

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 30 白米 30kg	こうじ君 61・62 白米 60kg	こうじ君 121・122 白米 120kg
-----------------------------	-------------------------------	------------------------------	---------------------------------	------------------------------------



61・121

(100V仕様)

(三相200V仕様)

62・122

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 121 (100V)
こうじ君 122 (三相200V)

こうじ君 61 (100V)
こうじ君 62 (三相200V)



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61	こうじ君62	こうじ君121	こうじ君122
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	100V	三相200V	100V	三相200V
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			



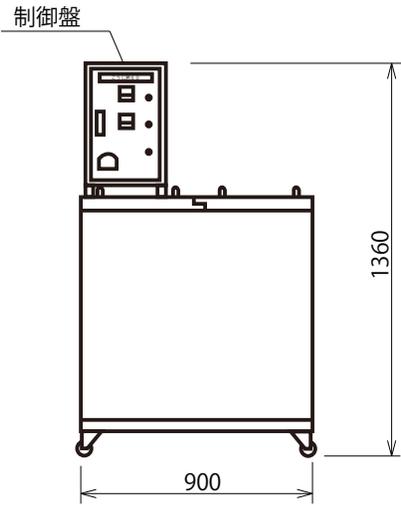
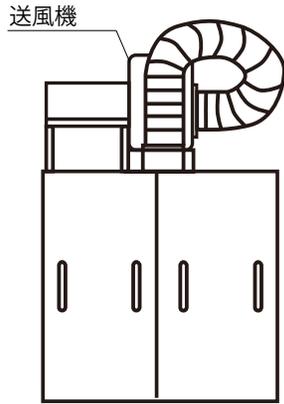
池田機械工業株式会社

<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

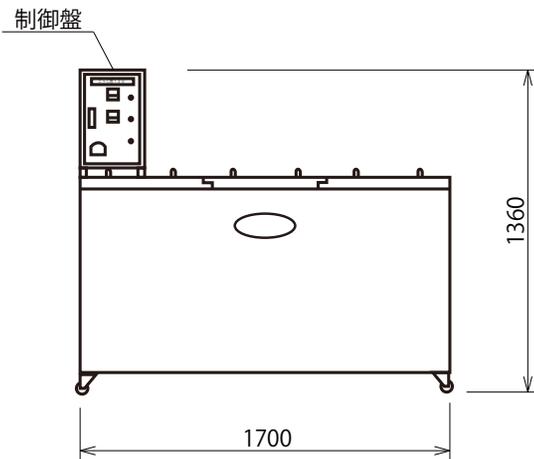
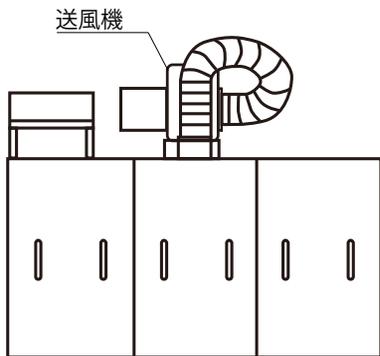
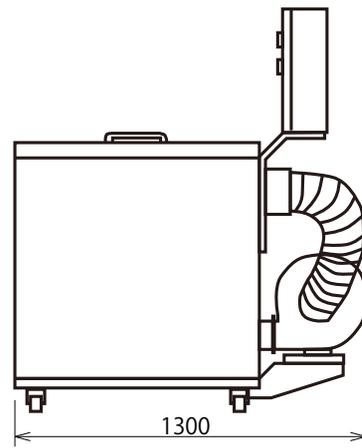
販売店



こうじ発酵機

61・62

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	こうじ君61 (100V) こうじ君62 (三相200V)
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

121・122

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	こうじ君121 (100V) こうじ君122 (三相200V)
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

