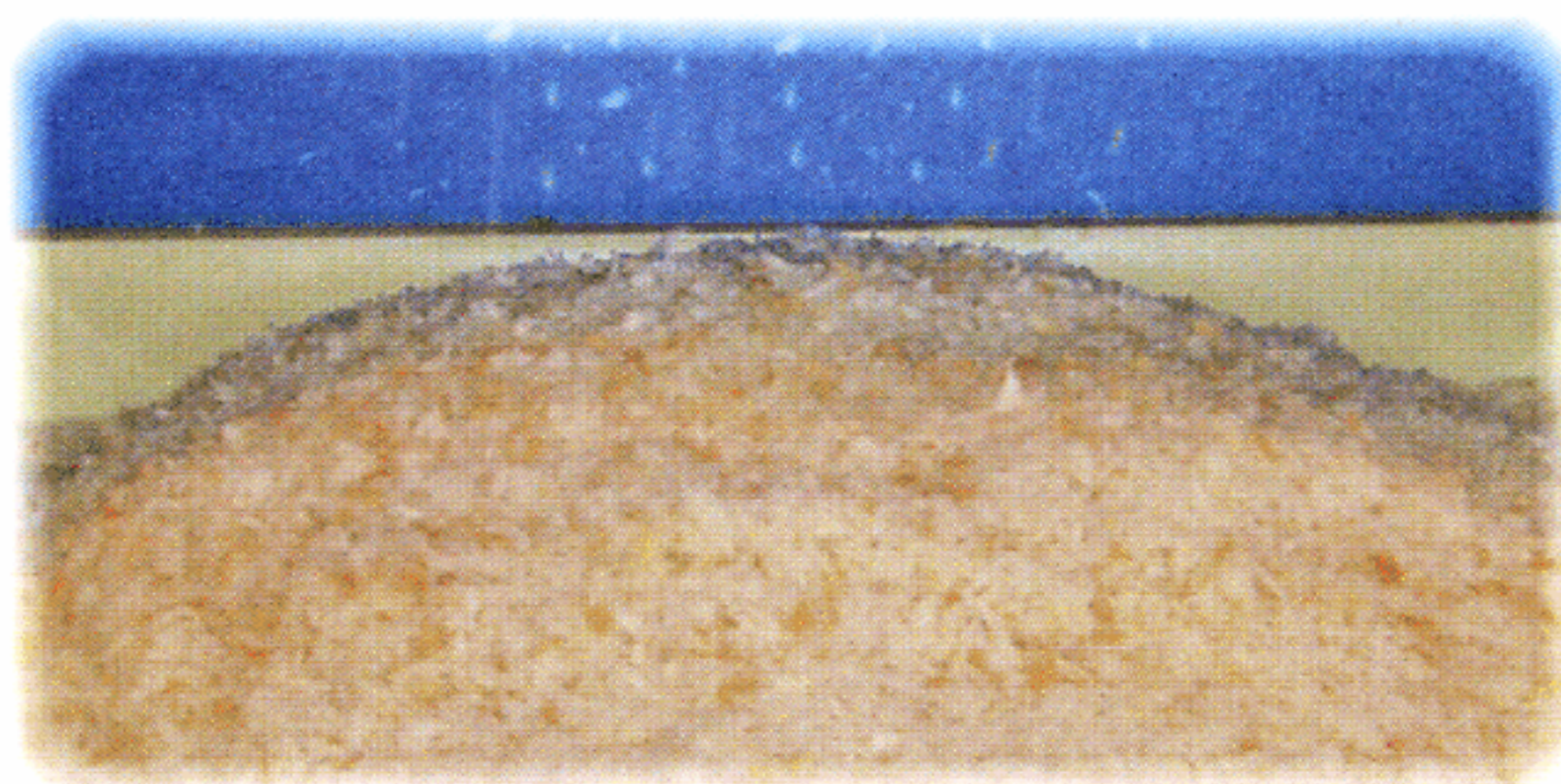


# FUJISHIMA

## HI-PANKO

### 生パン粉シリーズ



#### 使いやすい

誰でも簡単操作  
お手入れも簡単

#### 速い

能力に合わせて選択  
処理能力抜群

#### 美しい

上質のパン粉がいつでも手軽に  
初心者でも簡単

#### おいしい

おいしさを引き出す  
上質なパン粉で  
さらに味のアップを

#### 衛生的

本体ステンレスにより  
衛生的  
見た目も衛生的



スライス システムを開発する

富士島工機株式会社

## MINI・PANKO PK-3N



## HI・PANKO PK-2N



### ベーカリー の魅力をアップする

調理パン用のカツやコロッケ、さらにカレーパン…と、パン粉は自家製パンの味を引き立たせる必需品。店頭で高級生パン粉を販売したり、お客様へのサービス品としてスライスパンの耳を使って生パン粉をつくってみたり…。販売促進の一環として、他の店とはひと味違った魅力を演出。いろいろアイデアを盛り込んでご活用ください。

### 料理学校 でも大活躍している

料理学校の揚げ実習では、まずパン粉の作り方から講義が始まります。簡単なようでも、キメの細かさが舌触りや微妙な味を左右するパン粉。それだけにパン粉をつくる作業はあなどれません。料理学校でも当社のパン粉製造機はフライの重要なポイントとされるパン粉づくりに大活躍。初心者でも質のよい生パン粉が出来ると評判です。

### 評判の味をつくる

手製のコロッケやカツの決め手は香ばしさ。そのためには良質でしかも均質なパン粉をどのようにして手に入れるかが大切になってきます。当社のパン粉製造機ならパン粉をストックすることなく、使用量に合わせて新鮮な生パン粉をつくることができます。肉屋さんや揚げ物屋さんで、評判の味をつくりたい。ハンバーグの味は当社のパン粉製造機でつくると生パン粉がなければという声が寄せられています。

### レストランの微妙な味をつくる

味にこだわるシェフは食材を厳しく選ぶ。そんな一流レストランの厨房で、当社のパン粉製造機が大活躍。特徴はフライの種類や調理方法に合わせて、パン粉のキメを自由に変えられること。既製のドライパン粉にはない味と香りで、あなたのお店ならではの微妙な味を引き出し、お客様の笑顔を広げます。

※スクリーンの交換によりパン粉のキメを変更できます。

機 種	MINI・PANKO PK-3N	HI・PANKO PK-2N
モーター	100V・250W	200V・750W
重 量	28kg	59kg
能 力	1時間/20kg	1時間/90kg
寸 法 (巾)	360mm	460mm
(奥行)	300mm	500mm
(高さ)	560mm	1500mm
用 途	高級生パン粉製造	高級生パン粉製造
本 体	SUS	SUS

※本仕様は改良のため予告なく変更することもあります。



### 注意事項

- ご使用の際は、取扱説明書をよくお読みのうえ正しくご使用ください。
- 水、湿気、湯気、ほこり、油煙等の多い場所に設置しないでください。火災、故障、感電などの原因となることがあります。
- 本機はパン以外には、ご使用しないでください。



スライス システムを開発する

## 富士島工機株式会社

- 本 社 〒651-2228 神戸市西区見津が丘2丁目3-11  
TEL.(078)998-3211(代表) FAX.(078)998-3217
- 東京支店 〒157-0061 東京都世田谷区北烏山1丁目7-4  
TEL.(03)3309-6141(代表) FAX.(03)3326-0334
- 福岡営業所 〒812-0894 福岡市博多区諸岡5丁目25-7  
TEL.(092)575-1291(代表) FAX.(092)574-6491