ZOJIRUSHI

❶ 象印 ホームベーカリー パンくらぶ BB-ST10

〈WHB-02〉 S 9-1169-0101 ￥50,000

225×315×H345
電源：単相100V　50/60Hz
消費電力：ヒーター450W
　　モーター69/63W
コード長さ：1m
質量：7.5kg
容量：1斤（食パンの場合）
付属品：計量カップ（2個）、計量スプーン、めん棒

- 底から包み込む様に一気に加熱し、高火力で焼きあげる「底面加熱ダブルヒーター」の採用により、ミミまでふんわりやわらかく焼き上げることが出来ます。
- 26種類の豊富なコースで様々なパン、おもち、うどん、そば、ジャムが作れます。

❷ 象印 ホームベーカリー パンくらぶ BB-HE10

〈WHB-03〉 S 9-1169-0201 ￥28,000

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
コード長さ：1.2m
質量：5.5kg
容量：1斤（食パンの場合）
付属品：コードホルダー、計量カップ（2個）、計量スプーン

- 豊富なメニューが搭載されており様々なパンが作れます。
- 小麦粉に残ったごはんを加えてごはん入りパンが焼けます。
- 蓋に窓がついているので調理状況が確認できます。

- メニューは全18種類。うどん・パスタや中華まん生地、オリジナルジャムも作れます。

❸ エムケー自動ホームベーカリー HBS-100W

〈WHB-01〉 J 9-1169-0301 ￥20,000

330×250×H275
電源：単相100V　50/60Hz
消費電力：ヒーター430W
　　モーター45W
コード長さ：1.2m
質量：3.8kg
粉容量：1斤（280g）
付属品：計量カップ、大小スプーン、
　　羽取り出し金具、ミトン

- 「ねり」「発酵」「焼き」の各独立メニュー付
- 2種類（ほっくり焼き芋、蜜甘焼き芋）のコースから選べる「焼き芋コース」
- 市販のプレーンヨーグルトを種として使える「ヨーグルトコース」
- 最長16時間のデジタルタイマー機能付
- 具を入れるタイミングをブザーで知らせるミックスコール機能付

❹ パンニーダー PK1012plus

〈WNC-05〉 N 9-1169-0401 ￥60,000

274×375×H387
電源：単相100V　50/60Hz
消費電力：180W
粉容量：0.3～1.2kg
こねスピード：5段切替
質量：約5.2kg
付属品：ドームふた、こね羽根、ステンレスポット、保冷剤

- 粉量0.3～1.2kg（食パン約1～4斤）のパン生地を作れるので、カフェやイタリアンレストランなどにもご使用いただけます。

※自動で発酵温度コントロールする機能はありません。

特許取得の羽根と、大きめポットで手ごねを再現！

こね羽根

❺ 業務用パンニーダー PK2025

メーカー直送 3～5日

〈WNC-06〉 L 販売終了 ~~￥198,000~~

306×404×H437
電源：単相100V
消費電力：300W
標準容量：600g～2.5kg
付属品：こね羽根、ドームふた、ステンレスポット、
　　保冷剤

- 粉量2.5kgまでの大容量タイプ。ベーカリーカフェ・イタリアンレストランなどの小規模店舗で活躍しています。

パンでも麺でも、お好みの生地作りができます

特殊なこね羽根で、手ごねのように優しく力強くこねあげます。
ベーカリーカフェ、そば屋など幅広いジャンルの小規模店舗で活躍しています。

❻ 業務用 アイコーニーダ APK2025

〈WNC-07〉 M 9-1169-0601 ￥179,000

345×410×H445
電源：単相100V 50/60Hz
消費電力：300W
使用容量：パン生地/500～1,500g そば生地/500～1,000g
付属品：ステンレスポット、ポットカバー、水受け皿、こね羽根、保冷剤

プログラム機能

- パネル式でこねたり、発酵したり、ガス抜きしたりなど、お好みの時間で設定・登録ができます。

連続使用が可能

- ポットは外釜式なのでモーター熱がこもらず生地温度が上がりにくい設計。作業音が静かなので営業中に追加生地を作ることができます。