

1061 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
イペント調理機器

58
ピザ・パスタ

59
うどん・そば・ラーメン

60
フライヤー・ギョーザ

61
すし・蒸し器・サイロ類

62
製菓・ベーカリー用品

55
低温調理器・フードウォーマー

56
お好み焼・たこ焼・鉄板焼肉連

①生地こね機 レディースニーダー KN-30

ページコード	商品コード	価格
1-1061-0101	6944000	¥32,000

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、ボウル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

ページコード	商品コード	価格
1-1061-0201	6943900	¥38,000

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、ボウル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

ページコード	商品コード	価格
1-1061-0301	6944100	¥39,000

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)
※ミフロン加工のボウル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

ページコード	商品コード	価格
50Hz 1-1061-0401	6943300	¥44,100
60Hz 1-1061-0402	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

ページコード	商品コード	価格
1-1061-0501	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:加温皿(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、奥に同時に開閉できるアーム式です。



⑥業務用 洗えてたためる発酵器 PF203

ページコード	商品コード	価格
1-1061-0601	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:加温皿、加温皿ふた、取付ノブ(2個)、電源コード、側板&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。お手入れがやすく、洗浄ができるの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

ページコード	商品コード	価格
1-1061-0701	6813521	¥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~24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層構造で軽量で保温性・耐久性に優れており、密閉度が高く、良好な状態での発酵が可能です。
●不燃および発熱時にパズ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!コンパイクに折れたためるので、収納に場所をとまりません。



⑧洗えてたためる発酵器mini PF110D

ページコード	商品コード	価格
1-1061-0801	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:加温皿、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

ページコード	商品コード	価格
1-1061-0901	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
●残ったご飯でもちもちパンが焼ける「ごはん入りパンコース」
●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 ふくらパン屋さん HBK-101P

ページコード	商品コード	価格
1-1061-1001	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、パウンドケーキ、ジャム、フレッシュバターなどがつくれます)
●焼く、発酵、焼きの単独コースもあり、各々で焼く回数、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が可能(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

