

神奈川県央エリアの産業と企業

パンの発酵、困っていませんか？

新発売「洗えてたためる発酵器PF102」

おいしいを簡単に♪

パン作りに、あると便利な電子発酵器。
これまで苦労していた天然酵母の発酵も楽々

■コンパクトなのに広い庫内
庫内寸法43.4cm×奥行き34.8cm
ほとんどの家庭用のオープントレイがそのまま入ります。

■天然酵母の発酵もおまかせ
12時間タイマーで、時間の長い天然酵母の発酵にも対応！

■分解・掃除も簡単で衛生的！
約1分で組み立て可能！天板、折りたたみ板、ドアは水洗い可能です。
(ただし、ヒーター本体は水洗いできません。)

KNEADER
日本ニーダー株式会社
0120-481-484 URL <http://kneader.jp>

先進のオプトロニクス技術で
あらゆる可能性を形にします

先端的研究開発をサポートする高精度加工技術として
研磨加工、方位出し加工、切断加工、接合加工、成膜加工
高機能光学部品として
波長板、非線形結晶、エタロン、
偏光子、光アイソレータ

光学技研
<http://www.kogakugiken.co.jp>

お問い合わせ
〒243-0033 神奈川県厚木市温水135番地
TEL: 046-224-2555 FAX: 046-224-8007
E-mail: sales@kogakugiken.co.jp

洗えてたためる家庭用パン発酵器

日本ニーダーは家庭用のパン発酵器「洗えてたためる発酵器PF102」を発売した。

工具を使わずに約1分で組み立てが可能。使用後は構成する全てのパーツが分解できるため、収納場所をとらない。ヒーター本体以外のドアや天板、折りたたみ板は水洗いできる。タイマーは従来機種の2倍の12時間まで設定でき、時間の長い天然酵母の発酵にも対応する。重さ6・5kgの外寸は幅495ミリ×奥行き455ミリ×高さ455ミリ。庫内の大きさは幅434ミリ×奥行き348ミリと広く、ほとんどの家庭用オープントレーがそのまま出し入れできる。

フリーダイヤル 0120-481-484

洗えてたためるパン発酵器 PF102



テクノロジーの核を担う ~トープラオリジナル開発商品~

ハイテンリファイニングボルト
(高強度ボルト)
M5~M16

ハイテンタッピングボルト
(高強度スレッドフォーミングボルト)
M3~M8

アクセスポイント
(特殊先端形状で、斜め入りや、
かじりを防止できるボルトです。)
M5~M14

ストロンタイト
(ハイテン鋼板980MPaの
プレス穴へ直接ねじ込むこ
とができるタッピングねじです。)
M4~M6

アースボルト
(ナットの塗装剥離機能と通電性
機能を合わせ持ったボルトです。)
M4~M10

トロアーティ特
(ハイテン鋼板用
タッピングねじ)
M3~M8

株式会社 **トープラ**
TOPURA CO.,LTD.

本社 秦野事業所: 神奈川県秦野市曾屋201
TEL 0463-82-2711 FAX 0463-83-4877

<http://www.topura.co.jp>

加工技術の研究開発を強化

光学技研の長谷研究開発センター

光学技研は、光技術に特化した専門企業で、主に光学部品の研究開発・試作加工や特注品の製造を行なう。特に、機能結晶の研磨加工技術は、大手光学メーカーや大学の研究室から高い評価を得ている。科学技術振興機構が主催する「井上春成賞」や「神奈川工業技術開発大賞」、「中小企業優秀技術・新製品賞」など多くの賞を受賞、同社の独自技術を活かした製品開発力を裏付けている。

2009年に開設した長谷研究開発センターは、最新の表面粗さ計や干涉計の導入により高精度の検査測定能力が高まつた。またクリーンルームの温度や湿度を一定に管理することで、環境変化に影響を受けやすい機能結晶の研磨加工の精度が向上した。また軸出し、切断から研磨・成膜そして仕上げと言える洗浄・検査・測定評価まで一貫して行えること

が同社の強みと言えます。



日本ニーダー

光学技研