



パンの発酵、困っていませんか？
『洗えてたためる発酵器』

おいしいを簡単に♪

パン作りに、あると便利な電子発酵器。
これまで苦労していた天然酵母の発酵も楽々

● コンパクトなのに広い庫内

庫内寸法幅43.4cm × 奥行34.8cm
ほとんどの家庭用のオーブントレイがそのまま入ります。

● 天然酵母の発酵もおまかせ

12時間タイマーで、時間の長い天然酵母の発酵にも対応！

● 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。ただし、ヒーター本体は水洗いできません。
(生活防水レベル)



洗えてたためる発酵器
PF102 ¥43,000 (税抜)

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

JAN

交流 100V 50/60Hz 共用
150W
1分～12時間
電流・温度ヒューズ、オートオフ機能
20～45℃(※室温以下にはなりません。)
10～50℃ 10℃未満→「Lo」表示・50℃以上→「Hi」表示
(組み立て時) 498×424×455mm
約6.5kg
約1.5m
棚板(2枚)、コンベクション・ボード(下段用棚板)、
加湿皿、レシピブック、取扱説明書
4571311824136

コンパクトなのにひろびろ庫内

庫内の大きさは 幅 43.4cm× 奥行 34.8 cm

ほとんどの 家庭用オーブントレイがそのまま出し入れ出来る 大きさです。



食パン型 (2斤) も、4つ入ります。
(写真は1.5斤型です)
1段に3つ入れれば、最大6つも可能。



オープン板3枚をのせることができます。
棚受けレールは、6段あります。
(棚板はオプションで追加購入できます)



日本ニーダー社のパンニーダーの
ポットも楽々入ります。1次発酵に便利!



ラクラク温度管理

デジタル表示で、簡単に温度・時間の設定が出来ます。
また温度センサーの増設、ヒーターがパワーアップしました。
予熱時間の短縮や正確な庫内の温度管理を実現しています。

※冷却機能はないので、室温以下にはなりません。

タイマーは、12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。

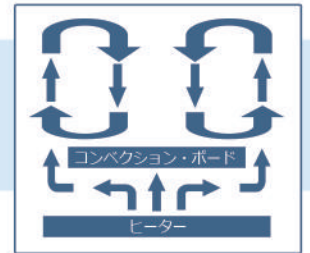


ドア左右両開き

ドアが左右どちらにでも取り付け可能なので、置き場所を選びません。
またドアの透明部分が大きいので、庫内がさらに見えやすくなりました。

内壁対流方式

コンベクションボード (下段用棚板) を下段に取り付け、その上にオーブントレイを載せます。
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した。



結露水

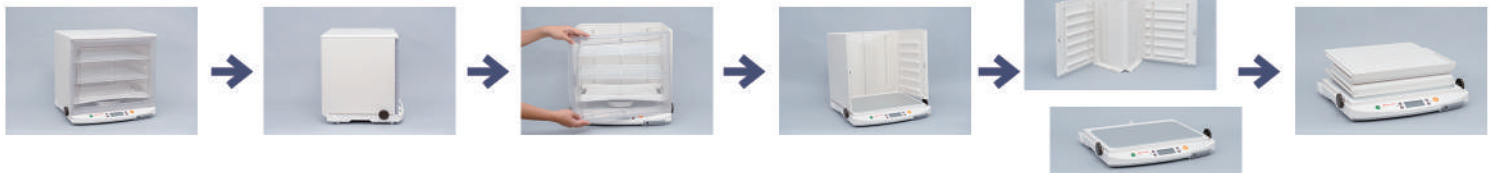
もし結露水が多く発生した場合でも、回収ボトルにたまります。
ご使用後に捨ててください。

工具を使わずに簡単組み立て

組立には工具不要。女性でも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

全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、収納に場所をとりません。



- 発酵器のたたみ方● ①左右のノブを緩める ②ドア、天板を取り外す ③側面の折りたたみ板を取り外す ④ヒーターの上に、折りたたんだ部品をのせる ⑤コンパクトになります

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 URL <http://kneader.jp>

KNEADER

