 ¥75,000

430×475×H680
電源:単相100V 50/60Hz
消費電力:280W
温度設定範囲:28~41℃(マイコン式)
タイマー:1~99分
安全装置:サーミスタ、オートオフ機能
本体質量:8kg
コード長さ:1.9m
付属品:加湿皿(50cc)、棚板4枚
●マイコン制御と高精度のセンサーの組み合わせで、最適な温度・湿度を常に維持します。
●発酵の終了をメロディーで知らせるお知らせメロディ付き。
●電源スイッチを切り忘れても、発酵終了後5分で自動的に電源が切れる安全設計です。
●前カバーの左右のファスナーが楽に同時に開閉できるアームカバー式です。



2 洗えてたためる発酵器mini PF110D   

〈WHT-32〉M 1-1184-0201 ¥35,000

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:単相100V 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(200cc)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〉M 1-1184-0301 ¥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(1,000cc)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。
●家庭用のオープンレイだけでなく、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 PF103  

〈WHT-33〉M 1-1184-0401 ¥56,000

本体サイズ:組立時/495×415×H455
保管時/495×415×H260
庫内サイズ:434×348×H400
電源:単相100V 50/60Hz
消費電力:200W
温度設定範囲:25~45℃(±2℃)※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:約7.5kg
コード長さ:約1.5m
付属品:加湿皿(200cc)1個、棚板2枚、コンベクションボード(下段用棚板)1枚
●工具不要1分で組み立て&分解ができ、簡単に水洗いもできるので衛生的です。
●パン生地、天然酵母、ヨーグルトなど色々な発酵に使えます。
●結露水循環式なので、水捨てが不要です。
●棚板を乗せるレールが7本あり、自由度の高い棚配置が可能です。

シリコンマット
天板
デコレーター!
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

フレキシブルモルド!
天板型

クッキー抜型

製パン用品

使い捨てモルド!
カップ・ラッピング

バスケット・POP

和菓子用品
アメ細工類

製菓用機械