



ベーカリーカフェやイタリアンのお店に使える本格派！
『パンニーダー PK2025』

生地こね機で効率アップ！

自家製パンや生パスタなど生地のコネ専用の機械。
手こねの代わりに導入して、空いた時間を有効活用！

● 小規模店舗で多数導入

ベーカリーカフェ、喫茶店、イタリアンレストラン、中華店
など、小規模店舗でユニークなメニューをお手伝いしています。

● ポット温度表示機能

ポットの底の温度を表示するため、生地温度管理も楽々！

● 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。



パンニーダー PK2025

¥146,000 (税抜)

粉容量

600g ~ 2.5kg

電源

交流 100V 50/60Hz 共用

消費電力

300W

外形寸法

W306mm × D404mm × H437.5mm

梱包サイズ

W340mm × D435mm × H460mm

質量

約 7kg※持ち運び可能 (本体 5kg・ポット 1.8kg)

コード長

約 2m ※取り外し可能

材質

本体: ABS、フタ: PP、ポット: SUS、羽根: プラスチック POM

付属品

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

JAN 4571311821265

・粉量 600g ~ 2.5kg 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・うどん・パスタ・点心など) 一度で、粉量 600g ~ 2.5kg(食パン約 2 斤 ~ 10 斤分)の量が可能! 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。



・プログラム機能

パネル式で「こね」「発酵」「ガス抜き」など、好みの時間を設定・登録することができます。そのため、いつでも安定した生地づくりが可能です。生地づくりを機械に任せることにより、他の料理の仕込みや接客、買い出しなど、時間の有効活用ができます。

・コンパクトボディに家庭用電源

業務用機器に比べ軽量! 持ち運びがしやすく、家庭用電源で動くので使用場所を選びません。また、ポットは取り外し可能で本体は縦置きも横置きもできます。掃除も収納も簡単!



・連続使用が可能

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。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。また、付属の保冷剤をポットに巻き、ポットを冷やしたり...といった温度管理もしやすいです。

・ドームふたとセーフティーアイ

ドームふたを使えば、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、真ん中の窓を開ければ追加材料の投入も楽々。また、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ーアイ(ドームふた検知機能)が付いています。



ステンレスポット (SP-25)
31,000 円 (税抜)

鏡面仕上げのステンレスポット。



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ができます。



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が作れます。

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**