



ベーカリーカフェやイタリアンのお店に使える本格派！
業務用パンニーダー 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、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、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。



業務用パンニーダー PK2025
146,000 円 (税抜)

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

JAN

600g ~ 2.5kg
AC 100V 50/60Hz 共用
300W
W306mm × D404mm × H443mm
W370mm × D480mm × H470mm
約 8kg(本体 5.8kg ・ ポット 2kg)
約 2m ※取り外し可能
本体: ABS、フタ: PP、ポット: SUS、羽根: プラスチック POM
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
4571311821265



特許取得の
こね羽根

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、手ご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、お好みの時間を設定・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、ポットは取り外しができ、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できます！



こね羽根

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。※自動で温度を調整する機能はありません



ドームふたとセーフティアイ

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-01 ※オプション品
31,000円(税抜)
鏡面仕上げのポット。
軸交換可・こね羽根付き。



泡立て羽根
PM-25 ※オプション品
3,000円(税抜)
生クリームやメレンゲの泡立てに。



混ぜ込み羽根
PB-25 ※オプション品
4,000円(税抜)
餃子やシューマイの餡、ハンバーグの種などに。

日本ニーダー株式会社

TEL 0120-481-484

URL <http://kneader.jp>

