

1043 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
ゴロ
ライザー

61
すし・
蒸し器・
類

62
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 ㊦

ページコード	商品コード	価格
4-1043-0101	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 ㊦

ページコード	商品コード	価格
50Hz 4-1043-0201	6943300	¥50,000
60Hz 4-1043-0202	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 ㊦

ページコード	商品コード	価格
4-1043-0301	6944210	製造中止

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 ㊦㊧

ページコード	商品コード	価格
4-1043-0401	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。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 ㊦

ページコード	商品コード	価格
4-1043-0501	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 ㊦

ページコード	商品コード	価格
4-1043-0601	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。
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。



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 ㊦

ページコード	商品コード	価格
4-1043-0701	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
●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」



⑧ホームベーカリー ふっくらパン屋さん HBK-101P ㊦

ページコード	商品コード	価格
4-1043-0801	5727530	¥34,000

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

