

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
-----------------------------	-------------------------------	------------------------------	------------------------------	--------------------------------



60/120

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

こうじ君 120



こうじ君 60



特長 1 製麴室不用

◆屋内であればどこでも麴づくりができます。

特長 2 衛生的

◆ステンレス製ですので常に清潔な状態で麴づくりができます。

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。

	こうじ君60	こうじ君120
処理量	60kg (白米) / 回	120kg (白米) / 回
定格容量	ヒーター : 600W 送風機 : 400W	ヒーター : 1200W 送風機 : 400W
本体寸法	900W × 1300D × 1360H	1700W × 1300D × 1360H
定格電圧	三相200V標準 (ご希望により100Vも製作可)	
材質	内面/外面 : SUS304	
制御	品温/室温自動制御機能 漏電遮断器	
付属品	上網、中網、底網、箱布、掛布4枚、底網置台、麴菌	



池田機械工業株式会社

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

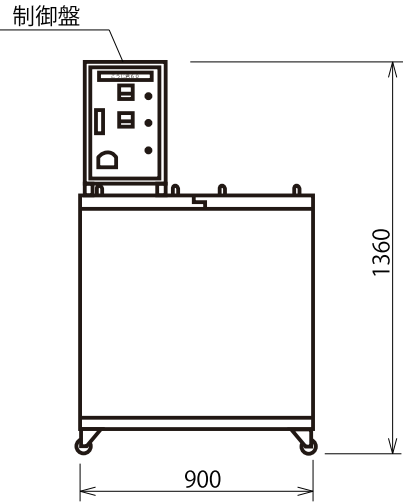
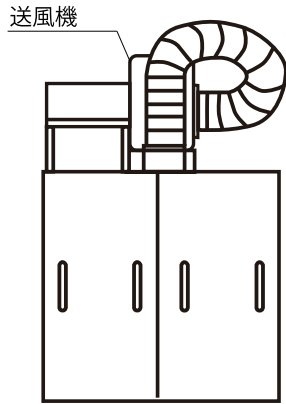
〒999-3102 山形県上山市新金谷50-2

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

販売店

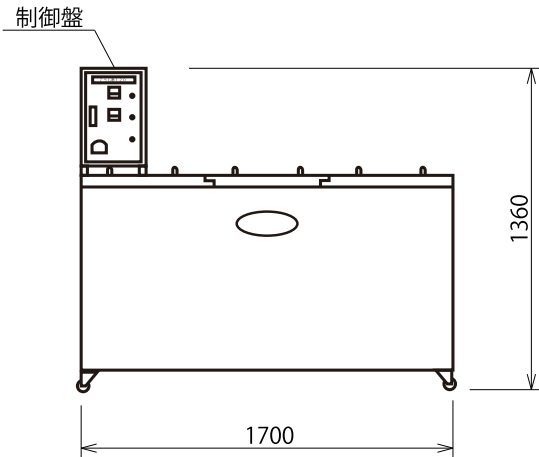
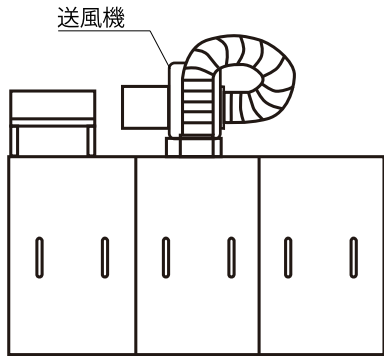
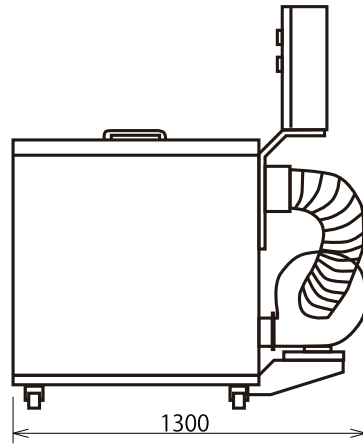
※製品改良のため予告なく仕様を変更する場合があります。

2018年 4月




こうじ発酵機
60

諸元表	
処 理 量	60kg(白米)／回
定格容量	ヒーター：600W 送風機：400W
本体寸法	900W × 1300D × 1360H
機械重量	約 200kg
定格電圧	三相200V(100Vも製作可)
材 質	内面/外面SUS304
付 属 品	上網、中網、底網、掛布4枚、底網置台、麹菌




こうじ発酵機
120

諸元表	
処 理 量	120kg(白米)／回
定格容量	ヒーター：1200W 送風機：400W
本体寸法	1700W × 1300D × 1360H
機械重量	約 300kg
定格電圧	三相200V(100Vも製作可)
材 質	内面/外面SUS304
付 属 品	上網、中網、底網、掛布4枚、底網置台、麹菌

