



家庭用サイズでは足りない方に！  
『パンニーダー PK1012plus』

## 生地こね機「ニーダー」

パン教室の先生や、セミプロの方におすすめ！

### ● ホームベーカリーより…

もっと量を作りたい！もっとおいしく作りたい！  
もっとバリエーションを増やしたい！という方へ。

### ● プログラム機能で楽々生地づくり！

お好みの時間を設定・登録して、毎回安定した生地作り。  
ボタンの数が増え、操作性がより良くなりました。

### ● ポット温度表示・スピード切替機能

ポットの温度を表示でき、羽根のスピードも変更できます。



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

300g ~ 1.2kg  
交流 100V 50/60Hz 共用  
180W  
W274mm × D375mm × H395.5mm  
W340mm × D435mm × H460mm  
約 5.2kg  
約 2m  
ABS, PP, SUS  
本体・ステンレスポット・こね羽根・泡立て羽根・  
ドームふた・保冷剤・取扱説明書・レシピブック  
4571311821272

JAN

パンニーダー PK1012plus  
¥58,000 (税抜)



## ・粉量 300g ~ 1.2kg まで対応

大きいこね羽根で、手ごねのように優しく生地をこねあげます。一度で、粉量 300g ~ 1.2kg (食パン約 1斤 ~ 4斤分) の量がこねられるので、少量でも大量でも使えてとっても便利！ご家庭ではもちろん、パン教室などでも使っています。



## ・プログラム機能

パネル式で「こね」「発酵」「ガス抜き」など、お好みの時間を設定、登録することができます。1度登録すれば、いつでも安定した生地作りが可能！ボタンが増え、操作性が向上しました。

## ・泡立て羽根でお菓子作りも

丈夫で高級感のあるステンレスポットは、鏡面仕上げなので洗いやすくお手入れ簡単。また付属の泡立て羽根で、メレンゲや生クリームを泡立てることができます。  
※生クリーム：100 ~ 600cc、メレンゲ：40 ~ 480g 対応



## ・約 A4 サイズのコンパクトボディ

本体は、ほぼ A4 サイズとコンパクト。家庭用電源で使用できるので置き場所に困りません。また、ポットは取り外し可能だから掃除も収納も簡単！

## ・音が静かで、連続使用可能！

ニーダーの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になっています。そのため長時間の連続使用も可能。また、モーターは静音設計なのでお店の営業中に追加生地を作ったり、夜中にパン作りをすることも可能です！



## ・スピード切り替え機能

作る生地に合わせて、5段階のスピード切り替えが可能です。粉を入れる時は速度を落として、ある程度まとまってきたら速度を早くするなどの調整が簡単にできます。

## ・ポット温度を表示

パン作りで一番重要な生地温度。ポットの温度を表示するので、生地温度を把握しやすく便利です。  
※ポットの底を計測するので、±2℃ほど差がでます。



## ・ドームふたと保冷剤付き

フタを使えば、粉の飛散防止や生地の乾燥対策ができます。発酵して生地が膨らんでも大丈夫なドーム型で、真ん中の窓を開けることができるので、追加材料の投入も楽々。また付属の保冷剤を使ってポットを温めたり冷やしたりといった温度管理もしやすいです。

## ・セーフティーアイ

ドームふたがきちんと閉まっていないと動かないよう、安全装置セーフティアイ (ドームふた検知機能) が付いています。



## プラスチックポット PP-M

おもちゃそばを作りたい方向けに、別売りのプラスチックポットをご用意しております。ダブルエンボス加工により生地が張り付きにくく、水分量の少ない生地に適しています。粉量 300g ~ 1.2kg 対応、税抜 9,000 円。

※泡立て羽根を使うことができません。ステンレスポットに比べ表示温度と生地温度の誤差が大きくなります。

日本ニーダー株式会社

〒243-0417 神奈川県海老名市本郷2346-1

TEL 046-244-4804 FAX 046-244-4805

 0120-481-484  <http://kneader.jp>

 **KNEADER**

