

イケダの手づくりシリーズ



こうた 酵多君

ばんのうはっこうき
万能発酵機

新製品

あなたのアイデア次第で様々な発酵食品に!!

納豆、こうじ、甘酒、ヨーグルト...発酵食品で健康!!

衛生的

簡単

多用途



製造例

納豆 トレー18個/回

こうじ 約1.5kg/回

ヨーグルト 各種プラ容器/回

別売品のご案内

- ・納豆菌 (乾燥大豆30kg)
- ・納豆トレー (100×100×30H) 200枚/箱
- ・こうじ菌 (白米5kg)
- ・こうじ菌ふるい
- ・こうじ用Sネット (1m×1m)

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製造できます。

特長 3 簡単な温度設定

◆温度設定は50℃まで。発酵温度に合わせて設定できます。

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。

| | |
|------|------------------------|
| 温度設定 | 最高50℃まで設定 |
| 本体材質 | 外面：高密度ポリエチレン 内面：ABS |
| 本体寸法 | 440W×330D×310H |
| 重量 | 3.4kg |
| 定格電圧 | 100V |
| 定格容量 | 120W |
| 制御 | 室温自動制御機能 |
| 付属品 | 網 |

※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番2

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

販売店

2022年5月