

イケダの手づくりシリーズ

こうじ君 5S 白米 5kg	こうじ君 15S 白米 15kg	こうじ君 40 白米 40kg	こうじ君 60 白米 60kg	こうじ君 120 白米 120kg
-----------------------------	-------------------------------	------------------------------	------------------------------	--------------------------------



15S

はっこうま
こうじ発酵機

大好評!!

経験豊富なノウハウを生かした小型発酵機の決定版!!
味噌、塩麴、甘酒の麴造りに最適!!



特長 1 お手軽

◆家庭用100V電源があればどこでも使用できます。

特長 2 衛生的

◆すみずみまで掃除ができますので常に雑菌の無い清潔な状態で麴が作れます。

特長 3 簡単

◆伝統的な手法と最新の電子制御技術との組み合わせで高品質な麴が作れます。

特長 4 優れた保温力

◆材質に耐寒性、耐熱性の高い高密度ポリエチレンを採用。

処理量	15kg (白米) / 回
本体材質	外面：高密度ポリエチレン 内面：ABS
本体寸法	970W × 480D × 460H
重量	12 kg
定格電圧	100V
定格容量	200W
制御	品温表示 / 室温自動制御機能
付属品	上網、底網、箱布、底布、掛布、仕切り板2枚、麴菌

※製品改良のため予告なく仕様を変更する場合があります。



池田機械工業株式会社

<http://www.ikedakikai.co.jp>

〒999-3102 山形県上山市新金谷50-2

TEL.023-695-6001 FAX.023-695-6002

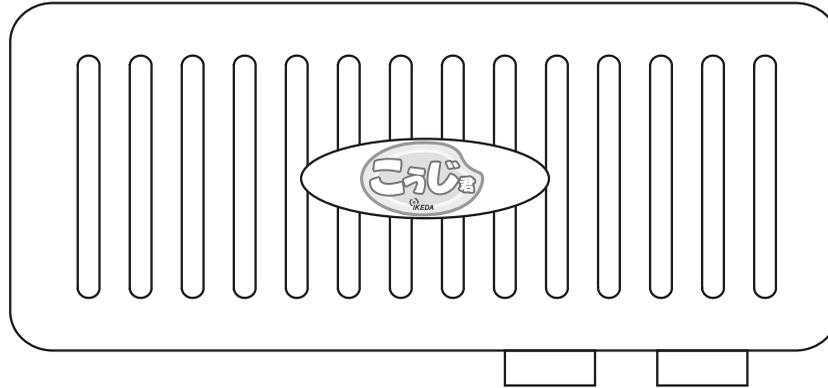
販売店

2018年4月

こうじ発酵機



15S



処理量	15kg(白米)／回
材質	外面：高密度ポリエチレン 内面：ABS
本体寸法	970W × 480D × 460H
機械重量	約 12kg
電源	单相100V 200W
付属品	上網、中網、袋、掛布、麹菌

