



40

はっこうき
こうじ発酵機

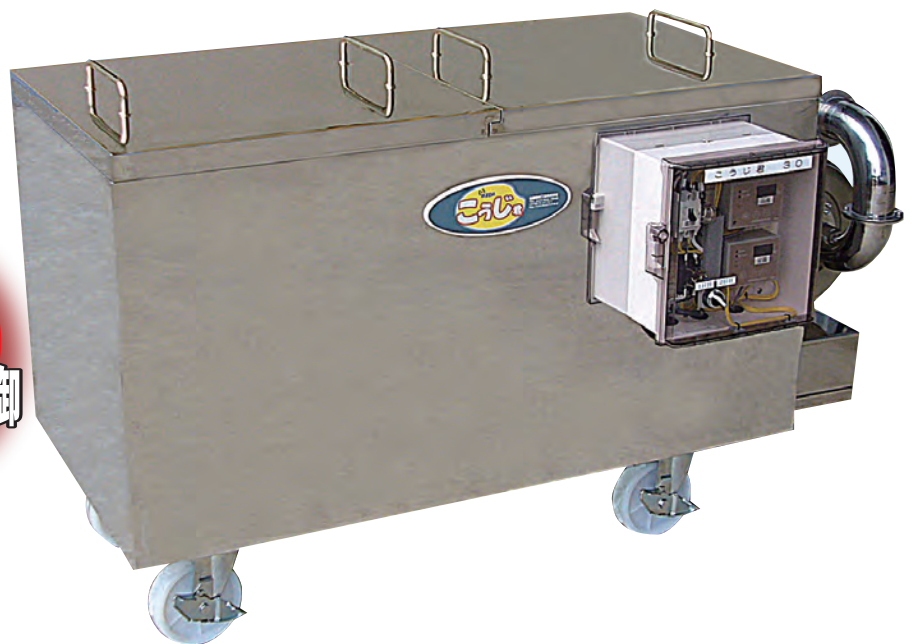
大好評!!

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!!

衛生的
ステンレス製

簡単
高品質

機能充実
品温、室温自動制御



特長 1 衛生的

- ◆外側、内側にステンレスを使用、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。
- ◆使用後のお手入れは工具を使わずに簡単に取り外しができます。

特長 2 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どなたでも簡単に作れます。

特長 3 お手軽

- ◆家庭用100V電源があれば、どこでも使用できます。

処理量	40kg (白米) / 回
定格容量	ヒーター : 600W 送風機 : 200W
本体寸法	1,600W × 800D × 920H
重量	100kg
定格電圧	100V
材質	SUS304
制御	品温 / 室温自動制御機能 漏電遮断器
付属品	上網、底網、箱布、掛布3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

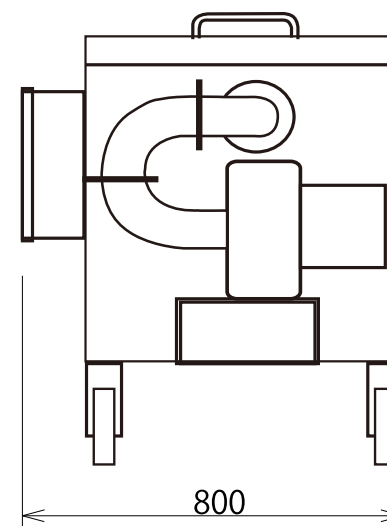
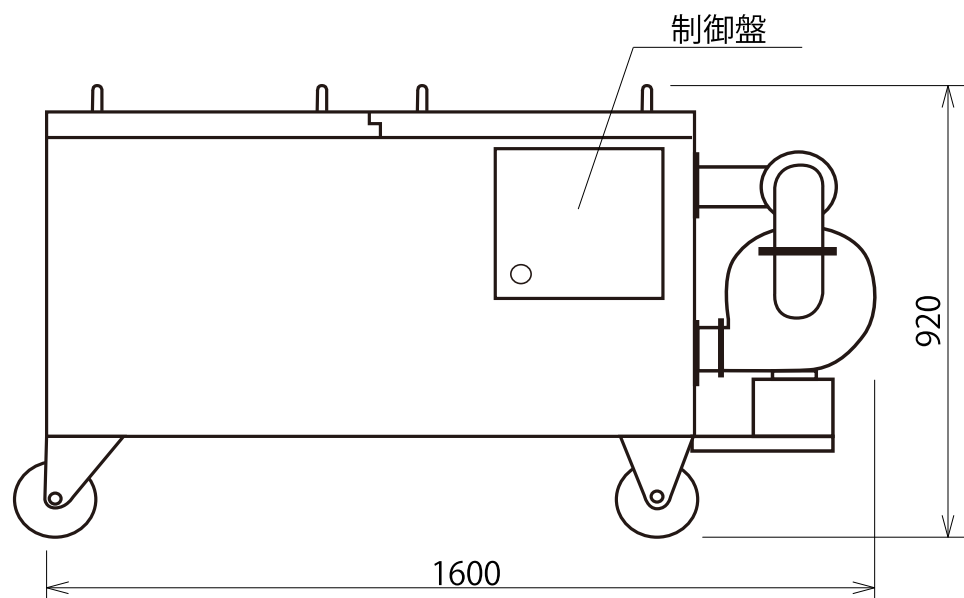
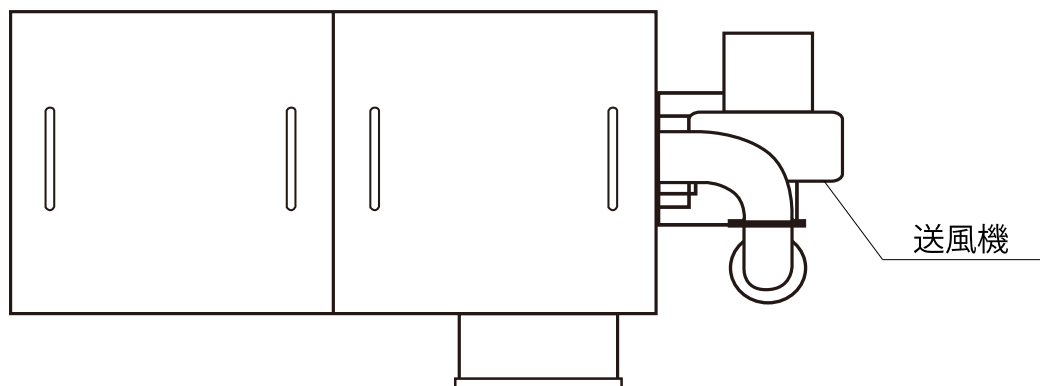
TEL.023-695-6001 FAX.023-695-6002

販売店



こうじ発酵機

40



諸元表

処理量	40kg(白米)／回
定格容量	ヒーター：600W 送風機：200W
本体寸法	1,600W × 800D × 920H
機械重量	約 100kg
定格電圧	100V
材質	SUS304
付属品	上網、底網、箱布、掛布3枚、麹菌