

Catalogue No.

20511-931

931 生地こね機・発酵器

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

57
イ
ベ
ン
ト
調
理
機
器

58
ピ
ザ
・
パ
ス
タ

59
う
ど
ん
・
そ
ば
・
ラ
ー
メ
ン

60
フ
ラ
イ
ヤ
ー
・
ゴ
ヨ
ー
ザ
ー

61
す
し
・
蒸
し
器
・
類

62
製
菓
・
ベ
ー
カ
リ
ー
用
品

55
低
温
調
理
器
・
フ
リ
ー
ド
ウ
オ
ー
マ
ー

56
お
好
み
焼
・
た
こ
焼
・
鉄
板
焼
肉
連
連



①生地こね機 レディースニーダー KN-30

370×270×H240 6944000 ¥32,000
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生地こね機 レディースミキサー KN-200

370×270×H245 6943900 ¥38,000
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。



③生地こね機 エルニーダ KN-1000

370×270×H300 6944100 ¥39,000
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。



④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	¥44,100
60Hz 6943400	¥44,100

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)



⑤電子発酵器 SK-15

6944210 ¥52,000
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合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。



⑥業務用 洗えてたためる発酵器 PF203

6812800 ¥198,000
外形寸法:(組み立て時)460×580×H680
(保管時)510×700×H230

電源:単相100V
消費電力:390W
タイマー:1分~48時間
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:20~45℃ ※室温以下にはなりません。
庫内寸法:400×475×H600 重量:14.5kg
コード長:約2m ※取り外し可能
天板収納枚数:最大12枚 棚ピッチ:45mm
付属品:加湿皿、加湿皿ふた、取付ノブ(2個)、電源コード、
側板と背板固定金具(2個)、変換プラグ(3P→2P)
●8取天板5枚までの発酵が可能です。
●工具不要で分解・組立が可能です。お手入れがしやすく、洗浄のできるで
長く清潔にご使用いただけます。



⑦洗えてたためる発酵器 PF102

6813520 ¥53,000
外形寸法:(組み立て時)498×424×H455
(保管時)495×398×H206

電源:単相100V 50/60Hz
消費電力:150W
タイマー:1分~12時間
安全装置:電流・温度ヒューズ、オートオフ機能
温度設定範囲:20~45℃
庫内温度表示:10~45℃
10℃未満→「Lo」表示
46℃以上→「Hi」表示

庫内寸法:434×348×H360 重量:約7.0kg
コード長:約2m ※取り外し可能
付属品:棚板(2枚)、コンベクションボード(下段棚板)、
加熱皿、レシビック

●デジタル表示で、簡単に温度・時間の設定ができます。
●プラスチック2重構造で軽量で保温性・耐久性に優れてお
り、密閉度が高く、良好な状態で発酵ができます。
●予熱および発酵完了時にはブザーでお知らせします。
●自動OFF機能採用による安全設計
●分解してすすぎまで拭くことができるので衛生的!
コンパクトに折りたたみできるので、収納に場所をとません。



⑧洗えてたためる発酵器mini PF10D

6813540 ¥24,000
外形寸法:約360×350×H310
(保管時)370×215×H375

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
タイマー:タイマー設定(1分~24時間)
温度設定範囲:25~42℃(±2℃)
推奨室内温度18~28℃
※室温以下にはなりません。

庫内寸法:約310×265×H200 重量:約3.5kg
コード長:約2.0m
付属品:加湿皿、棚板2枚、コンベクションボード、レシビ
ック、取扱説明書

●工具なし1分で組み立てが可能です。
手ご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。
●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。



⑨象印ホームベーカリー BB-HE10

6813150 ¥36,900
約215×285×H310
電源:単相100V 50/60Hz
消費電力:ヒーター/450W モーター/69/63W
重量:約5.5kg 容量:1斤
●残ったご飯でももちパンが焼ける「ごはん入パンコース」
●手間のかかるジャムなどもワンタッチ「ジャムコース」



⑩ホームベーカリー ふっくらパン屋さん HBK-101P

5727530 ¥26,000
345×230×H290
電源:単相100V 50/60Hz
消費電力:ヒーター/360W モーター/90/80W
重量:5.5kg 容量:1斤
●メニュー設定は16コース
(食パン、米粉パン、天然酵母パン、バウンドケーキ、ジャム、フレッシュバターなどがつくれます)
●練り、発酵、焼きの単独コースもあり、各々で練り速度、発酵時間、焼き温度の設定が可能
●タイマー機能により、夜に仕込んで朝に焼き上げること可能(最長16時間後まで設定可能)
●話題の米粉パンは、グルテン入りもグルテン無しでもどちらにも対応可能