

業務用 として使える。

一度にたくさんの「黒にんにく」が作れる!

黒にんにく 熟成 黒メーカー

大型タイプ

臭いを抑える
フィルター付き



使い方に合わせて選べる
2モード搭載

簡単操作の
オートモード

お好みのできあがり
に調節できる
オリジナルモード

通常3~4週間かかる
黒にんにくづくりが
12日間でできあがり!

(オートモードの場合)



作れる黒にんにく
個数の目安

Sサイズ / 約100個
Mサイズ / 約80個
Lサイズ / 約60個

BGP-20K

4905249331259

幅420×奥行550×高さ610mm 質量:約34kg 鍋容量:20L

色相=ブラック

ご使用環境について

作り始め1週間程度は、強いにんにく臭がします。にんにく臭で近隣にご迷惑が
かからない場所でお使いいただくようお願いします。

「オートモード」と「オリジナルモード」の2モード搭載。 お手軽に、よりこだわった黒にんにくづくりに、自由に対応できる。

簡単黒にんにくづくり

オートモード

庫内温度を「標準」「高め」「低め」の3段階から選んでスタートキーを押すだけで、手軽に12日間で黒にんにくができあがります。



日数と温度を自由にプログラム

オリジナルモード

最大5工程まで、できあがり日数、庫内温度をにんにくの状態に合わせてプログラム設定することで、自分好みの黒にんにくをつくることができます。

- 加工日数: 0~20日まで1日単位で設定可能
- 温度設定: OFF、40~84℃まで2℃刻みで設定可能



使い方は
カンタン

▶▶▶ 熟成途中で並べ替え不要! ▶▶▶



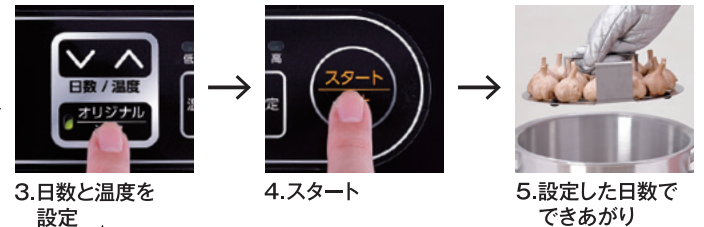
1.トレいに
にんにくのをせ
鍋に入れる

2.鍋を
本体にセット

オートモード



オリジナルモード



ムラのない均一加熱が
おいしさを引きだしています。

庫内4方向から加熱するのでムラなくにんにくを熟成させることができます。

- 加工時のにんにく臭を抑えるフィルターをフタに内蔵

- 4輪キャスター付き(前輪はストッパー付き)で本体の移動もラクラク

- 基板はにんにくから発生する硫黄系ガスから守るコーティング仕様

- 残り日数と設定温度を表示するお知らせ機能付き



●トレイを4枚付属



※写真は設定温度表示80℃

仕様

品番	BGP-20K
鍋容量	20L
電源	AC100V 50Hz/60Hz
電源コード長	約3m
定格消費電力	330W
推奨使用環境	周囲温度5~40℃/相対湿度90%RH以下
にんにく容量	Sサイズ:約100個、Mサイズ:約80個、Lサイズ:約60個
できあがり時間	288時間(12日間)(オートモード)
安全装置	電流ヒューズ・温度ヒューズ
付属品	鍋、トレイ4個、取扱説明書、フィルター

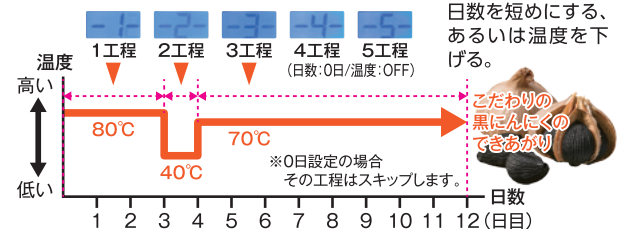
- 材質 本体:鋼板(樹脂焼付塗装)/鍋:アルミ/トレイ:ステンレス
- 梱包仕様 幅530×奥行620×高さ660mm 質量:約36kg 箱入数:1個

日数と温度の設定が最大5工程までできます。

1工程 日数:3日 温度:80℃	2工程 日数:1日 温度:40℃	3工程 日数:8日 温度:70℃
4工程 日数:0日 温度:OFF	5工程 日数:0日 温度:OFF	

- さらに細かな調節も可能
- もう少し食感を出したい場合 日数を長めにする、あるいは温度を上げる。
- 柔らかくしたい場合 日数を短めにする、あるいは温度を下げる。

5工程の制御イメージ



- ご使用前に「取扱説明書」をよくお読みの上、正しくご使用ください。
- 他の電気製品とコンセントを共用する場合は、製品の消費電力をお確かめいただき、合計の消費電力がコンセントの定格容量を超えないようご注意ください。火災の原因となることがあります。

※各仕様については製品の改善などにより予告なく変更することがありますのでご了承ください。
※製品の色は印刷インキや撮影条件などから実際の色と異なって見えることがあります。

●本カタログ掲載製品の補修用性能部品の保有期間は製造打ち切り後6年です。

エムケー精工株式会社
〒387-8603 長野県千曲市雨宮1825
TEL 026-272-4112(代)
https://www.mkseiko.co.jp

[支店]
札幌支店 TEL.011-881-7311
仙台支店 TEL.022-258-3861
東京支店 TEL.03-3604-6441
静岡支店 TEL.054-238-0111
新潟支店 TEL.025-287-0911
長野支店 TEL.026-272-8701
名古屋支店 TEL.052-461-7261
金沢支店 TEL.076-264-1115
大阪支店 TEL.06-6386-5800
四国支店 TEL.087-868-6781
広島支店 TEL.082-871-7355
福岡支店 TEL.092-612-1077

