

平成 26 年 10 月

お客(お取引)様各位

日本ニーダー株式会社

新製品(洗えてたためる発酵器 mini PF100)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「洗えてたためる発酵器 PF100(定価 24,000 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。

「洗えてたためる発酵器 PF100」の特徴は、手作りパンを簡単につくれるようにした家庭用のミニサイズの発酵器です。

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



家庭で使いやすいミニサイズが登場!
『洗えてたためる発酵器 mini』

美味しい手作りパンを簡単に

安定した生地作りには、発酵器がおすすめ!
一定の湿度・温度を保つので、きめ細かく滑らかな生地が簡単にできあがります。

● 家庭で使いやすいサイズ

庫内寸法 幅31cm × 奥行26.5cm

● 天然酵母の発酵もおまかせ

24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、ドアは水洗い可能です。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 mini
PF100 ¥24,000 (税抜)

電源
消費電力
安全装置

温度設定範囲

外形寸法
庫内寸法
製品重量
コード長
付属品

JAN

交流 100V 50/60Hz 共用

100W
電流・温度ヒューズ、温度監視システム、
オートオフ機能(24H後)

25 ~ 42℃ 推奨室内温度:18 ~ 30℃
※室温以下にはなりません。

幅 360 × 奥行 350 × 高さ 310mm

幅 310 × 奥行 265 × 高さ 200mm

約 3.5kg

約 1.5m

棚板(2枚)、コンベクション・ボード(下段用棚板1枚)、
加湿皿(1個)、スクエアパン型、レシピ、取扱説明書
4571311824150

・軽くて家庭用にぴったりなサイズ

庫内の大きさは幅 31cm×奥行 26.5 cm

二ダーのポット(※最大粉量 1.2kg まで)がそのまま入る大きさです。



食パン型は 2 斤型が 2 つ入ります。



棚受けレールは、3 段あります。



日本ニーダー社・パンニーダーのポットも楽々入ります。(一次発酵)



・ラクラク温度管理

ダイヤル式で、簡単に温度の設定が出来ます。

また、庫内温度はデジタル表示ですぐに確認出来ます。

※冷却機能はないので、室温以下にはなりません。

24 時間で自動的にタイマーが切れます。

天然酵母や自家製酵母のパン作りにも便利です。



・中が確認しやすい設計

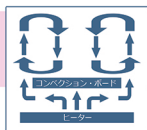
ドアが透明になっているので、庫内が見やすく発酵中の生地の確認ができます。



・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、その上にトレイを載せます。

これにより庫内に対流が発生し、庫内温度がより均一になります。



・結露水

結露水循環システム搭載。(※特許出願中)

・工具を使わずに簡単組み立て

組立には工具不要。1 分で組み立てることが出来ます。

・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

《日本ニーダー 新製品 仕様書》

洗えてたためる発酵器 mini	商品特徴
	<p>付属のスクエアパン型や食パン型が2つ入るサイズのコンパクトな発酵器です。</p> <p>発酵器は便利だけど大きすぎて、置き場所がない。毎日のパンは自家製にしたいけれど、そんなにたくさんは作らない、などの方にピッタリのサイズです。</p> <p>ニーダーのポットもそのまま入るので、一次発酵にも便利です。</p> <p>《想定されるユーザー像》</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ホームベーカリーの生地作り機能を使用しているが、そのまま焼いたパンでは物足りないという方 ・少量で良いが、ステップアップしたより美味しいパンを作りたい <p>☆温度設定は25℃～42℃(12段階切替)</p> <p>☆タイマーは24時間で自動オフ(安全設計)</p> <p>☆庫内で結露した水が再び循環をする『結露水回収システム』を新採用</p>

価格	¥24,000	JANコード	4571311824150
電源・交流	100V 50/60Hz	消費電力	100W
生産国	日本	コード長	1,5m
サイズ(mm)	(外形寸法) W360 * D350 * H310	外装サイズ	
	(庫内寸法) W310 * D265 * H200	保証期間	1年間
本体重量	約3,5kg	梱包重量	
セット内容	本体、棚板×2、コンベクションボード、取扱説明書、レシピ集、スクエアパン型×1	材質	ヒーター本体・棚板:ABS 天板・背板:PP ドア:PET コンベクションボード:PP スクエアパン型: