製菓用品
053〜060
053 天板・シリコンマット
054 絞り袋・口金・デコレーター・スパチュラ
055 ハケ・ゴムベラ・チョコレート用品
056 製菓用型・バテ抜き・クッキー抜き型
057 製パン用品・アメ細工類
058 フレキシブルモールド・天板型
059 モールド・ラッピング・バスケット
060 製菓・製パン用機械

360度全方向から、空気を混入させずに手ごねより、ずっと早くずっと的確にこね上げます。



❶パンニーダー PK2120 [EPAN-23] T

18-0674-0101 ¥220,000
サイズ：460×300×H250
電源：単相100V 50/60Hz
消費電力：180W
粉容量：パン/600〜2,000g
うどん/600〜1,500g
重量：約8kg
コード長：約1.7m

パネル式



デジタルタイマー式で、「こね」「発酵」「ガス抜き」のすべての時間設定が可能。工程の途中でストップし、生地の状態を確認することもできます。お気に入りの時間設定も登録可能。
羽根のスピード切替ができます。外釜方式なので連続使用も可能です。ポット温度をリアルタイムで表示できます。

外釜方式がいい理由



従来の内釜方式のホームベーカリーやこね機では、こねの最中にモーター熱がこもり温度が上がってしまいます。その結果、生地の過発酵やアルコール臭が強く残るなど、パン生地に大きなダメージを与え、生地の焼き上がりに大きな影響を与えていました。



外釜ならではの「温める・冷やす」がしやすい構造で、夏でも冬でも理想の温度に保ちながら生地をこね上げます。

一度で食パン約1斤〜4斤分の粉量を処理できるので、各業務用シーンでも大活躍！



❷パンニーダー PK1012plus [EPAN-16] N

18-0674-0201 ¥82,000
サイズ：274×375×H387
電源：単相100V 50/60Hz
消費電力：180W
粉容量：300g〜1,200g
重量：約5.2kg
コードの長さ：約2m
付属品：こね羽根、ステンレスポット、ドームふた、保冷剤
●ポット温度表示機能搭載！ポットの温度が常に表示されるので、生地の状態の目安になります。
●静音設計のため、遅い時間に行う生地の仕込みや営業時間内の追加生地の製作も可能です。
※自動で発酵温度をコントロールする機能はありません。

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。



	容量
パン生地	400〜1000g
うどん生地	400〜600g

※小麦粉

❸Lニーダー KN-1000 [EPAN-04] M

18-0674-0301 ¥60,000
サイズ：370×270×H300　電源：単相100V 50/60Hz　消費電力：130W
容量：パン生地（小麦粉）/400g〜1,000g
うどん生地（小麦粉）/400g〜600g
ポット：スミフロン加工
重量：9.5kg
●発酵タイマー付（スイッチ兼用60分タイマー・チャイム付）



	容量
パン生地	300〜600g
うどん生地	300〜400g

※小麦粉

❹レディースニーダー KN-30 [EPAN-22] M

18-0674-0401 ¥51,700
サイズ：370×270×H240　電源：単相100V 50/60Hz　消費電力：120/125W
容量：パン生地（小麦粉）/300〜600g
うどん生地（小麦粉）/300〜400g
重量：8.5kg
●発酵タイマー付（スイッチ兼用60分タイマー・チャイム付）





底から上部へ、一気に熱を伝えます。

パン屋さんの窯焼きを再現!
高火力・底面加熱ダブルヒーターでミミまでふんわり焼き上げる!



イースト・具入れ容器に入れるだけ!
「自動投入」しかも着脱式・丸洗いOK!
タイミングを計ってイーストや具材を自動投入するので、手間なくふっくらパンが作れます。

コネ・発酵・焼きの時間を調節して多彩なアレンジパンが作れる「ホームメイド」コース
・ハンバーガーバンズ
・イングリッシュマフィン
・マーブル食パン

手軽にパンが作れる!「薄力粉」コース
グルテン量が少ない薄力粉も、コネ・発酵時間を調整して、ふっくらと膨らませます。

❺象印 ホームベーカリー パンくらぶ BB-ST10 [EBKR-01] S 家電

18-0674-0501 ¥50,000
サイズ：225×315×H345　重量：約7.5kg
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：約1m
粉（小麦粉）容量：食パン/250g
付属品：計量カップ×2、計量スプーン×1、めん棒×1、レシピブック×1
●下準備にもち米を洗って30分水切りするだけ、簡単につきたてのお餅ができる「もちコース」機能付。



プロ並みのパンを作りをもっと手軽に

ねりを行って生地を取り出し、加工後再びパンケースに戻して、発酵、焼きと、パン作りの自由度が高いメニューを搭載！
「ねり」「発酵」「焼き」の各単独メニューでパン作りの幅がグーンと広がります。速度、温度は3段階に、生地の状態を見ながら、時間延長もできる機能が付いているので、更に自分好みに自由に調整ができるようになりました。

ねり	低速	中速	高速
発酵	低温	中温	高温
焼き	低温	中温	高温

さらに追加 一時停止機能 時間追加機能

❻自動ホームベーカリー HBK-152W [EBKR-03] J 家電

18-0674-0601 ¥68,200
サイズ：250×400×H300　重量：6kg
電源：単相100V 50/60Hz　消費電力：ヒーター/450W　モーター/95W（50Hz）90W（60Hz）
粉容量：400g（1.5斤）　コード長の長さ：約1.1m
付属品：計量カップ×1、計量スプーン（大小・イースト専用）×各1、発酵カップ（ふた付）×1
フレッシュバター専用×1
●1斤、1.5斤のパンを焼き上げることができ、また、ヨーグルトやフレッシュバターなど全32種類の多彩なメニューに対応！
●「低温長時間発酵コース」では少しのイーストでゆっくりと発酵させることで、イースト臭が少なく、味わい深いパンを焼くことができます。

※上記の価格には消費税は含まれておりません。