

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20706-675	株式会社クイックパック	0564-59-3525

675

厨房用品

製菓用品

060 製菓・製パン用機械

製菓用品

053
天板・
060

053
天板・
060

054
天板・
060

055
天板・
060

056
天板・
060

057
天板・
060

058
天板・
060

059
天板・
060

060
天板・
060

洗えてたためる発酵器

① 洗えてたためる発酵器 PF103

[EHKK-09] N

18-0675-0101 ¥71,000

サイズ(組立時):495×415×H455

サイズ(保管時):約495×420×H215

庫内寸法:434×348×H400

電源:単相100V 50/60Hz

消費電力:200W タイマー機能:1分~24時間

温度設定範囲:25~42℃

庫内温度表示:10~50℃

(10℃未満「Lo」:50度以上「Hi」)

重量:7.5kg コード長:約1.5m

付属品:棚板×2、加湿皿、

コンベクションボード

●温度と湿度を一定に保ち、パン生地を適

正な状態で発酵させることができます。

●2斤型の食パンが4本入り、パンの高さによ

って高さも調整可能です。



② 洗えてたためる発酵器mini PF110D

[EHKK-06] M

18-0675-0201 ¥49,000

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℃~42℃(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

18-0675-0401 ¥64,000

サイズ:430×475×H680 電源:100V 50/60Hz

消費電力:280W 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℃~41℃(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のお知らせ機能付。



コンパクトなのに広々庫内

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。



1分で組み立て・分解が可能

工具なしで簡単に組
み立て・分解ができま
す。
必要なときに組み立
て、使わない時はたた
んで収納ができるか
ら置いておくスペー
スがなくても大丈夫。



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。

らくらく温度管理

ダイヤルで簡単に温度・タイマー設定が可能。
温度設定範囲は25~42℃。
※冷却機能はないので、室温以下にはなりま
せん。
タイマーは1分~24時間まで設定でき、長時
間の発酵が必要な天然酵母のパン作りにもお
使いいただけます。



③ 洗えてたためる発酵器 PF203

[EHKK-07] M

18-0675-0301 ¥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℃~45℃

重量:約14.5kg

天板収容枚数: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

18-0675-0501 ¥827,000

サイズ:460×600×H800

電源:単相100V 消費電力:750W

温度設定範囲:30℃~90℃

庫内棚数:8段 推奨天板サイズ:6取40型

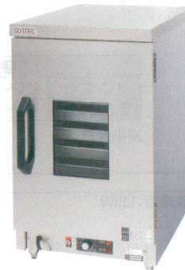
●棚数が8段ありサイズにもゆとりがあるので、

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] M

18-0675-0601 ¥220,000

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 PK-3N

[EPNK-02] N

18-0675-0701 ¥340,000

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 PK-2N

[EPNK-03] N

18-0675-0801 ¥740,000

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。



※上記の価格には消費税は含まれておりません。