

Catalogue No.

20424-705

705

厨房用品

デコレーション・ベーカリー用品

ご注文の際は、  
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

## 生地こね機

17 レッド・トング・  
ホイッパー

18 調理小物

19 調理機械

20 炊飯器・  
ジャー

21 電磁調理器・  
釜めし・コンロ類

22 電子レンジ・  
オーブン・  
ビーズ・バス

23 デコレーション・  
ベーカリー用品

16 マナ板類

### ①卓上型ニーダー レディースシェフ DK-22

8603520 ¥198,000  
270×489×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(ブラシレスDCモーター)容量0.2kW  
定格運転時の入力電流4.5A  
重量:約17kg  
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。



### ②生地こね機 レディースニーダー KN-1500

商品コード 価格  
50Hz 6943300 ¥39,900  
60Hz 6943400 ¥39,900  
370×270×H310  
電源:単相100V  
消費電力:200W  
重量:9.8kg  
容量:粉(0.4~1kg)  
うどん(0.4~0.6kg)



### ③生地こね機 レディースミキサー KN-200

370×270×H245 6943900 ¥32,900  
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 レディースニーダー KN-30

370×270×H240 6944000 ¥27,900  
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。



### ⑤生地こね機 エルニーダ KN-1000

370×270×H300 6944100 ¥36,900  
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。

### 小規模店舗で多数導入

ベーカリーカフェ、喫茶店、イタリアンレストラン、中華店など、小規模店舗で  
ユニークなメニューをお手伝いします。



### ⑥パンニーダー PK2025 (2.5kgタイプ)

305×350×H450 6813010 ¥146,000  
電源:単相100V(50/60Hz)  
消費電力:300W  
重量:本体/5.0kg ボット/1.8kg  
容量:粉(0.6~2.5kg)  
こねスピード切替:5段階切替  
付属品:こね羽根、ドームふた、保冷剤  
●餃子の皮、中華まん、うどん・もちにも  
●グルテンを壊さない特許取得のこね羽根を使用  
●ボット温度表示機能。ボ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。

### ⑦パンニーダー PK2025用 ドームふた PD-L

6813050 ¥1,500



### ⑪パンニーダー PK1012 plus

6812910 ¥58,000  
240×335×H366  
電源:単相100V(50/60Hz)  
消費電力:180W  
重量:約5.2kg  
容量:粉(0.3~1.2kg)  
こねスピード切替:5段階切替  
付属品:ドームふた、羽根、ステンレスボット  
保冷剤、ミキシング羽根  
●付属のミキシング羽根に付け替えることで  
メレンゲや生クリームを作ることができます。  
●ボット温度表示機能 ●安全装置付



### ⑫パンニーダー PK800

6813320 ¥27,800  
370×230×H320  
電源:単相100V(50/60Hz)  
消費電力:105/115W  
重量:約5.5kg  
容量:粉(0.25~0.8kg)  
付属品:ドームふた、羽根、プラスチックボット  
●操作が簡単なアナログ式タイマーで  
時間設定は30分まで設定可能

### 〈パンニーダー PK2025用オプション〉



### ⑧ステンレスボット

6813021 ¥31,000  
●ステンレスボット  
泡立て羽根  
混ぜ込み羽根  
の3点セット



### ⑨泡立て羽根

6813031 ¥3,000  
●生クリームやメレンゲの泡立てが  
できます。



### ⑩混ぜ込み羽根

6813041 ¥4,000  
●餃子やシューマイの餡、  
ハンバーグの種などが作れます。



### ⑬洗えてたためる発酵器 mini PF100

6813530 ¥24,000  
外形寸法:約360×350×H310 (保管時)360×350×H160  
電源:交流100V 50/60Hz共用 消費電力:100W  
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  
温度設定範囲:25~42℃(推奨室内温度18~30℃) 12段階切替  
庫内寸法:約310×265×H200 重量:約3.5kg  
コード長:約1.5m  
付属品:加湿皿、棚板2枚、コンベクションボード(下段用棚板)  
スクエアパン型(215×215×H50)  
●工具なし1分で組み立てが可能。  
手こねやホームベーカリーの方でも使いやすいお手頃サイズです。  
●パネルで簡単に温度設定ができ、24時間で自動的にタイマーが切れます。  
天然酵母や自家製酵母のパン作りにも便利です。  
※冷却機能はないので、室温以下にはなりません。



ミニサイズなので、置き  
場所にも困りません。  
水洗い可能で衛生的  
※ヒーター本体は水洗い  
できません。



付属のスクエアパン型  
や、2斤の食パン型が1  
度に2本入ります。

●このカタログに掲載されている価格は、平成29年4月1日現在のもので、税抜価格です。 ●価格・仕様は予告なしに変更する場合があります。予めご了承ください。