

# イケダの手づくりシリーズ

こうじ君 <b>5S</b>	こうじ君 <b>15S</b>	こうじ君 <b>30</b>	こうじ君 <b>60</b>	こうじ君 <b>120</b>
白米 5kg	白米 15kg	白米 30kg	白米 60kg	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 60



こうじ君 120

### 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	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、袋、掛布	



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

※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。

2012年 4月