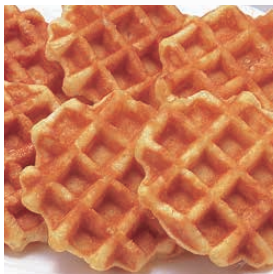


SUNTEC®



調理機器総合カタログ



頼れるメニューづくりに貢献する

株式会社 サンテックコーポレーション



簡単に焼き上げる多彩なメニュー

サンテックコーポレーションが提供する調理機器は、人気の定番メニュー、ベルジャンワッフルを中心に、各種ワッフル、クロワッサン生地、バイクドーナツ、様々なスイーツ・アラカルトから軽食メニューやイベント用のお菓子まで、《焼き上げる》をテーマに多彩な機器を取り揃えております。

マルチベーカリーで利便性と多様性を追求

焼き上げるメニューの調理では、プレートの形状ででき上がるものが決まりますが、マルチベーカリーシリーズは、そのプレートを交換式にすることに成功。1台で、オプションのプレート交換により、驚くべき多彩なメニューを簡単に焼き上げることができます。

マルチベーカリーシリーズと従来製品の違い

マルチベーカリーシリーズ

プレート交換(ワンタッチ式)

マルチベーカリー以外(従来製品)

プレート交換(弊社にて交換可能)

AC100V(家庭用電源) / 特注にて200Vへの変更も可能

- 多品種のメニュー提供が可能
- フレキシブル対応可能(1台で何役も)
- プレートの水洗いが可能(衛生的)
- プレートが外せるので清掃時間の短縮
- テフロン再加工時に、本体を送らずにプレートだけ送ることができる
- 少量多品種の提供が1台で可能に(商品ロス対策)
- 季節(春夏秋冬)ごとにメニュー変更が可能
- 日替わりでメニュー変更が可能
- 時間帯に合わせメニュー変更が可能

【例】マルチベーカリーMAXの場合
 モーニング → パンケーキ
 ランチ → ホットサンド/パニーニ
 ティータイム → ワッフル

ワンタッチ
プレート
交換

プレート
丸洗い

1台で
複数種
メニュー

多品種
少量

簡単
スピーディ

コンパクトな
電気式

- 単一メニュー向け(専用機)
- 専用機なのでマルチベーカリーシリーズより安価
- プレートの水洗いをすることができない
- テフロン再加工時に本体ごと送らなければならない(別途工賃が掛かります)

~~ワンタッチ
プレート
交換~~

~~プレート
丸洗い~~

~~1台で
複数種
メニュー~~

~~多品種
少量~~

簡単
スピーディ

コンパクトな
電気式

リーズナブルな
低価格

マルチベーカリーシリーズ

3~12



- マルチベーカリーMAX
- マルチベーカリーE-MAX **NEW!!**
- マルチベーカリーPRO
- マルチベーカリーPetit



ワッフルベーカリーシリーズ

13~16



- ベルジャンワッフルベーカリー
- ワッフルベーカリー
- ワッフルハート
- ワッフルバー
- クロワッサンワッフルベーカリー
- プチワッフルベーカリー
- クッキーベーカリー
- ワッフルディスペンサー

クロワッサン生地・バイクドーナツ

17~18



- クロワッサンバー
- ミニバー(ミニクロワッサンバー)
- バイクドーナツ
- ハートドーナツ
- バニラハート
- クロワッサンドーナツ
- アイスサンドメーカー
- プチバイクドーナツ
- バイクドフレンチクルーラー
- ミニハート

その他の機器

19~22



- カフェボール
- アイスコーン
- クレーププレス
- ホットサンドメーカー
- パニーニクッカー
- コンベクションオープン
- コンベアトースター
- 発酵機(ホイロ)
- 綿菓子機
- チーズドッカー
- クレープマシーン
- パンケーキベーカリー(お好み焼き機)
- ビッグホットサンド
- プレスグリルメーカー/プレスサンドメーカー
- ピザプレス
- ベビーカステラ焼成機
- ポップコーンマシーン
- オリジナルプレート(特注)について

マルチベーカリーシリーズ

ワッフルベーカリーシリーズ

クロワッサン生地・バイクドーナツ

その他の機器

時間帯・季節・立地にフレキシブルに対応 マルチベーカ―MAX

売れ筋メニューを自在に開発可能にするプレート交換式

1台の電気式ベーカ―のプレート交換方式で、本格的なベルジャンワッフルをはじめ、バイクドーナツやホットサンド、クロワッサンワッフル、パニーニなどの人気メニューを誰にでも簡単に焼き上げることができます。少量多品種のメニュー展開が可能になり、時間帯、季節、立地に応じて、売上アップに大きく貢献します。マルチベーカ―MAXは1連式(MAX-1)と2連式(MAX-2)があり、販売量や設置スペースに応じてお選びいただけます。各機種には、34種類の中からお選びいただいた1種類のプレート1組を付属。追加のプレートはオプション扱いとなります。

マルチベーカ―MAXの マルチな機能

**ワンタッチ
プレート
交換**

画期的な交換式プレートはワンタッチで取り付け・取り外しも簡単。

**プレート
丸洗い**

取り外したプレートは水洗いもでき、清掃がとても簡単。



**1台で
複数種
メニュー**

オプションでプレートを増やせば、1台で多彩なメニュー展開が可能に。

**多品種
少量**

時間帯・季節・立地などに応じ細かなニーズに対応できる多品種・少量生産に最適。

**簡単
スピーディ**

プレートに生地を入れてプレスするだけ。上下ヒータープレートで一気に焼成。

**コンパクトな
電気式**

小型・軽量の単相100V電源式なので、どこにでも置くだけで設置可能。

生地をプレートに入れて 蓋を閉じるだけの簡単焼成。



生地をプレートの上に乗せる。



蓋を閉じて、タイマーをセットして焼成スタート。



簡単に焼き上がり。

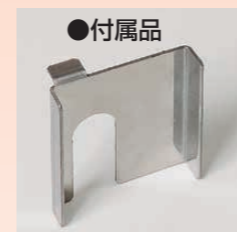
簡単なプレート交換で簡単にマルチ・メニューを実現

プレート交換方式の電気式ベーカ―を、シングルとダブルの2機種ご用意しました。いずれも本格的なベルジャンワッフルをはじめ、人気のバイクドーナツやクロワッサンドーナツ(チェルキーリング)、クロワッサンバー(チェルキーバー)やカフェボール、クロワッサンワッフル、パンケーキなどの人気メニューを誰にでも簡単に焼き上げることができます。焼成取数や設置スペースに応じてお選びください。

プレートの取り外し・取り付けは簡単



●付属品
ラッチオープナーを使用してロックを解除。



●付属品
プレート交換時に誤って上蓋が倒れないように固定するヒンジストッパー。



●標準装備
上蓋が上がる
上蓋が下がる



別のプレートを差し込み、ラッチオープナーでロックするだけで交換完了。

厚みの異なるプレートも 交換可能に

上蓋の高さ調整するアジャスターにより、異なる厚さのプレートを取り付け・交換が可能に。厚みの異なるメニューをマルチに焼成できる画期的なシステム。

●オプション



油受けバットを取り付けることができるプレートもあります。



■MAX-1 受
電源：AC100V
消費電力：740W
外形寸法：W270×D455×H195mm
価格：¥238,000
※特注にて単相200V・900Wに変更可能です。

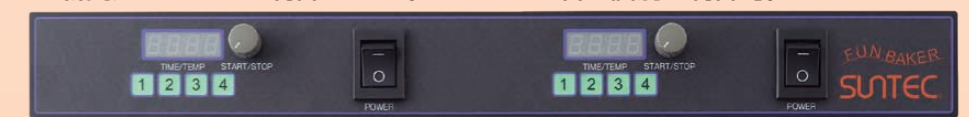


■MAX-2 受
電源：AC100V
消費電力：1,480W
外形寸法：W540×D455×H195mm
価格：¥398,000
※特注にて単相200V・1800Wに変更可能です。

●新開発のデジタル制御パネル(MAX-1)



●新開発のデジタル制御パネル(MAX-2は左右を個別に制御可)



●メニューの種類に応じて、4段階の出力設定ができます。

■は特注にて単相200Vに変更可能です。■は特注にて単相200V・3相200Vに変更可能です。受=受注生産

マルチベーカリー MAX & E-MAX 共通 34種類のプレート

例えばこんな風に、時間帯や用途によって
提供メニューを変えることができます。

モーニング	ランチ	ティータイム	ギフト
・パンケーキ	・パニーニ ・ビッグホットサンド	・ワッフル ・クロワッサンバー ・バイクドーナツ etc.	

●いずれかのプレート1セットが本体に付属。追加のプレートはオプション扱いになります。

<p>① クロワッサンバー (チェルキーバー)</p> <p>焼き上がりサイズ: 30(直径)×180(長さ)mm</p>	<p>② クロワッサンドーナツ (チェルキーリング)</p> <p>焼き上がりサイズ: 84(直径)×28(厚さ)mm</p>	<p>③ バイクドーナツ</p> <p>焼き上がりサイズ: 84(直径)×30(厚さ)mm</p>	<p>④ バイクドーナツ</p> <p>焼き上がりサイズ: 88×88×30(厚さ)mm</p>	<p>⑤ バイクドーナツ</p> <p>焼き上がりサイズ: 84(直径)×30(厚さ)mm</p>	<p>⑥ プチバイクドーナツ</p> <p>焼き上がりサイズ: 50(直径)×24(厚さ)mm</p>	<p>⑦ フラットグリル</p> <p>有効焼成面積: 190×200×28(最小厚さ)mm</p>
<p>⑧ フラット&パニーニ</p> <p>有効焼成面積: 190×200×28(最小厚さ)mm</p>	<p>⑨ パニーニグリル</p> <p>有効焼成面積: 190×200×28(最小厚さ)mm</p>	<p>⑩ ビッグホットサンド</p> <p>有効焼成面積: 146×134×29(最小厚さ)mm</p>	<p>⑪ カフェボール</p> <p>焼き上がりサイズ: 50×35×21(厚さ)mm</p>	<p>⑫ ミニハート</p> <p>焼き上がりサイズ: 45×45×25(厚さ)mm</p>	<p>⑬ ベルジャンワッフル 丸型 1個取小</p> <p>焼き上がりサイズ: 164(直径)×26(厚さ)mm</p>	<p>⑭ ベルジャンワッフル 丸型 1個取大</p> <p>焼き上がりサイズ: 180(直径)×30(厚さ)mm</p>



【基本焼成メニューは34種類。工夫次第で貴店が提供できるメニューは無限に広がります。】

<p>⑮ ベルジャンワッフル 長角型 2個取</p> <p>焼き上がりサイズ: 98×150×26(厚さ)mm</p>	<p>⑯ ベルジャンワッフル 長角型 4個取</p> <p>焼き上がりサイズ: 97×79×26(厚さ)mm</p>	<p>⑰ ベルジャンワッフル 正角型 4個取小</p> <p>焼き上がりサイズ: 87×87×26(厚さ)mm</p>	<p>⑱ ベルジャンワッフル 正角型 4個取大</p> <p>焼き上がりサイズ: 98×98×26(厚さ)mm</p>	<p>⑲ クロワッサンワッフル</p> <p>有効焼成面積: 200×200×26(厚さ)mm</p>	<p>⑳ ワッフル丸型 1個取</p> <p>焼き上がりサイズ: 174(直径)×16(厚さ)mm</p>	<p>㉑ ワッフル角型 1個取</p> <p>焼き上がりサイズ: 183×183×16(厚さ)mm</p>
---	--	---	---	---	---	---

※リエージュタイプ専用

<p>⑳ パンケーキ/お好み焼き</p> <p>焼き上がりサイズ: 174(直径)×16(厚さ)mm</p>	<p>㉓ ゴーフレット 丸型 4個取</p> <p>焼き上がりサイズ: 90(直径)×2(厚さ)mm</p>	<p>㉔ ミニバー (ミニクロワッサンバー)</p> <p>焼き上がりサイズ: 30(直径)×90(長さ)mm</p>	<p>㉕ フィナンシェ 8個取</p> <p>焼き上がりサイズ: 83×42×20(厚さ)mm</p>	<p>㉖ マドレーヌ 8個取</p> <p>焼き上がりサイズ: 80×45×20(厚さ)mm</p>	<p>㉗ ハートワッフル 1個取</p> <p>焼き上がりサイズ: 175×175×16(厚さ)mm</p>	<p>㉘ ワッフルバー 4個取</p> <p>焼き上がりサイズ: 98×79×26(厚さ)mm</p>
<p>㉙ エッグワッフル (バブルワッフル)</p> <p>焼き上がりサイズ: 206×177×15(厚さ)mm</p>	<p>㉚ ゴーフレット角型</p> <p>有効焼成面積: 最大200×200×3(厚さ)mm</p>	<p>㉛ アイスコーン</p> <p>焼き上がりサイズ: 210(直径)mm ▲</p> <p>▲アイスコーンは、2連式での使用をお勧めしていません。火傷の恐れがあります。</p>	<p>㉜ フランクグリル</p> <p>焼き上がりサイズ: 180×20~24(太さ)mm</p>	<p>㉝ スティックバー</p> <p>焼き上がりサイズ: 180×20×20(厚さ)mm</p>	<p>㉞ チヂミ</p> <p>焼き上がりサイズ: 174(直径)×8(最小厚さ)mm</p>	

新型プレートも
随時開発中!!

マルチベーカリーシリーズ

時間帯・季節・立地にフレキシブルに対応 マルチベーカーE-MAX

マルチメニューを簡単実現するプレート交換式の普及版

1台の電気式ベーカーをプレート交換方式により34種類のメニュー焼成を可能にするマルチベーカーMAXに対して、こちらは同じプレート交換式でありながら、メニュー数ある程度限定するとともに、制御系に簡略なアナログ式を採用することで、価格をリーズナブルに設定した《マルチベーカーE-MAX》です。本体は4機種。交換できる複数プレートの種類によりタイプAとタイプBがあり、それぞれに1連式(E-MAX-1A/E-MAX-1B)と2連式(E-MAX-2A/E-MAX-2B)があります。各機種には、いずれか1種類のプレート1組が付属。追加のプレートはオプション扱いとなります。全プレートの一覧は前ページをご覧ください。各プレートと本体との適合可否は、10ページの機能・適合表をご参照ください。

- ワンタッチプレート交換
- プレート丸洗い
- 1台で複数種メニュー
- 多品種少量
- 簡単スピーディ
- コンパクトな電気式

プレートの取り外し・取り付けも簡単…

必ず本体機種に適合するプレートをご使用ください。



ラッチオープナーを使用してロックを解除。



簡単にプレートの取り外しができる。



別のプレートの取り付けも簡単。

E-MAXとMAXの違い

- プレート(=メニュー)数を限定**
【タイプA】が8種類、【タイプB】には26種類のプレートを装着できます。これはメニューによりプレートの厚さが異なるため、性能には変わりはありません。
- 簡易操作のアナログ制御**
焼成は単純なON-OFFのアナログ式を採用(MAXはデジタル制御+プリセット機構付き)。焼き上がりに違いはありません。
- お求めになりやすい低価格**
MAXをベースに、厚さの異なるプレートに対応させるシンプルなアジャスター設計と、アナログ制御を採用することで低価格化を実現。導入の際のハードルを下げました。

新開発のシンプルなアジャスター構造で上蓋の高さを簡単に調整、厚みの異なるプレートが取付可



両側のアジャスターを持つ。上方向に持ち上げる。奥側に倒すだけで完了。

マルチベーカーE-MAX《Type A》

プレート交換方式の電気式ベーカーを、シングルとダブルの2機種をご用意しました。いずれも、人気の各種バイクドーナツやクロワッサンドーナツ(チェルキーリング)、カフェボール、ミニハート、エッグワッフルなどの人気メニューを誰にでも簡単に焼き上げることができます。焼成取数や設置スペースに応じてお選びください。

追加のプレートはオプション扱いになります。いずれかのプレート1セットが本体に付属。



●オプション
油受けバット

■E-MAX-2A受
電源: AC100V
消費電力: 1,500W(750W/上300W/下450W)×2
外形寸法: W510×D455×H195mm
価格: ¥345,000
※特注にて単相200V1500Wに変更可能です。

■E-MAX-1A受
電源: AC100V
消費電力: 750W(上300W/下450W)
外形寸法: W255×D455×H195mm
価格: ¥195,000
※特注にて単相200V750Wに変更可能です。

8種類のメニュープレート交換に対応

《TypeA専用/TypeBには取り付けできません》



③	④	⑤	⑥
バイクドーナツ	バイクドーナツ ハートドーナツ	バイクドーナツ フレンチクルーラー	プチバイクドーナツ
焼き上がりサイズ: 84(直径)×30(厚さ)mm	焼き上がりサイズ: 88×88×30(厚さ)mm	焼き上がりサイズ: 84(直径)×30(厚さ)mm	焼き上がりサイズ: 50(直径)×24(厚さ)mm
②	⑪	⑫	⑲
クロワッサンドーナツ (チェルキーリング)	カフェボール	ミニハート	エッグワッフル (パブルワッフル)
焼き上がりサイズ: 84(直径)×28(厚さ)mm	焼き上がりサイズ: 50×35×21(厚さ)mm	焼き上がりサイズ: 45×45×25(厚さ)mm	焼き上がりサイズ: 206×177×15(厚さ)mm

マルチベーカ―E-MAX《Type B》

プレート交換方式の電気式ベーカ―を、シングルとダブルの2機種をご用意しました。いずれも、各種ベルジャン・ワッフル、クロワッサンバー、パニーニ、ビッグホットサンド、パンケーキ、ゴーフレット、フィナンシェ、マドレーヌなどの人気メニューを誰にでも簡単に焼き上げることができます。焼成取数や設置スペースに応じてお選びください。

追加のプレートはオプション扱いになります。いずれかのプレート1セットが本体に付属。



●オプション



油受けバット

■E-MAX-2B


















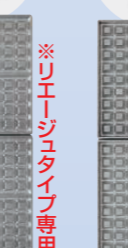


電源：AC100V
消費電力：1,480W(740W/上370W/下370W)×2
外形寸法：W510×D455×H195mm
価格：¥345,000
※特注にて単相200V1800Wに変更可能です。

■E-MAX-1B


























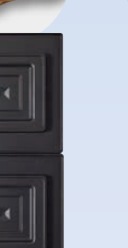






電源：AC100V
消費電力：740W(上370W/下370W)
外形寸法：W255×D455×H195mm
価格：¥195,000
※特注にて単相200V900Wに変更可能です。

26種類のメニュープレート交換に対応

《TypeB専用/Type Aには取り付けできません》

<p>① クロワッサンバー (チェルキーバー)</p>   <p>焼き上がりサイズ：30(直径)×180(長さ)mm</p>	<p>②4 ミニバー (ミニクロワッサンバー)</p>   <p>焼き上がりサイズ：30(直径)×90(長さ)mm</p>	<p>③13 ベルジャンワッフル丸型 1個取小</p>   <p>焼き上がりサイズ：164(直径)×26(厚さ)mm</p>	<p>④14 ベルジャンワッフル丸型 1個取大</p>   <p>焼き上がりサイズ：180(直径)×30(厚さ)mm</p>	<p>⑤15 ベルジャンワッフル長角型 2個取</p>   <p>焼き上がりサイズ：98×150×26(厚さ)mm</p>
<p>⑥16 ベルジャンワッフル長角型 4個取</p>   <p>焼き上がりサイズ：97×79×26(厚さ)mm</p>	<p>⑦17 ベルジャンワッフル正角型 4個取小</p>   <p>焼き上がりサイズ：87×87×26(厚さ)mm</p>	<p>⑧18 ベルジャンワッフル正角型 4個取大</p>   <p>焼き上がりサイズ：98×98×26(厚さ)mm</p>	<p>⑨19 クロワッサンワッフル</p>   <p>有効焼成面積：200×200×26(厚さ)mm</p>	<p>⑩20 ワッフル丸型 1個取</p>   <p>焼き上がりサイズ：174(直径)×16(厚さ)mm</p>

※リエージュタイプ専用

<p>⑪21 ワッフル角型 1個取</p>   <p>焼き上がりサイズ：183×183×16(厚さ)mm</p>	<p>⑫28 ワッフルバー 4個取</p>   <p>焼き上がりサイズ：98×79×26(厚さ)mm</p>	<p>⑬23 ゴーフレット丸型 4個取</p>   <p>焼き上がりサイズ：90(直径)×2(厚さ)mm</p>	<p>⑭30 ゴーフレット角型</p>   <p>有効焼成面積：最大200×200×3(厚さ)mm</p>	<p>⑮27 ハートワッフル 1個取</p>   <p>焼き上がりサイズ：175×175×16(厚さ)mm</p>	<p>⑯25 フィナンシェ 8個取</p>   <p>焼き上がりサイズ：83×42×20(厚さ)mm</p>	<p>⑰26 マドレーヌ 8個取</p>   <p>焼き上がりサイズ：80×45×20(厚さ)mm</p>	<p>⑱22 パンケーキ/お好み焼き</p>   <p>焼き上がりサイズ：174(直径)×16(厚さ)mm</p>
<p>⑲7 フラットグリル</p>   <p>有効焼成面積：190×200×28(最小厚さ)mm</p>	<p>⑳8 フラット&パニーニ</p>   <p>有効焼成面積：190×200×28(最小厚さ)mm</p>	<p>㉑9 パニーニグリル</p>   <p>有効焼成面積：190×200×28(最小厚さ)mm</p>	<p>㉒10 ビッグホットサンド</p>   <p>有効焼成面積：146×134×29(最小厚さ)mm</p>	<p>㉓31 アイスコーン</p>   <p>焼き上がりサイズ：210(直径)mm▲</p>	<p>㉔32 フランクグリル</p>   <p>焼き上がりサイズ：180×20~24(太さ)mm</p>	<p>㉕33 スティックバー</p>   <p>焼き上がりサイズ：180×20×20(厚さ)mm</p>	<p>㉖34 チヂミ</p>   <p>焼き上がりサイズ：174(直径)×8(最小厚さ)mm</p>

▲アイスコーンは、2連式での使用をお勧めしていません。火傷の恐れがあります。

■マルチベーカ―MAX & E-MAX/プレート型式と機能・適合表

No.	商品名	プレート型式	取数(1連)	取数(2連)	焼き上がりサイズ	MAX	E-MAX-A	E-MAX-B
①	クロワッサンバー(チェルキーバー)	CBA0501	5	10	30(直径)×180(長さ)mm	●	●	●
②	クロワッサンバー(チェルキーリング)	CCA0401	4	8	84(直径)×28(厚さ)mm	●	●	●
③	バイクドーナツ	BCA0401	4	8	84(直径)×30(厚さ)mm	●	●	●
④	バイクドーナツ	HCA0401	4	8	88×88×30(厚さ)mm	●	●	●
⑤	バイクドーナツ	FCA0401	4	8	84(直径)×30(厚さ)mm	●	●	●
⑥	プチバイクドーナツ	PCA0901	9	18	50(直径)×24(厚さ)mm	●	●	●
⑦	フラットグリル	PKF0101	-	-	有効焼成面積190×200×28(最少厚さ)mm	●	●	●
⑧	フラット&パニーニ	FPC0101	-	-	有効焼成面積190×200×28(最少厚さ)mm	●	●	●
⑨	パニーニグリル	SPC0101	-	-	有効焼成面積190×200×28(最少厚さ)mm	●	●	●
⑩	ビッグホットサンド	BHS0101	1	2	有効焼成面積146×134×29(最少厚さ)mm	●	●	●
⑪	カフェボール	SCB1201	12	24	50×35×21(厚さ)mm	●	●	●
⑫	ミニハート	SMH0901	9	18	45×45×25(厚さ)mm	●	●	●
⑬	ベルジャンワッフル丸型 1個取小	BWR0101	1	2	164(直径)×26(厚さ)mm	●	●	●
⑭	ベルジャンワッフル丸型 1個取大	BWR0102	1	2	180(直径)×30(厚さ)mm	●	●	●
⑮	ベルジャンワッフル長角型 2個取	BWS0201	2	4	98×150×26(厚さ)mm	●	●	●
⑯	ベルジャンワッフル長角型 4個取	BWS0401	4	8	98×79×26(厚さ)mm	●	●	●
⑰	ベルジャンワッフル正角型 4個取小	BWS0402	4	8	87×87×26(厚さ)mm	●	●	●
⑱	ベルジャンワッフル正角型 4個取大	BWS0403	4	8	98×98×26(厚さ)mm ※リエージュタイプ専用	●	●	●
⑲	クロワッサンワッフル	CWF0101	※	※	有効焼成面積200×200×26(厚さ)mm	●	●	●
⑳	ワッフル丸型 1個取	WFR0101	1	2	174(直径)×16(厚さ)mm	●	●	●
㉑	ワッフル角型 1個取	WFS0101	1	2	183×183×16(厚さ)mm	●	●	●
㉒	パンケーキ/お好み焼き	POK0101	1	2	174(直径)×16(厚さ)mm	●	●	●
㉓	ゴーフレット丸型 4個取	GFR0401	4	8	90(直径)×2(厚さ)mm	●	●	●
㉔	ミニバー(ミニクロワッサンバー)	MBA1001	10	20	30(直径)×90(長さ)mm	●	●	●
㉕	フィナンシェ 8個取	FNC0801	8	16	83×42×20(厚さ)mm	●	●	●
㉖	マドレーヌ 8個取	MDN0801	8	16	80×45×20(厚さ)mm	●	●	●
㉗	ハートワッフル 1個取	HWF0101	1	2	175×175×16(厚さ)mm	●	●	●
㉘	ワッフルバー 4個取	WFB0401	4	8	98×79×26(厚さ)mm	●	●	●
㉙	エッグワッフル(パブルワッフル)	EFW0101	1	2	206×177×15(厚さ)mm	●	●	●
㉚	ゴーフレット角型	GFS0101	※	※	有効焼成面積200×200×3(厚さ)mm	●	●	●
㉛	アイスコーン	SIK0101	1	▲	210(直径)mm	●	●	●
㉜	フランクグリル	FLG0601	6	12	180×20~24(太さ)mm	●	●	●
㉝	スティックバー	STB0801	8	16	180×20×20(厚さ)mm	●	●	●
㉞	チヂミ	KPG0101	1	2	174(直径)×8(最小厚さ)mm	●	●	●

※焼成取数は生地のおおきさにより異なります。▲2連式での使用をお勧めしていません。火傷の恐れがあります。
●は特注にて単相200Vに変更可能です。▲は特注にて単相200V・3相200Vに変更可能です。●=受注生産

時間帯・季節・立地にフレキシブルに対応

マルチベーカークーPRO

- ワンタッチプレート交換
- 1台で16種類メニュー
- 多品種少量
- 簡単スピーディ
- コンパクトな電気式
- プレート丸洗い

売れ筋メニューを自在に開発可能に!

1台の電気式ベーカークーのプレート交換方式で、本格的なベルジャンワッフルをはじめ、クロワッサンバー(チェルキーバー)やベビーカステラ、鯛焼きなどの人気メニューを誰にでも簡単に焼き上げることができます。少量多品種のメニュー展開が可能になり、時間帯、季節、立地に応じて、売上アップに貢献します。



生地をプレートに入れて「はさみ焼き」するだけ。

【オプション】油受け/油受けバット



●付属品 ●オプション ●オプション
ラッチオープナー 油受けバット 油受けバット取付金具

- MSP-100-DX 受
電源: AC100V
消費電力: 1,450W
外形寸法: W485×D350(取手含む450)×H190mm
価格: ¥398,000
- MSP-200-DX 受
電源: 単相200V
消費電力: 2,000W
外形寸法: W485×D350(取手含む450)×H190mm
価格: ¥398,000



ラッチオープナーを使用してロックを解除。簡単にプレートの取り外しができる。別のプレートの取り付けも簡単。

■マルチベーカークー PRO 型式基準表

No.	商品名	本体型式(100V)	本体型式(単相200V)	プレート型式	本体プレートセット型式(100V)	本体プレートセット型式(単相200V)
①	ベルジャンワッフル正角型 6個取り	MSP-100-DX	MSP-200-DX	WS0601	MSP-100-WS0601	MSP-200-WS0601
②	ベルジャンワッフル長角型 6個取り	MSP-100-DX	MSP-200-DX	WS0602	MSP-100-WS0602	MSP-200-WS0602
③	ベルジャンワッフル丸型 2個取り	MSP-100-DX	MSP-200-DX	WR0201	MSP-100-WR0201	MSP-200-WR0201
④	ベルジャンワッフル丸型 6個取り	MSP-100-DX	MSP-200-DX	WR0601	MSP-100-WR0601	MSP-200-WR0601
⑤	クロワッサンバー(チェルキーバー)	MSP-100-DX	MSP-200-DX	BA0801	MSP-100-BA0801	MSP-200-BA0801
⑥	ベビーカステラ 32個取り	MSP-100-DX	MSP-200-DX	BC3201	MSP-100-BC3201	MSP-200-BC3201
⑦	ベビーカステラ丸型 40個取り	MSP-100-DX	MSP-200-DX	BR4001	MSP-100-BR4001	MSP-200-BR4001
⑧	鯛焼き	MSP-100-DX	MSP-200-DX	TI0301	MSP-100-TI0301	MSP-200-TI0301
⑨	たい丸君	MSP-100-DX	MSP-200-DX	TR0601	MSP-100-TR0601	MSP-200-TR0601
⑩	ミニ鯛焼き	MSP-100-DX	MSP-200-DX	MT2101	MSP-100-MT2101	MSP-200-MT2101
⑪	チュロス	MSP-100-DX	MSP-200-DX	CH0701	MSP-100-CH0701	MSP-200-CH0701
⑫	大判焼	MSP-100-DX	MSP-200-DX	OY0601	MSP-100-OY0601	MSP-200-OY0601
⑬	鉄板型(フラット)	MSP-100-DX	MSP-200-DX	PK0101	MSP-100-PK0101	MSP-200-PK0101
⑭	クロワッサンバー(チェルキーリング)	MSP-100-DX	MSP-200-DX	CA0601	MSP-100-CA0601	MSP-200-CA0601
⑮	クロワッサンワッフル	MSP-100-DX	MSP-200-DX	CW0601	MSP-100-CW0601	MSP-200-CW0601
⑯	チーズドック	MSP-100-DX	MSP-200-DX	CD0601	MSP-100-CD0601	MSP-200-CD0601

交換プレート(マルチベーカークーPRO専用)【1台16役を可能にした交換プレート】

※いずれかのプレート1セットが本体に付属。追加のプレートはオプション扱いになります。

- ▲①ベルジャンワッフル正角型(6個) 焼き上がりサイズ: 98×98×26(厚さ)mm
- ▲②ベルジャンワッフル長角型(6個) 焼き上がりサイズ: 98×79×26(厚さ)mm
- ▲③ベルジャンワッフル丸型(2個) 焼き上がりサイズ: 135(直径)×26(厚さ)mm
- ▲④ベルジャンワッフル丸型(6個) 焼き上がりサイズ: 87(直径)×26(厚さ)mm
- ▲⑤クロワッサンバー(チェルキーバー)(8本) 焼き上がりサイズ: 180(長さ)×30(厚さ)mm
- ▲⑥ベビーカステラ(32個) 焼き上がりサイズ: 40×30×30(厚さ)mm
- ▲⑦ベビーカステラ丸形(40個) 焼き上がりサイズ: 30×30×30(厚さ)mm
- ▲⑧鯛焼き(3個) 焼き上がりサイズ: 140×85×30(厚さ)mm
- ▲⑨たい丸君(6個) 焼き上がりサイズ: 90(直径)×28(厚さ)mm
- ▲⑩ミニ鯛焼き(21個) 焼き上がりサイズ: 50×35×26(厚さ)mm
- ▲⑪チュロス(7本) 焼き上がりサイズ: 22×260×22(厚さ)mm
- ▲⑫大判焼(6個) 焼き上がりサイズ: 78(直径)×28(厚さ)mm
- ▲⑬鉄板型(パンケーキ等) 有効焼成面積: 197×298×15(縁の高さ)mm
- ▲⑭クロワッサンバー(チェルキーリング) 焼き上がりサイズ: 84(直径)×28(厚さ)mm
- ▲⑮クロワッサンワッフル 有効焼成面積: 199×298×26(厚さ)mm
- ▲⑯チーズドック 焼き上がりサイズ: 150×40×30(厚さ)mm

※オリジナル型のプレートも製作可能です。

マルチベーカークーPetit

焼きたてワッフル&パンケーキが人気! 簡単・スピーディ・セルフ焼成もできブッフェにも最適!

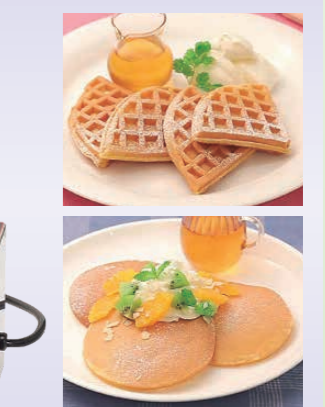
- ワンタッチプレート交換。
- プレート丸洗い可能。
- 電源はAC100V。
- コンパクトでどこにでも移動可能。
- 1分30秒で焼き上がり(ワッフル丸型)。
- 直径(13cm)・1辺(12cm)×厚さ1.4cmのプチサイズ。

▼プレート交換式(1台3役)



- ▲ワッフル丸型 焼き上がりサイズ: 130(直径)×14(厚さ)mm
- ▲ワッフル角型 焼き上がりサイズ: 120×120×14(厚さ)mm
- ▲パンケーキ 焼き上がりサイズ: 130(直径)×14(厚さ)mm

※いずれかのプレート1セットが本体に付属。追加のプレートはオプションになります。



- MPT-1 受
電源: AC100V
消費電力: 600W
外形寸法: W200×D405×H195mm (開蓋時400mm)
価格: ¥185,000

アイディア次第で 手軽に広がる ワッフルメニュー!!

大きさ、形状、食感までも思いのまま!

今やすっかり世界の定番スナックメニューとなったベルギー生まれのワッフル。ブリュッセルタイプとリエージュタイプがおなじみですが、サンテックのワッフルメーカーは、本格的なベルギー風ワッフルはじめ、豊富なバリエーションをご用意。簡単スピーディに焼き上げます。様々なトッピングと組み合わせれば、人気メニュー作りも思いのままです。



■製品型式とワッフルの焼き上がりサイズ

ワッフルタイプ	型 式		焼き上がりサイズ (幅×奥行×厚さ/単位:mm)	焼成取り数		メニュー番号
	シングル	ダブル		シングル	ダブル	
ベルジャンワッフル	SBW-100 角型	SBW-200 角型	98×150×26	2	4	② ③
	SBW-100 4/4	SBW-200 4/4	87×87×26	4	8	② ③
	SBW-100 3/4	SBW-200 3/4	87×87×26	4	8	② ③
	SBW-100-S01	SBW-200-S01	98×79×26	4	8	② ③
	SBW-100 丸型	SBW-200 丸型	直径164×26	1	2	①
	SBW-100-R01	SBW-200-R01	直径180×32	1	2	①
	SBW-100-4	SBW-200-4	98×98×26*	4	8	③
	SBW-300	SBW-400	121×121×26	4	8	② ③
クロワッサンワッフル	CW-100	CW-200	有効焼成面積200×200×26*	*	*	③ ⑪
	CW-300	CW-400	有効焼成面積240×240×26	*	*	③ ⑪
	ワッフルメーカー	ST-1	ST-2	直径174×16	1	2
ワッフルメーカー	SB-10	SB-20	177×177×16	1	2	④ ⑥
	SBX-1	SBX-2	72×173×14	2	4	⑥
	プチワッフルメーカー	SPT-1	SPT-2	直径130×14	1	2
ワッフルメーカー	BS-1	BS-2	42×184×24	4	8	⑨
	ワッフルハート	WH-1	WH-2	長径120×短径73×10	4	8
クッキーメーカー	CWK-100	CWK-200	83.5×83.5×10	4	8	⑧

*焼成取り数は生地のおおきさにより異なります。*一部(ネジ部)焼成できない部分があります。

ベルジャンワッフルメーカー

■SBW-100 角型 受

電 源: AC100V
消費電力: 740W
外形寸法: W255×D445
×H180mm
(開蓋時460mm)
価 格: ¥138,000



②ブリュッセルタイプ ③リエージュタイプ



■SBW-200 角型 受

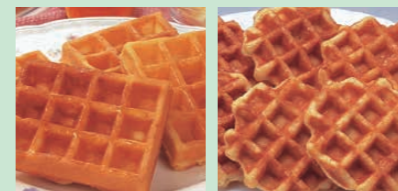
電 源: AC100V
消費電力: 1480W
外形寸法: W510×D445
×H180mm
(開蓋時460mm)
価 格: ¥238,000



ベルジャンワッフルメーカー

■SBW-100 3/4 受

電 源: AC100V
消費電力: 740W
外形寸法: W255×D445
×H180mm
(開蓋時460mm)
価 格: ¥138,000



②ブリュッセルタイプ ③リエージュタイプ



■SBW-200 3/4 受

電 源: AC100V
消費電力: 1480W
外形寸法: W510×D445×
H180mm
(開蓋時460mm)
価 格: ¥238,000



ベルジャンワッフルメーカー

■SBW-100 丸型 受

電 源: AC100V
消費電力: 740W
外形寸法: W255×D445
×H180mm
(開蓋時460mm)
価 格: ¥138,000



①クリスピータイプ



■SBW-200 丸型 受

電 源: AC100V
消費電力: 1480W
外形寸法: W510×D445
×H180mm
(開蓋時460mm)
価 格: ¥238,000



ベルジャンワッフルメーカー

■SBW-100 4/4

電 源: AC100V
消費電力: 740W
外形寸法: W255×D445
×H180mm
(開蓋時460mm)
価 格: ¥138,000



②ブリュッセルタイプ ③リエージュタイプ



■SBW-200 4/4

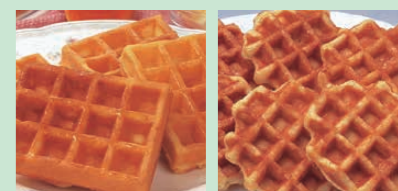
電 源: AC100V
消費電力: 1480W
外形寸法: W510×D445×
H180mm
(開蓋時460mm)
価 格: ¥238,000



ベルジャンワッフルメーカー

■SBW-100-S01 受

電 源: AC100V
消費電力: 740W
外形寸法: W255×D445
×H180mm
(開蓋時460mm)
価 格: ¥138,000



②ブリュッセルタイプ ③リエージュタイプ



■SBW-200-S01 受

電 源: AC100V
消費電力: 1480W
外形寸法: W510×D445
×H180mm
(開蓋時460mm)
価 格: ¥238,000



ベルジャンワッフルメーカー

■SBW-100-R01 受

電 源: AC100V
消費電力: 740W
外形寸法: W255×D445
×H180mm
(開蓋時460mm)
価 格: ¥145,000



①クリスピータイプ



■SBW-200-R01 受

電 源: AC100V
消費電力: 1480W
外形寸法: W510×D445
×H180mm
(開蓋時460mm)
価 格: ¥245,000



ベルジャンワッフルメーカー

■SBW-100-4受
電 源: AC100V
消費電力: 740W
外形寸法: W255×D445
×H180mm
(開蓋時460mm)
価 格: ¥138,000



■SBW-200-4受 ③リエージュタイプ
電 源: AC100V
消費電力: 1480W
外形寸法: W510×D445
×H180mm
(開蓋時460mm)
価 格: ¥238,000



ベルジャンワッフルメーカー

■SBW-300受
電 源: AC100V
消費電力: 1500W
外形寸法: W330×D505
×H215mm
(開蓋時555mm)
価 格: ¥258,000



②ブリュッセルタイプ ③リエージュタイプ
■SBW-400受
電 源: 200V
消費電力: 3000W
外形寸法: W640×D505
×H215mm
(開蓋時555mm)
価 格: ¥435,000



ワッフルメーカー

■SBX-1受
電 源: AC100V
消費電力: 740W
外形寸法: W255×D445×H165mm
(開蓋時440mm)
価 格: ¥148,000



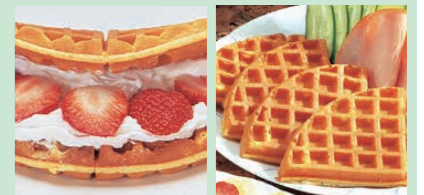
■SBX-2受
電 源: AC100V
消費電力: 1480W
外形寸法: W510×D445
×H165mm
(開蓋時440mm)
価 格: ¥265,000



⑥スティックバータイプ

プチワッフルメーカー

■SPT-1受
電 源: AC100V
消費電力: 500W
外形寸法: W185×D385
×H165mm
(開蓋時400mm)
価 格: ¥120,000

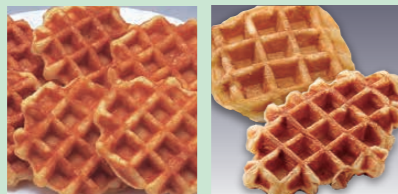


⑤テイクアウトタイプ ⑦ソフトタイプ
■SPT-2受
電 源: AC100V
消費電力: 1000W
外形寸法: W370×D385×H175mm
(開蓋時400mm)
価 格: ¥185,000



クロワッサンワッフルメーカー

■CW-100受
電 源: AC100V
消費電力: 740W
外形寸法: W255×D445
×H180mm
(開蓋時460mm)
価 格: ¥155,000

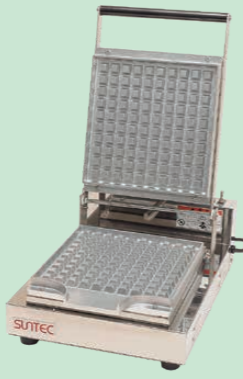


③リエージュタイプ ⑪クロワッサンワッフル
■CW-200受
電 源: AC100V
消費電力: 1480W
外形寸法: W510×D445
×H180mm
(開蓋時460mm)
価 格: ¥278,000



クロワッサンワッフルメーカー

■CW-300受
電 源: AC100V
消費電力: 1500W
外形寸法: W330×D505
×H215mm
(開蓋時555mm)
価 格: ¥258,000



③リエージュタイプ ⑪クロワッサンワッフル
■CW-400受
電 源: 200V
消費電力: 3000W
外形寸法: W640×D505
×H215mm
(開蓋時555mm)
価 格: ¥435,000



ワッフルハート

■WH-1受
電 源: AC100V
消費電力: 750W
外形寸法: W255×D445×H170mm
(開蓋時455mm)
価 格: ¥148,000



■WH-2受 ⑩ワッフルハート
電 源: AC100V
消費電力: 1500W
外形寸法: W510×D445
×H170mm
(開蓋時455mm)
価 格: ¥265,000



クッキーメーカー

■CWK-100受
電 源: AC100V
消費電力: 740W
外形寸法: W255×D445×H165mm
(開蓋時440mm)
価 格: ¥148,000

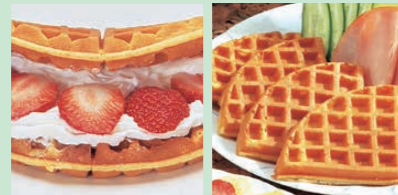


■CWK-200受 ⑧クッキータイプ
電 源: AC100V
消費電力: 1480W
外形寸法: W510×D445
×H165mm
(開蓋時440mm)
価 格: ¥265,000



ワッフルメーカー

■ST-1
電 源: AC100V
消費電力: 740W
外形寸法: W255×D445
×H165mm
(開蓋時440mm)
価 格: ¥138,000

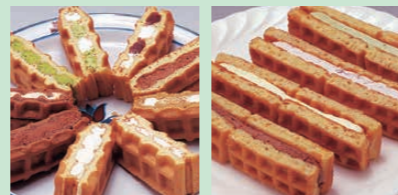


⑤テイクアウトタイプ ⑦ソフトタイプ
■ST-2
電 源: AC100V
消費電力: 1480W
外形寸法: W510×D445
×H165mm
(開蓋時440mm)
価 格: ¥238,000



ワッフルメーカー

■SB-10受
電 源: AC100V
消費電力: 740W
外形寸法: W255×D445
×H165mm
(開蓋時440mm)
価 格: ¥138,000



④ケーキタイプ ⑥スティックバータイプ
■SB-20受
電 源: AC100V
消費電力: 1480W
外形寸法: W510×D445
×H165mm
(開蓋時440mm)
価 格: ¥238,000



ワッフルバー

■BS-1受
電 源: AC100V
消費電力: 740W
外形寸法: W255×D445×H185mm
(開蓋時460mm)
価 格: ¥148,000



■BS-2受 ⑨バータイプ
電 源: AC100V
消費電力: 1480W
外形寸法: W510×D445
×H185mm
(開蓋時460mm)
価 格: ¥265,000



ワッフルディスペンサー



メニューボードを取り付
けるマグネットホルダー

■DP-6L
外形寸法: W230×D360×H410mm
容 量: 6ℓ
価 格: ¥75,000

ホテルやビュッフェ等のセルフ・ワッフル用の生地ディスペンサーです。レードル等では入れることが難しかったり、途中でこぼしてしまうなど、衛生面の問題を解決し、セルフ・ワッフルを気軽に楽しんでいただけるよう開発しました。お手軽に、簡単に自分でワッフルを作る満足感やトッピングの楽しさを提供します。

※高粘度のサルサソース等にも対応。



クロワッサンバー(チェルキーバー)

こちらは人気のパーティタイプのクロワッサンバー。デニッシュ生地をツイストして焼成しています。

焼き上がりサイズ:
30(直径)×180(長さ)mm



■BA-200
電 源: AC100V
消費電力: 1480W
外形寸法: W510×D445
×H185mm
(開蓋時460mm)
価 格: ¥278,000

■BA-100受
電 源: AC100V
消費電力: 740W
外形寸法: W255×D445
×H185mm
(開蓋時460mm)
価 格: ¥155,000



■BA-400受
電 源: 200V
消費電力: 3000W
外形寸法: W640×D505
×H215mm
(開蓋時535mm)
価 格: ¥435,000

■BA-300受
電 源: AC100V
消費電力: 1500W
外形寸法: W330×D505
×H215mm
(開蓋時535mm)
価 格: ¥258,000



クロワッサンドーナツ(チェルキーリング)

いま、ツイストしたデニッシュ生地を焼成したクロワッサンドーナツが注目の的です。



焼き上がりサイズ:
84(直径)×28(厚さ)mm



■CA-200受
電 源: AC100V
消費電力: 1480W
外形寸法: W510×D445
×H185mm
(開蓋時460mm)
価 格: ¥278,000

■CA-100受
電 源: AC100V
消費電力: 740W
外形寸法: W255×D445
×H185mm
(開蓋時460mm)
価 格: ¥155,000



■CA-400受
電 源: 200V
消費電力: 3000W
外形寸法: W640×D505
×H215mm
(開蓋時535mm)
価 格: ¥435,000

■CA-300受
電 源: AC100V
消費電力: 1500W
外形寸法: W330×D505
×H215mm
(開蓋時535mm)
価 格: ¥258,000



ベイクドドーナツ

油で揚げずに焼き上げる、大人気のベイクドドーナツ専用のベーカリー。簡単操作で、4~5分で焼き上がります。



焼き上がりサイズ: 84(直径)×30(厚さ)mm



■CA-8受
電 源: AC100V
消費電力: 1500W
外形寸法: W510×D445
×H185mm
(開蓋時465mm)
価 格: ¥278,000

■CA-4受
電 源: AC100V
消費電力: 750W
外形寸法: W255×D445
×H185mm
(開蓋時465mm)
価 格: ¥155,000



プチベイクドドーナツ

人気のベイクドドーナツのプチサイズ版。パッケージを工夫すれば、テイクアウトからギフトなどに活用でき、もちろんお店のデザートスイーツメニューにも最適です。



焼き上がりサイズ: 50(直径)×24(厚さ)mm



■PCA-2受
電 源: AC100V
消費電力: 1500W
外形寸法: W510×D445
×H175mm
(開蓋時460mm)
価 格: ¥278,000

■PCA-1受
電 源: AC100V
消費電力: 750W
外形寸法: W255×D445
×H175mm
(開蓋時460mm)
価 格: ¥155,000



ハートドーナツ

油で揚げないベイクドドーナツがハート型になりました。アイデア次第で超人気のスイーツに早変わり。



焼き上がりサイズ: 88×88×30(厚さ)mm



■HCA-2受
電 源: AC100V
消費電力: 1500W
外形寸法: W510×D445
×H185mm
(開蓋時465mm)
価 格: ¥278,000

■HCA-1受
電 源: AC100V
消費電力: 750W
外形寸法: W255×D445
×H185mm
(開蓋時465mm)
価 格: ¥155,000



ベイクドフレンチクルーラー

油で揚げないベイクドドーナツで、フレンチクルーラーが新登場。4~5分で焼き上げ、多彩な人気メニュー作りに貢献します。



焼き上がりサイズ: 84(直径)×30(厚さ)mm



■FCA-2受
電 源: AC100V
消費電力: 1500W
外形寸法: W510×D445
×H185mm
(開蓋時465mm)
価 格: ¥278,000

■FCA-1受
電 源: AC100V
消費電力: 750W
外形寸法: W255×D445
×H185mm
(開蓋時465mm)
価 格: ¥155,000



ミニバー(ミニクロワッサンバー)

人気のクロワッサンバーにミニタイプが新登場。ひとくちサイズで、お手軽感が一段と増しました。

生地を変えることでメニュー・バリエーションを増やすことができます。



焼き上がりサイズ:
30(直径)×90(長さ)mm



■MBA-200受
電 源: AC100V
消費電力: 1480W
外形寸法: W510×D445
×H185mm
(開蓋時460mm)
価 格: ¥278,000

■MBA-100受
電 源: AC100V
消費電力: 740W
外形寸法: W255×D445
×H185mm
(開蓋時460mm)
価 格: ¥155,000



アイスサンドメーカー

プリオッシュョボンにアイスクリームをサンドしてすばやく焼きあげる人気のアイスクリームサンド。



■SVO-1受
電 源: AC100V
消費電力: 740W
外形寸法: W255×D445×H190mm
(開蓋時466mm)
価 格: ¥148,000

■SVO-2受
電 源: AC100V
消費電力: 1480W
外形寸法: W510×D445
×H190mm
(開蓋時466mm)
価 格: ¥265,000



バナナハート

かわいい、楽しい! ハート型のスイーツ&スナックベーカリー。生地の種類や生地の食感も自由自在で、簡単に焼きたての香ばしさとおいしさが楽しめます。冷めても香り豊かなおいしさで、テイクアウトにも威力を発揮します。



焼き上がりサイズ: 88×83×19(厚さ)mm



■VH-20受
電 源: AC100V
消費電力: 1480W
外形寸法: W510×D445
×H175mm
(開蓋時460mm)
価 格: ¥278,000

■VH-10受
電 源: AC100V
消費電力: 740W
外形寸法: W255×D445
×H175mm
(開蓋時460mm)
価 格: ¥155,000



ミニハート

見ているだけで癒される。ハート型・プチサイズの提案スイーツ。焼きたての香ばしさとかわいらしいフォルムで集客をアップします。



焼き上がりサイズ: 45×45×25(厚さ)mm



■MH-2受
電 源: AC100V
消費電力: 1500W
外形寸法: W510×D445
×H185mm
(開蓋時460mm)
価 格: ¥278,000

■MH-1受
電 源: AC100V
消費電力: 750W
外形寸法: W255×D445
×H185mm
(開蓋時460mm)
価 格: ¥155,000



カフェボール

ユニークなコーヒー豆の形で、味・香りも正しくコーヒー風味の新スイーツ。外はサクリ、中はシツリの一かサイズで、さめても美味しく、香りも長続き。作り置きができるので、テイクアウトにも最適です。専用冷凍生地は女性に人気のカラーゲン入り。



焼き上がりサイズ: 50×35×厚さ21mm(最大)



【カフェボール冷凍生地 1.4kg×10袋/1ケース】
段ボール外寸: 500×320×180mm/1ケース



【カフェボールのぼり&ポスター】
のぼり=450×1800mm ポスター=450×590mm(10枚セット)



■SCB-1受

電源: AC100V
消費電力: 750W
外形寸法: W255×D445×H175mm
(開蓋時445mm)
価格: ¥155,000



■SCB-2受

電源: AC100V
消費電力: 1500W
外形寸法: W510×D445×H175mm
(開蓋時445mm)
価格: ¥278,000



チーズドッカー

おいさと手軽さで、若者を中心に人気上昇の新メニュー「チーズドック」。操作も簡単で、1回に3~6個のチーズドックを約3分で焼きあげます。

■CD-3受

電源: AC100V
消費電力: 740W
外形寸法: W255×D445×H180mm
(開蓋時460mm)
価格: ¥155,000



焼き上がりサイズ: 44(直径)×150(長さ)mm

■CD-6受

電源: AC100V
消費電力: 1480W
外形寸法: W510×D445×H180mm
(開蓋時460mm)
価格: ¥278,000



アイスコーン

パリッとクリスピーな食感の手作りアイスコーンが簡単に作れアイス・デザートを多彩にアレンジできます。

■SIK-1L受

電源: AC100V
消費電力: 740W
外形寸法: W255×D485×H160mm
(開蓋時485mm)
価格: ¥168,000



焼き上がりサイズ: 最大210mm(直径)

●付属品

【アイスコーン用アルミ円錐型】

クレープマシーン

人気のクレープが、おいしく素早く。是非一台ほしいクレープマシーン。

■SC-100

電源: AC100V
消費電力: 1500W
外形寸法: W490×D490×H195mm
価格: ¥198,000

■SC-200受

電源: 単相200V
消費電力: 2700W
外形寸法: W490×D490×H190mm
価格: ¥198,000



●付属品
スパチュラ/トンボ



焼き上がりサイズ: 最大410mm(直径)

クレーププレス

生地を乗せてプレスしながら焼成。薄くて均一なクレープがどなたにも簡単に焼き上げられます。今、話題のミニクレープ作りにも最適です。

■SCP-1受

電源: AC100V
消費電力: 740W
外形寸法: W255×D485×H160mm
(開蓋時485mm)
価格: ¥168,000



焼き上がりサイズ: 最大210mm(直径)

パンケーキメーカー(お好み焼き機)/ミニパンケーキメーカー(ミニお好み焼き機)/プチパンケーキメーカー

人気のパンケーキ専用メーカーが「標準」サイズ版、「ミニ」サイズ版、そして「プチ」サイズ版の3種類が登場。両面同時に焼けるため、短時間で提供できます。スイーツ、デザート、軽食、朝食などのパンケーキメニューから、テイクアウトのファーストフードにも、ご利用いただけます。

■POK-1受

電源: AC100V
消費電力: 740W
外形寸法: W255×D445×H165mm
(開蓋時440mm)
価格: ¥138,000

■POK-2受

電源: AC100V
消費電力: 1480W
外形寸法: W510×D445×H165mm
(開蓋時440mm)
価格: ¥238,000



■MPK-10受

電源: AC100V
消費電力: 500W
外形寸法: 185×D385×H165mm
(開蓋時400mm)
価格: ¥120,000

■MPK-20受

電源: AC100V
消費電力: 1000W
外形寸法: W370×D385×H175mm
(開蓋時400mm)
価格: ¥185,000



■PK-1受

電源: AC100V
消費電力: 740W
外形寸法: W255×D445×H165mm
(開蓋時440mm)
価格: ¥145,000

■PK-2受

電源: AC100V
消費電力: 1480W
外形寸法: W510×D445×H165mm
(開蓋時440mm)
価格: ¥265,000



焼き上がりサイズ: 直径174×厚さ16mm



焼き上がりサイズ: 直径130×厚さ14mm



焼き上がりサイズ: 直径90×厚さ15mm(最大)

ホットサンドメーカー

人気のホットサンドが簡単にしかもスピーディーに場所をとらないコンパクト設計。

■SHS-1受

電源: AC100V
消費電力: 500W
外形寸法: W185×D385×H165mm
(開蓋時400mm)
価格: ¥120,000



■SHS-2

電源: AC100V
消費電力: 1000W
外形寸法: W370×D385×H175mm
(開蓋時400mm)
価格: ¥185,000



ビッグホットサンドメーカー

人気のホットサンドがビッグサイズになりました! パンの耳まで焼成。パンの耳をカットすることなく、耳までおいしく食べられるビッグなホットサンド。

■BHS-1受

電源: AC100V
消費電力: 740W
外形寸法: W255×D445×H175mm
(開蓋時460mm)
価格: ¥148,000



■BHS-2受

電源: AC100V
消費電力: 1480W
外形寸法: W510×D445×H175mm
(開蓋時460mm)
価格: ¥255,000



パニーニクッカー

「パニーニ」専用のパンを一連式で一度に3本焼成します。その他、ホットサンド等の調理が約1分30秒~3分で調理できます。

■PC-10

電源: AC100V
消費電力: 740W
外形寸法: W255×D440×H165mm
(開蓋時470mm)
価格: ¥168,000



■PC-20

電源: AC100V
消費電力: 1480W
外形寸法: W510×D440×H165mm
(開蓋時470mm)
価格: ¥268,000



プレスグリルメーカー/プレスサンドメーカー

あらゆるパンのホットサンドをスピード調理。

■SG-1

電源: AC100V
消費電力: 1250W
外形寸法: W355×D470×H330mm
(開蓋時560mm)
最大水平幅: 45mm
価格: ¥168,000



■SP-1

電源: AC100V
消費電力: 1250W
外形寸法: W355×D470×H330mm
(開蓋時560mm)
最大水平幅: 45mm
価格: ¥168,000



その他の機器

コンベクションオーブン

業務用初の100V仕様の卓上・超コンパクトタイプ。おいしい焼きたてパンがあらゆる店舗で提供できます。簡単な操作。スピーディーな立ち上がりで、焼きムラのない本格派です。



■COS-200
電 源: AC100V
消費電力: 1350W
外形寸法: W480×D535×H420mm
庫内寸法: W350×D250×H210mm
3段(トレーサイズ: 320×240mm)
価 格: ¥325,000

ピザプレッサー

本格派のクリスピータイプのピザ生地が、どなたにも簡単に作れます。加熱しながら20秒で、テコの原理で成形します。



熱を加えながら瞬時にピザの生地を成形

■SDP-35 受
電 源: AC100V
消費電力: 1000W
外形寸法: W350×D600
×H300mm
(開蓋時680mm)
価 格: ¥368,000

コンベアトースター

AC100V仕様

100V電源仕様の超コンパクトタイプ。簡単に移動することもでき、設置場所を選びません。トーストパンが大量に焼きムラがなく、おいしく焼けます。どなたにも簡単に、セルフでも使用できるコンパクトサイズで、厨房内に最適です。用途に応じた3タイプをご用意。

●後方取出可



■TM-5H
電 源: AC100V
消費電力: 1420W
生産能力: 110枚/h(トースト)
焼成時間: 90秒(トースト)
外形寸法: W285×D420×H420mm
(開口部W175×H89mm)
価 格: ¥325,000

●上下ヒーターコントロール可



■TM3-5H
電 源: AC100V
消費電力: 1410W
生産能力: 130枚/h(トースト)
焼成時間: 80秒(トースト)
外形寸法: W300×D470×H420mm
(開口部W175×H85mm)
価 格: ¥345,000

●後方取出可



■TQ-400H
電 源: 単相200V
消費電力: 2064W
生産能力: 110枚/h(トースト)
焼成時間: 90秒(トースト)
外形寸法: W373×D524×H435mm
(開口部W256×H51mm)
価 格: ¥412,000

●後方取出可



■TQ-800H
電 源: 単相200V
消費電力: 3080W
生産能力: 360枚/h(パンズ)
焼成時間: 90秒(トースト)
外形寸法: W370×D555×H435mm
(開口部W244×H70mm)
価 格: ¥434,000

単相200V仕様

単相200V電源仕様のハイパワータイプ。トーストやパンズなどを大量に焼きムラがなく、短時間でおいしく焼けます。スペースを有効に活用できるコンパクトサイズで、厨房内に最適です。

ベビーカステラ焼成機

ふっくらカル〜いおいしさで人気のチビ玉カステラ。焼いている時の甘い香りがクセになります。コンパクトなので設置場所を選ばず、簡単な操作で1回に50個、3〜4分で焼き上げます。



■CTK-100-50 受
電 源: AC100V(コンセント2本使用)
消費電力: 1500W×2
外形寸法: W550×D410×H280mm
(取手含むD520mm)
価 格: オープンプライス

マルチベーカPRO
(プレート交換タイプ)あり



■CTK-200-50 受
電 源: 単相200V
消費電力: 3000W
外形寸法: W550×D410×H280mm
(取手含むD520mm)
価 格: オープンプライス

※P11~12参照。

発酵機(ホイロ)

発酵を必要とする生地の生成には、温度が正確に管理できる発酵機(ホイロ)が便利です。



■発酵機(ホイロ)受
電 源: AC100V
消費電力: 770W
外形寸法: W460×D600×H800mm
温度調節: 30℃~90℃
庫内棚数: 8段
本体価格: オープンプライス
※天板は別途必要になります。



ポップコーンマシン

操作はごく簡単。軽量化の為移動も簡単。保温ヒーターも付いているので出来上がりの最もおいしい状態でお客様に提供できます。



■APM-6-II
電 源: AC100V
消費電力: 1200W
外形寸法: W470×D420
×H890mm
標準能力: 180g/2分
価 格: ¥260,000



■APM-12
電 源: AC100V
消費電力: 1200W
外形寸法: W540×D540
×H790mm
標準能力: 300g/2分
価 格: ¥360,000



■APM-20
電 源: 単相200V
消費電力: 2000W
外形寸法: W700×D700
×H950mm
標準能力: 500g/2分
価 格: オープンプライス



■PA-36
電 源: AC100V
消費電力: 1010W
外形寸法: W480×D380
×H510mm
標準能力: 350g/3分
価 格: ¥130,000



■2輪カート
AP-6K-B (APM-6用2輪カート)
外形寸法: W890×D600×H810
価 格: オープンプライス
AP-12K-A (APM-12用2輪カート)
外形寸法: W980×D750×H810
価 格: オープンプライス

◆ポップコーン各種材料

- コーン豆1俵.....22.7kg
- コーン豆.....2kg
- ポップコーン用オイル.....1kg
- シーズニング(調味料).....1kg
- キャラメルシュガー.....1kg
- 三角カップ.....100枚
- 六角カップ.....100枚

◆ポップコーン/材料セット(300人用)

- ポップコーン豆.....6kg
- ポップコーン用オイル.....1.5kg
- シーズニング(調味料).....300g
- 三角カップ.....300枚
- (500人用、1000人用セットもあります。)



わた菓子機

操作がカンタン。販売促進の決定版です。



■CA-120
電 源: AC100V
消費電力: 1200W
外形寸法: W640×D640
×H800mm
標準能力: 3~5本/1分
価 格: ¥199,000



■TK-5
電 源: AC100V
消費電力: 700W
外形寸法: W500×D500
×H600mm
標準能力: 1~1.5本/1分
価 格: ¥96,800



■CA-6(自動販売機100円用)
電 源: AC100V
消費電力: 700W
外形寸法: W680×D510
×H1400mm
標準能力: 1本/1分
価 格: ¥330,000



■CA-7
電 源: AC100V
消費電力: 750W
外形寸法: W500×D500
×H650mm
標準能力: 1本/1分
価 格: ¥99,800



■CA-7ハブルカパー
電 源: AC100V
消費電力: 750W
外形寸法: W525×D500
×H770mm
標準能力: 1本/1分
価 格: ¥108,000

◆わた菓子各種材料

- ゼラメ(赤).....1kg
- ゼラメ(白).....1kg
- 割箸.....100本
- キャラクター袋.....100袋

◆わた菓子/材料セット(300人用)

- ゼラメ(赤).....2kg
- ゼラメ(白).....2kg
- 割箸.....300本
- キャラクター袋.....300袋(500人用、1000人用セットもあります。)



オリジナルプレート

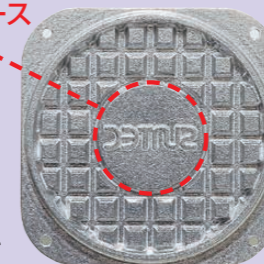
オリジナルのロゴ入りメニューを作りませんか?

人気のプチワッフルやパンケーキにお店独自のロゴやキャラクター入りのメニューが作れるオリジナルプレートが製作できます。

ロゴ入りメニューの焼き上がり



オリジナルロゴやキャラクターを入られるスペース



他にも、パンケーキベーカやビッグホットサンドメーカーにもオリジナルプレートをご利用できます。

電 源: AC100V(特注にてAC200Vに変更可能です)
消費電力: 1000W
外形寸法: W370×D385×H175mm(開蓋時400mm)

■プチワッフル丸型

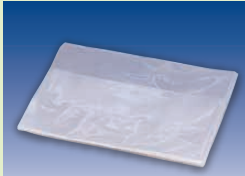
この部分がオリジナルプレート



※オリジナル・プレートを使用できる本体機種にはシングルタイプとダブルタイプがあります(写真はダブルタイプ)。

副資材

メニューを知りつくしたサンテックならではの豊富な副資材。



1,000枚×10/1ケース
170×100+50(折返し部分)mm

【プチワッフル用ラップ(袋)】



1,000枚×10/1ケース
205×120+50(折返し部分)mm

【ワッフル用ラップ(袋)】



2kg×4缶/1ケース

【サンクリーン(離型用オイル)】



500ml 12本/1ケース

【サンスプレー(離型用オイル)】



【タイブラシ】



【アイスコーン用アルミ円錐型】



【クレープ用トンボ】

専用食材



【ソフトワッフルミックス粉 10kg】



【ベルジャンワッフルミックス粉 1kg×10/1ケース】



【ベイクドーナツミックスS 10kg】



【クロワッサンワッフル冷凍生地 (ベストリーブレッド)150g×40個/1ケース
段ボール外寸:400×300×105mm/1ケース】



【SUNTEC(チェルキー)冷凍生地40g×200個/1ケース
段ボール外寸:400×300×150mm/1ケース】



【ベルギーワッフル冷凍生地 45g×100個/1ケース
段ボール外寸:440×250×110mm/1ケース】



【カフェボール冷凍生地 1.4kg×10袋/1ケース
段ボール外寸:500×320×180mm/1ケース】



【ミラクルシュガー 5kg】
ベルギーワッフル リエージュタイプ用



【チェルキービュアスイート 2kg×3/1ケース
チェルキー用コーティングシュガー



【SP-A(起泡剤) 1kg×10/1ケース
ソフトワッフルミックス用】

販促ツール



【カフェボールのぼり&ポスター】
のぼり=450×1800mm ポスター=450×590mm(10枚セット)



【ベルギーワッフルのぼり&POP】
のぼり=450×1800mm POP=225×550mm(10枚セット)



【クロワッサンドーナツ/クロワッサンPOP】
POP=225×550mm(10枚セット)

頼れるメニューづくりに貢献する

電気機器製造販売

株式会社 **サンテックコーポレーション**

〒131-0033 東京都墨田区向島2丁目8番12号
TEL.(03)6746-9797 FAX.(03)6746-9669

https://www.suntec-jp.co.jp

E-mail info@suntec-jp.co.jp

※仕様は品質向上のため、予告なく一部を変更することがあります。

※価格はすべてメーカー希望価格です。

※価格には消費税は含まれておりません。

※AC100Vの機器は、特注にて200Vに変更することができます。

●代理店