

1047 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
屋台・
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
ギョーザ・
フライヤー

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・
鉄板焼
関連

①生地こね機 レディスニーダー KN-30 ㉔

ページコード	商品コード	価格
3-1047-0101	6944000	¥38,800

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、ホ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 レディスニーダー KN-1500 ㉔

ページコード	商品コード	価格
50Hz 3-1047-0201	6943300	¥50,000
60Hz 3-1047-0202	6943400	¥50,000

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電子発酵器 SK-15 ㉔

ページコード	商品コード	価格
3-1047-0301	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。



④業務用 洗えてたためる発酵器 PF203 ㉔ ㉔B

ページコード	商品コード	価格
3-1047-0401	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&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。



⑤洗えてたためる発酵器 PF102 ㉔

ページコード	商品コード	価格
3-1047-0501	6813521	¥55,000

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)、加湿皿、レジピック
●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めるので、収納に場所をとりません。



⑥洗えてたためる発酵器mini PF110D ㉔

ページコード	商品コード	価格
3-1047-0601	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、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。

⑦象印ホームベーカリー BB-HE10 ㉔

ページコード	商品コード	価格
3-1047-0701	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
●蒸ったご飯でももちパンが焼ける「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」



⑧ホームベーカリー ふくらパン屋さん HBK-101P ㉔

ページコード	商品コード	価格
3-1047-0801	5727530	¥32,000

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)
●焼く、発酵、焼きの単独コースもあり、各々で焼く温度、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

