

電子発酵器



※商品写真は一部仕様が変わる場合があります。

SK-15

- ▶ 幅 46cm のオーブン皿も入る広々設計。
- ▶ オーブン皿が 3 段同時に使えます。
- ▶ 棚の高さは 6 段階で選択可能。
- ▶ すべてがフロントスィッチで簡単操作。
- ▶ 開閉も片手で出来るらくらくドア。
- ▶ 組立不要の丈夫な構造。
- ▶ 中が見やすい大きなガラス面。
- ▶ 強化ガラスを使用。
- ▶ ハイパワーで素早い立ち上がり。
- ▶ 安心安全な自動電源オフ。

外形寸法：幅 510 mm × 奥行 437 mm × 高さ 438 mm
製品重量：12.1kg

日本製

¥39,900 [税別]

Proofer SK-15

電子発酵器

- 1 簡単に組立てられる分割方式。
- 2 マイコン制御&高精度センサーで、最適な温度・湿度を常に維持。
- 3 温度や時間はアップ・ダウンキーを押すだけで設定可能。
- 4 発酵の終了をメモロイで知らせる「お知らせメモロイ」付き。
- 5 電源スィッチを切り忘れても、自動的に電源が切れる安全設計。
- 6 新型ヒーターを採用した省エネ設計。
- 7 前カバーの左右のフラスナーが、同時に開閉できるアームバー方式。

外形寸法：幅 430 mm × 奥行 475 mm × 高さ 680 mm 製品重量：8kg

日本製

¥39,900 [税別]



*2018年6月1日からの価格となります。

TAISHO

大正電機販売株式会社

〒564-0063 大阪府吹田市江坂町 2-4-6

お問い合わせ・フラスナーサービスは、親切とサービスが行き届いた当店へ。

パンこね機

ホームベーキング の強い味方

ハイパワーモーター採用で、
さらに安定したパン生地ができます。

KN-1500

¥44,100 [税別]

- お好みのコースがワンタッチで選べ、操作も簡単。
デジタル表示で残り時間が一目でわかります。
 - 終了はブザーでお知らせします。
 - 静音設計が施されています。
- ◎本機種は 50Hz 用と 60Hz 用がございます。



小麦粉 ※ 1kgまで	パン生地 うどん、もち	ケーキ 卵の泡立て ホイップクリーム	粉合わせ	一次発酵	ツッ素加工 ポット	バトにもなる 専用上蓋付き
----------------	----------------	--------------------------	------	------	--------------	------------------

※ベーグルなど水分量の少ない生地づくり時には 0.8kgまででご使用ください。

外形寸法：幅 370 mm × 奥行 270 mm × 高さ 310 mm 製品重量：9.8kg 日本製

パン生地づくりの「まぜる・こねる・たたく」と
「発酵・ガス抜き」までスイッチひとつでOK。

レデイスニーダー KN-30

¥32,000 [税別]

- 発酵タイマー付き（スイッチ兼用60分・5分単位のタイマー・チャイム付き）
- ツッ素加工のポット、樹脂製の羽根。



小麦粉 ※ 0.6kgまで	パン生地 うどん、もち	一次発酵	ツッ素加工 ポット	バトにもなる 専用上蓋付き
------------------	----------------	------	--------------	------------------

※ベーグルなど水分量の少ない生地づくり時には 0.5kgまででご使用ください。

外形寸法：幅 370 mm × 奥行 270 mm × 高さ 250 mm 製品重量：8.5kg 日本製

パン生地作りはもちろん、ケーキづくりにも。

レデイスミキサー KN-200

¥38,000 [税別]

- 発酵タイマー付き（スイッチ兼用60分・2分単位のタイマー・チャイムつき）
- 高速・低速回転の切り替えスイッチ付き。



小麦粉 ※ 0.6kgまで	パン生地 うどん、もち	ケーキ 卵の泡立て ホイップクリーム	一次発酵	ツッ素加工 ポット	バトにもなる 専用上蓋付き
------------------	----------------	--------------------------	------	--------------	------------------

※ベーグルなど水分量の少ない生地づくり時には 0.5kgまででご使用ください。

外形寸法：幅 370 mm × 奥行 270 mm × 高さ 250 mm 製品重量：10.7kg 日本製

パン生地粉で最大1kgまで使用可能。

Lニーダー KN-1000

¥39,000 [税別]

- 発酵タイマー付き（スイッチ兼用60分・5分単位のタイマー・チャイム付き）。
- ツッ素加工のポット、樹脂製の羽根。



小麦粉 ※ 1kgまで	パン生地 うどん、もち	一次発酵	ツッ素加工 ポット	バトにもなる 専用上蓋付き
----------------	----------------	------	--------------	------------------

※ベーグルなど水分量の少ない生地づくり時には 0.8kgまででご使用ください。

外形寸法：幅 370 mm × 奥行 270 mm × 高さ 300 mm 製品重量：9.5kg 日本製