

●お手数ですが、ご注文の際には7桁の商品コードをご記入下さい。

菓子パンなどのノシものに便利な逆転送置付モルダー。
ミキシング、発酵、分割計量されたパン生地を投入口に入れるだけで、
ガス抜き、シート加工、ロール成形の作業を数秒のうちに済ませます。



① 製パン成形機 KM-230 直 A
「ミニモルダー」アイコー

6538700
500×823(1,128)×H1,044
電 源: 3相200V
消費電力: 200W
ローラー幅: 230mm
ローラー径: φ95mm
ローラー間隔: 0~15mm (連動可変式)
ベルト幅: 300mm
生地重量: 30~350g
本体重量: 120kg
付 属 品: カールネット-1
手粉ボックス-1



③ 生地こね機 KN-200
レディースミキサー 6943900

370×270×H245
電 源: 単相100V (50/60Hz)
消費電力: 50Hz 高速100W 低速127W
60Hz 高速140W 低速156W
重 量: 10.7kg
容 量: 粉(0.6kg) 玉子(3~6個)
餅(1kg) うどん(0.4kg)
※高速・低速回転の切り替えスイッチ付発酵
タイマー付(スイッチ兼用60分タイマー・
チャイム付)
羽根は樹脂製、ボットはテフロン加工に
なっています。



④ 生地こね機 KN-30
レディースミキサー 6944000

370×270×H240
電 源: 単相100V (50/60Hz)
消費電力: 120/125W
重 量: 8.5kg
容 量: 粉(0.3~0.6kg)
うどん(0.3~0.4kg)
※発酵タイマー付
(スイッチ兼用60分タイマー・チャイム付)
羽根は樹脂製、ボットはテフロン加工に
なっています。
用途としてパン生地・うどん・餅などが
作れます。



② 卓上型ニーダー
レディース DK-21 d
8603500

288×475×H445
電 源: 単相100V
(接地型2極プラグ/7A/125V/コード3m付)
消費電力: 230W・モーター(3.5A・50/60Hz)
重 量: 約20kg
容 量: 9.0ℓ (脱着式/ボールカバー付)

●従来のミキサーのようにドウフックで生地を攪拌しながら練るの
ではなく、ニーディングヘッドで生地をこねながら練ります。
その為にグルテンを切る事が無く、生地にとっても、機械にとっ
ても優しい設計です。

●カフェ、レストランなどで少量のパン仕込みを行うのに最適です。



⑤ 生地こね機 KN-1000
エルニーダ 6944100

370×270×H300
電 源: 単相100V (50/60Hz)
消費電力: 130W
重 量: 9.5kg
容 量: 粉(0.4~1kg)
うどん(0.4~0.6kg)
※発酵タイマー付
(スイッチ兼用60分タイマー・チャイム付)
スミフロン加工のボットに樹脂製の羽根
を使用しています。
用途としてパン生地・うどん・餅などが
作れます。



⑥ 電子発酵器 SK-15
6944210

430×475×H680
電 源: 単相100V 260W
タイマー: マイコン式 1~60分
温度制御範囲: マイコン式 28~41℃
重 量: 8kg
付属品: 加湿皿(8号バット)1個・棚4枚
●パン作りに大切な「最適な温度・湿度」をマイ
コン制御と高精度のセンサーの組み合わせにより
自動制御します。
●電源スイッチを切り忘れた場合でも安心の「電
源オートオフ」付です。
●前カバー左右のファスナーが、楽に同時に開閉
できるアームバー式です。

アスビー・ベーキングオーブン



⑦ ベーキングオーブン 直 A
AE-4.64FP エアロマットアイコー
8509800



⑧ ベーキングオーブン 直 A
GU-3.43FP ガストアイコー
8509810

業種・業態を問わない、
全自動焼成オーブン。

“アスビー・エアロ”シリーズは
様々な市場に焼き立てパン・ビジネス
を広めたコンベクション・ベー
キング・オーブンです。-20℃のホ
イロ後冷凍生地をそのままオーブン
に入れてスイッチを押すだけで、焼
き立てのパンを15~30分で全自動
焼成します。

●ホイロ後冷凍生地の焼成に最適な解
凍機能付で、ボリュームのある焼き
上がりが見込めます。

●焼成5工程・スチーム量・焼成時間
の各機能を30分目入力することが
できる。

コンパクト設計、導入し
やすい単相・200V仕様。

“アスビー・ガスト”シリーズは非
常にコンパクトなコンベクション・
ベーキング・オーブンです。FPタ
イプはエアロ・シリーズ同様、解凍
機能付でカフェ・ベーカリーをはじめ
とする異業種へ焼き立てパンを提供
できる、インショップ・タイプの小
型オーブンです。

●本体内蔵のカートリッジ式・給水タ
ンクを採用し、給水工事を必要とし
ません。

ガス式オーブン



⑨ オープン RCK-10M(a) 直 A
高速 ガス式 リンナイ

商品コード

LP 8008010
13A 8008020

●ネクストサイン表示による操作性の向上。
●温度表示は100℃~300℃までの10℃間隔にて設定できます。
●イースト発酵は35℃、40℃、45℃のお好みの温度を設定できます。

型 式	RCK-10M(a)
外形寸法(mm)	470×540×H575
庫内寸法(mm)	300×300×H245
質 量(kg)	39
庫内容量(ℓ)	22.1
温度調節範囲	100℃~300℃
ガ ス 接 続	φ9.5ゴム管
ガス消費量(kWh)	6.16 (5,300)
消 費 電 力	100W/50 60Hz
タイマー	0-90分・連続
付 属 品	オープン皿取手(1口、網(3枚) オープン皿 280×240×H23 (3枚)

製品・型式名	⑦ エアロ AE-4.64FP	⑧ ガスト GU-3.43FP
外形寸法	900×1,020×H710	600×720×H540
扉開放寸法	975×1,825×H710	645×1,220×H540
電 源	三相・200V (直結用コード2m付)	単相・200V (接地2極プラグ/2.5m付)
消費電力	総電力・8.4kW (24.5A・50/60Hz)	総電力・3.4kW (9.9A・50/60Hz)
天板寸法/枚数	600×400/4枚差し(別売)	445m×350/3枚差し(付属)
庫内ファン変速	4変速	1速(変速無し)
本体重量	約165kg	約55kg