



ベーカリーカフェやイタリアンのお店に使える本格派！  
業務用パンニーダー PK2025plus

## 手ごね作業の省力化に！

自家製パン、ピザ、ベーグルなどの生地作りのための専用機械。くるみやレーズンなど副材料の混ぜ込みも得意です。

### ● 小規模店舗で多数導入

ベーカリーカフェ、喫茶店、イタリアン、中華店など、小規模店舗のオリジナルメニュー作りに活躍しています。

### ● ポット温度表示機能

ポットの底の温度を表示するため、生地温度の把握も楽々！

### ● スピード切替機能搭載

5段階のスピード切り替えが可能。



粉容量  
電源  
消費電力  
外形寸法  
梱包サイズ  
質量  
コード長  
材質  
付属品

600g～2.5kg（推奨 1.8kg）  
AC 100V 50/60Hz 共用  
300W  
W306mm×D404mm×H443mm  
W370mm×D480mm×H470mm  
約 8kg（本体 5.8kg・ポット 2kg）  
約 2m ※取り外し可能  
本体：ABS、フタ：PP、ポット：SUS、羽根：プラスチック POM  
本体・ステンレスポット・こね羽根・ドームふた・保冷剤・  
取扱説明書  
4571311821395



特許取得の  
こね羽根

業務用パンニーダー PK2025plus

156,000 円（税抜）

JAN

## 粉量 600g ~ 2.5kg( 推奨 1.8kg) まで対応

グルテンを壊さない特許取得のこね羽根で、手こねのように優しくかつ力強く生地をこねあげます。(パン・ピザ・ベーグル・点心など)  
ベーカリーカフェやイタリアンレストラン、中華料理店など、幅広いジャンルの小規模店舗様に導入して頂いています。



## コンパクトボディに家庭用 100V 電源

一般的な業務用ミキサーに比べてコンパクト&軽量!  
持ち運びしやすく家庭用電源で動くので使用場所を選びません。また、ポットは取り外しができます。掃除も収納も簡単。

## 静音設計&5段階スピード切替

パワフルで耐久性の高い、国産の高品質モーターを使用。作動音も静かなため、営業中時の仕込みにも使用できます。また、作りたいパンや生地の状態に合わせて、5段階のスピード切替が可能です。



## ポット温度を表示

ポット底の温度が常に表示されているため、パン作りに重要な生地の温度を把握するのに役立ちます。付属の保冷剤を使用して、生地温度の調整も可能です。  
※自動で温度を調整する機能はありません。



## 使いやすさをプラス!

ポットの内側に新技術 WPC 処理を採用。お手入れのしやすさや耐久性のアップに加え、従来の機種と比較し、ニーディング時の摩擦熱による生地温度の上昇を約 15% 低減出来ました。

## 耐久性 & 安心感をプラス!

ハードな業務用での使用にも耐えられるよう、本体内部や負荷のかかる本体とポットの接合部には金属製のフレームを使用しました。  
また消耗品のポット軸やパッキンの交換は、お客様ご自身にて簡単にパーツの交換や洗浄が可能なセルフメンテナンス方式となりました。



### オプション (一部)



**ステンレスポット  
SP-01W**  
36,000円(税抜)  
WPC 処理のポット。  
軸交換可・こね羽根付き。



**泡立て羽根  
PM-25**  
3,000円(税抜)  
生クリームやメレンゲ  
の泡立てに。



**混ぜ込み羽根  
PB-25**  
4,000円(税抜)  
餃子やシューマイの餡、  
ハンバーグの種などに。

## 日本ニーダー株式会社

☎ 0120-481-484

URL <http://kneader.jp>

