

平成 26 年 11 月

お客(お取引)様各位

日本ニーダー株式会社

新製品(パンニーダー PK2025)のご案内

拝啓 時下ますますご清栄のこととお慶び申し上げます。日頃よりご愛顧を賜り厚く御礼申し上げます。

さて、このたび弊社では「パンニーダー PK2025(定価 146,000 円※税抜)」を新製品(商品)として開発・販売することになりましたので、お知らせいたします。

「パンニーダー PK2025」の特徴は、ベーカリーカフェやイタリアン、ピザやベーグルのお店で使える本格派の生地捏ね機です。

皆様のご期待にそえる製品(商品)であると自負しております。製品(商品)パンフレットを同封させていただきましたので、ぜひご検討のほどお願い申し上げます。

今後とも弊社製品(商品)をご愛顧くださいますようお願い申し上げます。

敬具

本件に関するお問い合わせ先

営業グループ

TEL: 046-244-4804

E-mail: info@kneader.jp



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。



粉容量
価格
電源
消費電力
外形寸法
質量
コード長
材質
付属品

600g ~ 2.5kg
146,000円(税抜)
交流 100V 50/60Hz 共用
300W 以上
W305mm × D350mm × H450mm
約 7kg※持ち運び可能(本体 5kg・ポット 1.8kg)
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
ランプ・取扱説明書

JAN

パンニーダー PK2025

4571311821265

・粉量 600g ～ 2.5kg まで対応

グルテンを壊さない特許取得のごね羽根で、手ごねのように優しくかつ力強く生地をごねあげます。(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。なので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してなど簡単に調整できます。

・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くて動かないよう、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。



・フットクランプ (取付金具)

ニーディング中、本体が動かないようにテーブルに固定するクランプが付いています。

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



《日本ニーダー新製品 情報》

パンニーダー PK2025		商品特徴	
 <p>縦置き・横置きでの収納が可能！</p>		<p>大きいこね羽根で、固い生地から柔らかい生地まで手ごねのように優しく、かつ力強く生地をこね上げます。 (パン・うどん・パスタ・点心など)</p> <p>粉量600g～2,5kg(食パン約2斤～10斤分)のパン生地を作れるので、各種業務店でもご使用いただけます。 (喫茶店、イタリアンレストラン、中華店 等)</p> <p>5段階のスピード切替、ポット温度表示機能、プログラム機能搭載。</p> <p>業務用機器と比較し軽量のため、持ち運びがしやすく使用場所を選びません。また、本体の横置き・縦置き収納が可能のため、棚などのわずかなスペースでの収納もOK。</p> <p>安全装置セーフティアイ(ドーム蓋検知機能)、取り外し可能なインレット方式の電源コードを新採用。</p>	
価格	¥146,000	発売日	2014年11月～12月
生産国	日本	電源・交流	家庭用電源 100V 50/60Hz
サイズ(mm)	W305 * D350 * H450	消費電力	最大300W
重量	約7kg ※持ち運び可能(本体5kg,ポット1,8kg)	コード長	2,0m ※取り外し可能
		保証期間	1年間
セット内容	本体、ポット、フタ、こね羽根、保冷剤、フットクランプ、取扱説明書	材質	本体:ABS フタ:PP ポット:SUS 羽根:プラスチックPOM