

イケダの手づくりシリーズ

こうじ君 5S	こうじ君 15S	こうじ君 40	こうじ君 60	こうじ君 120
白米 5kg	白米 15kg	白米 40kg	白米 60kg	白米 120kg



5S

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!!

低価格

軽量

機能充実



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麴が作れます。

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。

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。。

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、底網、箱布、底布、掛布、麴菌

※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>

〒999-3102 山形県上山市新金谷50-2

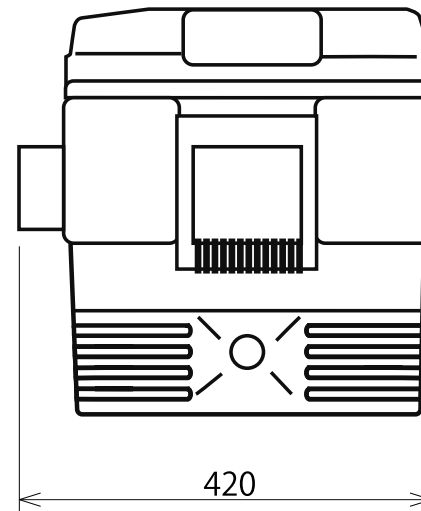
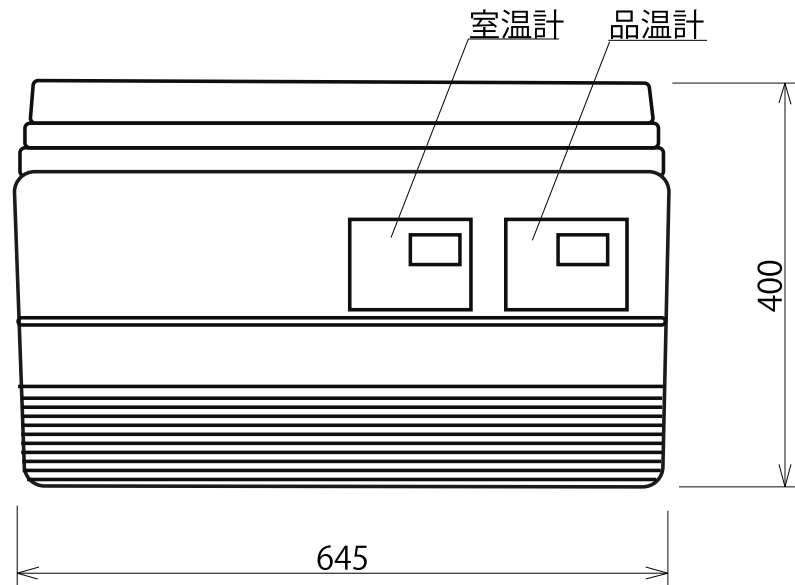
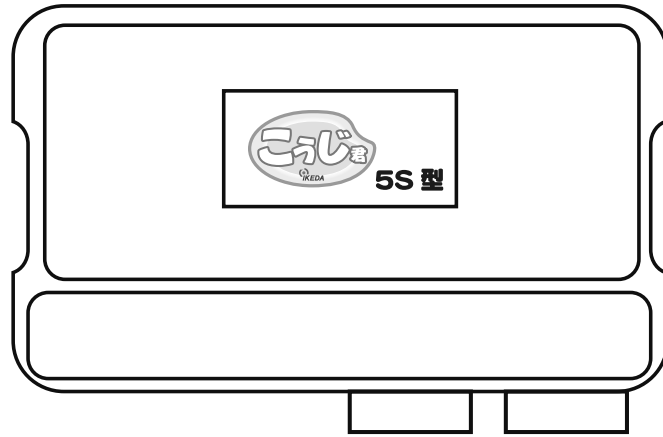
TEL.023-695-6001 FAX.023-695-6002

販売店

こうじ発酵機



5S



諸元表

処 理 量	5kg(白米)／回
材 質	外面：高密度ポリエチレン 内面：ABS
本体寸法	645W × 420D × 400H
機械重量	約 8kg
電 源	单相100V 100W
付 属 品	上網、中網、袋、掛布、麹菌