



ご家庭で使いやすいミニサイズ！
洗えてたためる発酵器mini PF110D

おいしいパン作りを簡単に

安定した生地作りには、発酵器がおすすめ！一定の温度・湿度を保つので、きめ細かくなめらかな生地が簡単に出来上がります。

●ご家庭で使いやすいミニサイズ

庫内寸法 幅31cm×奥行26.5cm

●長時間タイマー機能1分～24時間！

時間の長い天然酵母の発酵にも使えて便利！

●分解・掃除も簡単で衛生的！

約1分で組み立て可能！天板、折りたたみ板、ドアは水洗い可能です。

※ヒーター本体は水洗いできません



洗えてたためる発酵器mini

PF110D ¥24,000(税抜)

電源
消費電力
安全装置
タイマー
温度設定範囲

外形寸法
梱包サイズ
製品重量
コード長
付属品

JAN

AC100V50/60Hz共用
100W
電流・温度ヒューズ、温度監視システム
タイマー設定(1分～24時間)
25～42℃(±2℃)
推奨室内温度18～28℃、※室温以下にはなりません
W360mm×D350mm×H310mm
W370mm×D215mm×H375mm
約3.5kg
約2.0m
本体・棚板(2枚)・コンベクションボード・加湿皿・
レシピブック・取扱説明書
4571311824228

軽くて家庭用にぴったりなサイズ

庫内の大きさは、幅31cm×奥行26.5cm×高さ20cmのA4用紙サイズ
家庭用のパンニーダーのポットがそのまま入る大きさです。



棚板が最大3段入ります



食パン型が2斤入ります



ポットがそのまま入ります



ラクラク温度・時間管理

ダイヤル式で簡単に温度やタイマーの設定ができ、デジタル表示ですぐに確認できます。
1分～24時間までのタイマー設定が可能なので、長時間の発酵が必要な天然酵母や
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。



中が確認しやすい設計

ドアが透明になっているので、庫内が見やすく発酵中の生地の確認ができます。



内壁対流方式

下段に棚板を取り付け、その上にコンベクションボードを載せます。これにより庫内
に対流が発生しやすくなり、庫内温度がより均一になります。

工具を使わずに簡単に組み立て

組み立てには工具不要。1分で組み立てることができます。



分解、拭き掃除も簡単&たたんで収納

すべてのパーツが簡単に分解可能。すみずみまでお掃除できます。コンパクトに折り
たためるので、収納に場所を取りません。



発酵器のたたみ方



左右のノブを緩める



ドア、天板を取り外す



側面の折りたたみ板を取り外す



コンパクトに収納

日本ニーダー株式会社



0120-481-484



<http://kneader.jp>

