

2012年11月



## 新製品発売のご案内

平素より当社商品をご活用いただき、ありがとうございます。2012年11月より発売を予定している、「パンニーダー『PK2020』」について、ご案内させていただきます。

### 最大2kg<sup>(※1)</sup>の小麦粉がこねられる 大容量・超小型ニーダーの発売について

最大で約7斤分のパン生地がこねられ、作業効率が大幅にアップ。  
A4サイズの場所があれば設置できる超コンパクトサイズ。

当社は「自家製パン」を作るカフェ、レストランなどの小規模店舗向けに、ニーダー(こね器)の新製品を11月15日より新発売します。

天然酵母や国産小麦を使った自家製パンがブームで「パンを手作りして提供している」カフェやレストランの人気は高まるばかりです。

当社はニーダー専門の開発・製造を行っており、いままでは業務用の高価格帯マシンでなければできなかった、最大量2kg<sup>(※1)</sup>の粉をこねられる大容量対応で、超小型のニーダーを新開発しました。これにより一回に仕込める量が増え、作業時間を短縮することが可能になりました。また、今までどおりの量をこねる場合でも、ポット容量の増大と羽根の大型化により、生地温度上昇を比較的抑ええることができます<sup>(※2)</sup>。

#### 商品特徴

- (1)最低粉量600gから、最大で2,000gの小麦粉をこねることができます<sup>(※1)</sup>。
- (2)「こねる→醗酵→ガス抜き」といった工程を、8つまでプログラムできます。特別な技術の習得なしに、誰でもパン生地をこねることができるようになりました。また、こねから醗酵までの間は、ほぼ機械まかせにできるので、ほかの作業に集中できます。
- (3)通常のスレート法のほかに、水和を促進させる2段階こね<sup>(※3)</sup>まで対応した7ステップのプログラムが可能。適切に水和・熟成ができ、パンの味を最大限に引き出します。
- (4)グルテンを極力壊さない特許取得のこね羽根を採用。国産小麦などの場合に起こりやすい、こね過ぎによる生地のダレが発生しにくい構造です。
- (5)ポット下部に接する本体部分に温度センサーを内蔵。こねているポットの温度を計測しながら、生地状態を類推し、液晶画面にリアルタイムで温度表示させます。
- (6)本体はA4サイズの場所があれば設置可能な超コンパクトサイズ。全体重量はわずか5.8kg。ポットは取り外せるので掃除も収納もやりやすく、一般家庭での使用も快適です。
- (7)付属の保冷剤でポットを囲み、温度上昇を抑えながらの使用が可能です。

## 新製品の仕様

商品名・品番	パンニーダー PK2020
使用電源・消費電力	交流100ボルト(50/60Hz) 180W
色	アイボリー
粉容量	600g～2,000g(※1)
本体寸法	幅240×奥行335×高さ130mm
ポット寸法	直径260×高さ225mm
使用時寸法(ポット含む)	幅272×奥行346×高さ406mm
重量	本体4.0kg、ポット1.8kg
こねスピード切替	5段階切替
電源コード長	1.5m
付属品	ドームふた、羽根、保冷剤
JANコード	4571311821227
梱包サイズ	340×435×470mm 約9kg
価格	80,000円(税込84,000円) 業務用製品比大幅コストダウン
その他	ポット温度センサー、工程プログラム機能

### 日本ニーダーについて

日本ニーダーは2008年5月設立の会社です。パン作り、製菓用の「ニーダー」(こね器)、発酵器などを中心に、食品加工機の製造・販売及び研究開発を行っています。

〒140-0013 東京都品川区南大井 6-26-2 大森ベルポート C 館 1F

TEL03-5493-3771

FAX03-5493-3772

※1＝生地水分量が少ない場合は、2kgの小麦粉がこねられない場合があります。その場合は全体量を減らしてお使いください。

※2＝当社のニーダーPK1201とPK2020で小麦粉量1.2kgの生地をこねた場合の比較です。なお、PK2020では600g以下の小麦粉をこねることができません。

※3＝当社ホームページの「おうち法食パン」レシピをご参照ください。参考文献「驚異のパン焼き法」(祥伝社 大地修造・著)



この件に関するお問い合わせは下記にお願いします

【報道関係の方】日本ニーダー 広報担当 茂木 ☎03-5493-3771

【一般の方のお問い合わせ先】日本ニーダーお客様相談窓口 ☎0120-481-484

【インターネット】 <http://kneader.jp/>