



# 5S

こうじはっしょうき発酵機

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、漬物、甘酒のこうじづくりに最適!!



### 特長 1 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麹が作れます。

### 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麹が作れます。

### 特長 3 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。

### 特長 4 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	5kg (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	645W × 420D × 400H
重量	8 kg
定格電圧	100V
定格容量	100W
制御	品温表示 / 室温自動制御機能
付属品	上網、中網、袋、掛布、麹菌

※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>

〒990-2338 山形市蔵王松ヶ丘2丁目2-9

**TEL.023-695-4000 FAX.023-695-4001**

販売店