製菓用品
053〜060
053 天板・シリコンマット
054 絞り袋・口金・デコレーターズパレット
055 ハケ・ゴムヘラ・チョコレート用品
056 製菓用型・パテ抜き・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 モルド・ラッピング・バスケット
060 製菓・製パン用機械

洗えてたためる発酵器



❶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100 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。

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。



❷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時間まで設定可能の便利なタイマー付き



❸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。



❹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号パット)1枚、棚4枚
●パン作りに大切な「最適の温度・湿度」を維持します。
(マイクロコンピューター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。



❺発酵器 ホイロ

[EHKK-05] L　受 直 🚚

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。



❻生パン粉機 アルファパンコ PT300

[EPNK-04] M　直 🚚

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、粉砕したりせず、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。



❼生パン粉製造機 ミニ・パンコー PK-3N

[EPNK-02] N　納 直 🚚

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。



❽生パン粉製造機 ハイ・パンコー PK-2N

[EPNK-03] N　納 直 🚚 200V

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。