



カフェやレストランに最適  
大容量の卓上型発酵器!

● コンパクトなのに庫内ひろびろ

庫内寸法 幅 40cm × 奥行 47.5cm  
小型パンなら、一度に約 60 個の発酵が可能。

● 分解・水洗いができて衛生的!

工具不要で簡単に分解・組立が可能。天板・側板を  
まるごと水洗いできます。

● 天然酵母の発酵もおまかせ

48 時間まで設定できるので、様々な発酵食品作りに。



業務用 洗えてたためる発酵器  
PF203 198,000 円 (税抜)

電源  
消費電力  
安全装置  
タイマー  
温度設定範囲  
庫内温度表示  
外形寸法  
梱包サイズ  
製品重量  
コード長  
付属品

AC 100V 50/60Hz 共用  
390W  
電流・温度ヒューズ、温度監視システム、オートオフ機能  
1分～48時間  
20～45°C(±2°C) ※室温以下にはなりません  
10～50°C 10°C未満→「Lo」表示・50°C以上→「Hi」表示  
W460mm×D580mm×H680mm  
W630mm×D290mm×H560mm  
約 14.5Kg  
約 2m ※取り外し可能  
本体・棚板(5枚)・加湿皿・コンベクションボード・  
変換プラグ(3P→2P)・取扱説明書  
4571311824181

JAN

## 小規模店舗にぴったりサイズ！

庫内の大きさは、幅 40cm × 奥行 47.5cm × 高さ 60cm

一度に 8 取天板や欧州天板 (450×350mm) が 5 枚発酵できる大きさです。

今までの業務用では大きすぎる、導入コストが高い、給水や電源工事が必要だった発酵器が手軽に導入できます。



パンニーダーのポット 2 個も、そのまま一次発酵。



食パン 3 斤型 × 6 個入ります。



小型パン (45g) が、最大 60 個まで発酵できます。



麴の箱が 5 段入ります。

## ラクラク温度管理

ハイパワーのヒーターにより、予熱時間は従来の製品の約半分！デジタル表示で、簡単に温度・時間の設定ができます。高感度温度センサーにより、庫内の温度変化を瞬時に察知し、庫内均一で、精度の高い温度制御を実現！

タイマーは、48 時間まで設定可能。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。



## 家庭用 100V 電源で使用可能

家庭用の 100V 電源で長時間の使用が可能なので、設置場所を選ばず電源工事の必要もありません。

## 工具を使わずに簡単分解・組み立て・洗浄

工具不要で簡単に組み立て・分解ができ、すみずみまでお掃除できます。天板・側板は水洗い可能。ヒーター本体は水洗いできません。(生活防水レベル)

コンパクトに折りためたためるので収納に場所を取らず、長く衛生的にご利用いただけます。

収納時サイズ 幅 500mm × 奥行 620mm × 高さ 250mm



日本ニーダー株式会社

TEL 0120-481-484

URL <http://kneader.jp>

