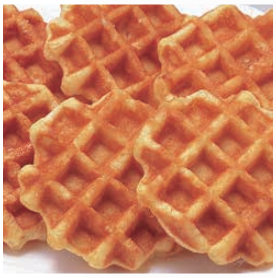
SUNTEC®



調理機器総合カタログ

▲▲▲
総合カタログPDF版の
ダウンロードは
コチラから

▲▲▲
サンテックコーポレーションの
ホームページはは
コチラから

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、ベイクドドーナツ、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。

マルチベーカーシリーズと従来製品の違い

マルチベーカー・シリーズ	マルチベーカー以外（従来製品）
プレート交換（ワンタッチ式）	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） 【例】マルチベーカーPROの場合 スーパーの総菜コーナーメニュー例 （鯛焼き/大判焼き/お好み焼き/チーズドッグ） ●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	●単一メニュー向け（専用機） ●専用機なのでマルチベーカー・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）

◆◇◆ INDEX ◆◇◆

マルチベーカー・シリーズ 3~12

●マルチベーカーMAX
●マルチベーカーE-MAX ***NEW!!***
●マルチベーカーPRO
●マルチベーカーPetit

FUN BAKER

ワッフルベーカー・シリーズ 13~16

●ベルジャンワッフルベーカー
●ワッフルベーカー
●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ー
●プチワッフルベーカー
●クッキーベーカー
●ワッフルディスペンサー

クロワッサン生地・ベイクドドーナツ 17~18

●クロワッサンバー
●ミニバー（ミニクロワッサンバー）
●ベイクドドーナツ
●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
●プチベイクドドーナツ
●ベ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ブン
●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
●ピザプレッサー
●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

時間帯・季節・立地にフレキシブルに対応

マルチベーカー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、ベイクド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。マルチベーカー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。

マルチベーカー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ーを、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、人気のベイクド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）やカフェポール、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

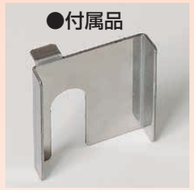
ラッチオープナーを使用してロックを解除。

●付属品

簡単にプレートの取り外しができる。

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。

●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

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。

■MAX-1 受
電　　源：AC100V
消費電力：740W
外形寸法：W270×D455×H195㎜
価　　格：¥238,000
※特注にて単相200V・900Wに変更可能です。

●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-2 受
電　　源：AC100V
消費電力：1,480W
外形寸法：W540×D455×H195㎜
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 ・ベイクドドーナツ 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。

① クロワッサンバー（チェルキーバー）

焼き上がりサイズ：30(直径)×180(長さ)㎜

② クロワッサンドーナツ（チェルキーリング）

焼き上がりサイズ：84(直径)×28(厚さ)㎜

③ ベイクドドーナツ

焼き上がりサイズ：84(直径)×30(厚さ)㎜

④ ベイクドハートドーナツ

焼き上がりサイズ：88×88×30(厚さ)㎜

⑤ ベイクドフレンチクルーラー

焼き上がりサイズ：84(直径)×30(厚さ)㎜

⑥ プチベイクドドーナツ

焼き上がりサイズ：50(直径)×24(厚さ)㎜

⑦ フラットグリル

有効焼成面積：190×200×28(最小厚さ)㎜

⑧ フラット&パニーニ

有効焼成面積：190×200×28(最小厚さ)㎜

⑨ パニーニグリル

有効焼成面積：190×200×28(最小厚さ)㎜

⑩ ビッグホットサンド

有効焼成面積：146×134×29(最小厚さ)㎜

⑪ カフェボール

焼き上がりサイズ：50×35×21(厚さ)㎜

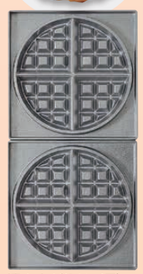
⑫ ミニハート

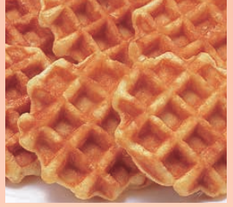
焼き上がりサイズ：45×45×25(厚さ)㎜

⑬ ベルジャンワッフル 丸型 1個取 小

焼き上がりサイズ：164(直径)×26(厚さ)㎜

⑭ ベルジャンワッフル 丸型 1個取 大


焼き上がりサイズ：180(直径)×30(厚さ)㎜



【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。】

⑮ ベルジャンワッフル 長角型 2個取

焼き上がりサイズ：98×150×26(厚さ)㎜

⑯ ベルジャンワッフル 長角型 4個取

焼き上がりサイズ：97×79×26(厚さ)㎜

⑰ ベルジャンワッフル 正角型 4個取 小

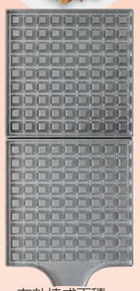
焼き上がりサイズ：87×87×26(厚さ)㎜

⑱ ベルジャンワッフル 正角型 4個取 大

焼き上がりサイズ：98×98×26(厚さ)㎜

※リエージュタイプ専用

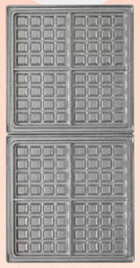
⑲ クロワッサンワッフル


有効焼成面積：200×200×26(厚さ)㎜

⑳ ワッフル丸型 1個取

焼き上がりサイズ：174(直径)×16(厚さ)㎜

㉑ ワッフル角型 1個取


焼き上がりサイズ：183×183×16(厚さ)㎜

㉒ パンケーキ/お好み焼き

焼き上がりサイズ：174(直径)×16(厚さ)㎜

㉓ ゴーフレット 丸型 4個取

焼き上がりサイズ：90(直径)×2(厚さ)㎜

㉔ ミニバー（ミニクロワッサンバー）

焼き上がりサイズ：30(直径)×90(長さ)㎜

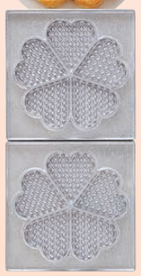
㉕ フィナンシェ 8個取

焼き上がりサイズ：83×42×20(厚さ)㎜

㉖ マドレーヌ 8個取

焼き上がりサイズ：80×45×20(厚さ)㎜

㉗ ハートワッフル 1個取


焼き上がりサイズ：175×175×16(厚さ)㎜

㉘ ワッフルバー 4個取

焼き上がりサイズ：98×79×26(厚さ)㎜

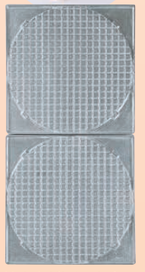
㉙ エッグワッフル（バブルワッフル）

焼き上がりサイズ：206×177×15(厚さ)㎜

㉚ ゴーフレット角型

有効焼成面積：最大200×200×3(厚さ)㎜

㉛ アイスコーン


焼き上がりサイズ：210(直径)㎜▲

▲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。

㉜ フランクグリル

焼き上がりサイズ：180×20～24(太さ)㎜

㉝ スティックバー

焼き上がりサイズ：180×20×20(厚さ)㎜

㉞ チヂミ

焼き上がりサイズ：174(直径)×8(最小厚さ)㎜

新型プレートも随時開発中!!

受=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、メニュー数を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

1 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で、性能には変わりはありません。

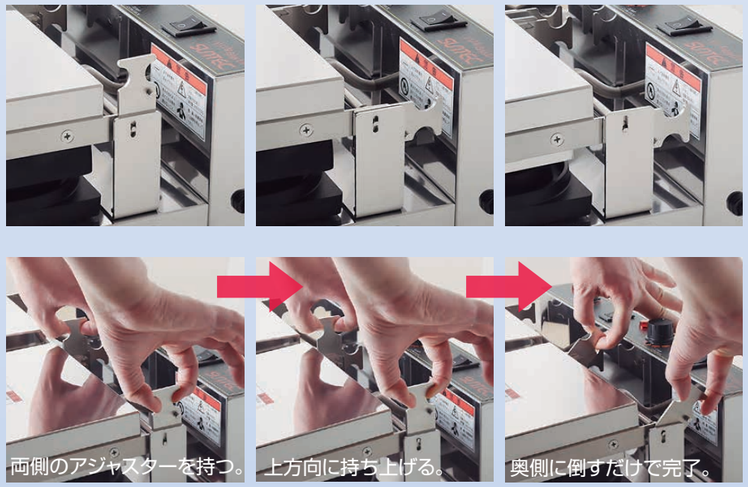
2 簡易操作のアナログ制御

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。

3 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



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機種ご用意しました。いずれも、人気の各種ベイクド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。

■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×H195㎜
価　　格：¥345,000
※特注にて単相200V1500Wに変更可能です。

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。

■E-MAX-1A 受
電　　源：AC100V
消費電力：750W〈上300W／下450W〉
外形寸法：W255×D455×H195㎜
価　　格：¥195,000
※特注にて単相200V750Wに変更可能です。

●オプション

油受けバット

8種類のメニュープレート交換に対応

《TypeA専用／Type Bには取り付けできません》

②クロワッサンドーナツ（チェルキーリング）

焼き上がりサイズ：84（直径）×28（厚さ）㎜

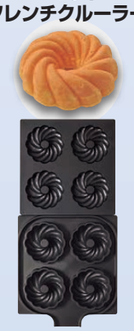
③ベイクドドーナツ

焼き上がりサイズ：84（直径）×30（厚さ）㎜

④ベイクドハートドーナツ

焼き上がりサイズ：88×88×30（厚さ）㎜

⑤ベイクドフレンチクルーラー



焼き上がりサイズ：84（直径）×30（厚さ）㎜

⑥プチベイクドドーナツ

焼き上がりサイズ：50（直径）×24（厚さ）㎜

⑪カフェボール

焼き上がりサイズ：50×35×21（厚さ）㎜

⑫ミニハート

焼き上がりサイズ：45×45×25（厚さ）㎜

㉙エッグワッフル（バブルワッフル）

焼き上がりサイズ：206×177×15（厚さ）㎜

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

マルチベーカーE-MAX《Type B》

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。

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。

■E-MAX -1B 受
電　　源：AC100V
消費電力：740W〈上370W／下370W〉
外形寸法：W255×D455×H195㎜
価　　格：¥195,000
※特注にて単相200V900Wに変更可能です。

■E-MAX-2B 受
電　　源：AC100V
消費電力：1,480W〈740W〈上370W／下370W〉×2〉
外形寸法：W510×D455×H195㎜
価　　格：¥345,000
※特注にて単相200V1800Wに変更可能です。

●オプション

油受けバット

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》

①
クロワッサンバー（チェルキーバー）

焼き上がりサイズ：30(直径)×180(長さ)㎜

⑦
フラットグリル

有効焼成面積：190×200×28(最小厚さ)㎜

⑧
フラット&パニーニ

有効焼成面積：190×200×28(最小厚さ)㎜

⑨
パニーニグリル

有効焼成面積：190×200×28(最小厚さ)㎜

⑩
ビッグホットサンド

有効焼成面積：146×134×29(最小厚さ)㎜

⑬
ベルジャンワッフル 丸型 1個取 小

焼き上がりサイズ：164(直径)×26(厚さ)㎜

⑭
ベルジャンワッフル 丸型 1個取 大

焼き上がりサイズ：180(直径)×30(厚さ)㎜

⑮
ベルジャンワッフル 長角型 2個取

焼き上がりサイズ：98×150×26(厚さ)㎜

⑯
ベルジャンワッフル 長角型 4個取

焼き上がりサイズ：97×79×26(厚さ)㎜

⑰
ベルジャンワッフル 正角型 4個取 小

焼き上がりサイズ：87×87×26(厚さ)㎜

⑱
ベルジャンワッフル 正角型 4個取 大

※リエージュタイプ専用

焼き上がりサイズ：98×98×26(厚さ)㎜

⑲
クロワッサンワッフル

有効焼成面積：200×200×26(厚さ)㎜

⑳
ワッフル丸型 1個取

焼き上がりサイズ：174(直径)×16(厚さ)㎜

㉑
ワッフル角型 1個取

焼き上がりサイズ：183×183×16(厚さ)㎜

㉒
パンケーキ/お好み焼き

焼き上がりサイズ：174(直径)×16(厚さ)㎜

㉓
ゴーフレット丸型 4個取

焼き上がりサイズ：90(直径)×2(厚さ)㎜

㉔
ミニバー（ミニクロワッサンバー）

焼き上がりサイズ：30(直径)×90(長さ)㎜

㉕
フィナンシェ 8個取

焼き上がりサイズ：83×42×20(厚さ)㎜

㉖
マドレーヌ 8個取

焼き上がりサイズ：80×45×20(厚さ)㎜

㉗
ハートワッフル 1個取

焼き上がりサイズ：175×175×16(厚さ)㎜

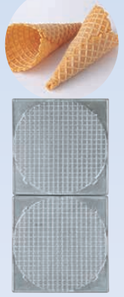
㉘
ワッフルバー 4個取

焼き上がりサイズ：98×79×26(厚さ)㎜

㉚
ゴーフレット角型

有効焼成面積：最大200×200×3(厚さ)㎜

㉛
アイスコーン



焼き上がりサイズ：210(直径)㎜▲

㉜
フランググリル

焼き上がりサイズ：180×20～24(太さ)㎜

㉝
スティックバー

焼き上がりサイズ：180×20×20(厚さ)㎜

㉞
チヂミ

焼き上がりサイズ：174(直径)×8(最小厚さ)㎜

▲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。

■マルチベーカー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)㎜	●		●
②	クロワッサンドーナツ(チェルキーリング)	CCA0401	4	8	84(直径)×28(厚さ)㎜	●	●	
③	ベイクドドーナツ	BCA0401	4	8	84(直径)×30(厚さ)㎜	●	●	
④	ベイクドハートドーナツ	HCA0401	4	8	88×88×30(厚さ)㎜	●	●	
⑤	ベイクドフレンチクルーラー	FCA0401	4	8	84(直径)×30(厚さ)㎜	●	●	
⑥	プチベイクドドーナツ	PCA0901	9	18	50(直径)×24(厚さ)㎜	●	●	
⑦	フラットグリル	PKF0101	-	-	有効焼成面積190×200×28(最少厚さ)㎜	●		●
⑧	フラット&パニーニ	FPC0101	-	-	有効焼成面積190×200×28(最少厚さ)㎜	●		●
⑨	パニーニグリル	SPC0101	-	-	有効焼成面積190×200×28(最少厚さ)㎜	●		●
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)㎜	●		●
⑪	カフェボール	SCB1201	12	24	50×35×21(厚さ)㎜	●	●	
⑫	ミニハート	SMH0901	9	18	45×45×25(厚さ)㎜	●	●	
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)㎜	●		●
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)㎜	●		●
⑮	ベルジャンワッフル長角型 2個取	BWS0201	2	4	98×150×26(厚さ)㎜	●		●
⑯	ベルジャンワッフル長角型 4個取	BWS0401	4	8	98×79×26(厚さ)㎜	●		●
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)㎜	●		●
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)㎜ ※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)㎜	●		●
⑳	ワッフル丸型 1個取	WFR0101	1	2	174(直径)×16(厚さ)㎜	●		●
㉑	ワッフル角型 1個取	WFS0101	1	2	183×183×16(厚さ)㎜	●		●
㉒	パンケーキ/お好み焼き	POK0101	1	2	174(直径)×16(厚さ)㎜	●		●
㉓	ゴーフレット丸型 4個取	GFR0401	4	8	90(直径)×2(厚さ)㎜	●		●
㉔	ミニバー(ミニクロワッサンバー)	MBA1001	10	20	30(直径)×90(長さ)㎜	●		●
㉕	フィナンシェ 8個取	FNC0801	8	16	83×42×20(厚さ)㎜	●		●
㉖	マドレーヌ 8個取	MDN0801	8	16	80×45×20(厚さ)㎜	●		●
㉗	ハートワッフル 1個取	HWF0101	1	2	175×175×16(厚さ)㎜	●		●
㉘	ワッフルバー 4個取	WFB0401	4	8	98×79×26(厚さ)㎜	●		●
㉙	エッグワッフル(バブルワッフル)	EWF0101	1	2	206×177×15(厚さ)㎜	●	●	
㉚	ゴーフレット角型	GFS0101	※	※	有効焼成面積200×200×3(厚さ)㎜	●		●
㉛	アイスコーン	SIK0101	1	▲	210(直径)㎜	●		●
㉜	フランググリル	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)㎜	●		●

※焼成取数は生地の大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=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 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

1台の電気式ベーカ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。

売れ筋メニューを自在に開発可能に!

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

■MSP-100-DX 受
電　　源：AC100V
消費電力：1,450W
外形寸法：W485×D350（取手含む450）×H190㎜
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）×H190㎜
価　　格：¥398,000

●付属品

ラッチオープナー

●オプション

油受けバット

●オプション

油受けバット取付金具

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。

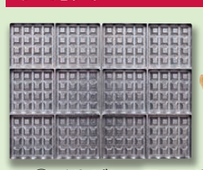
■マルチベーカー PRO 型式基準表

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	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	クロワッサンドーナツ（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

※⑰どら焼きおよび⑱たこ焼きは、発売前につき詳細は未定です。

交換プレート（マルチベーカー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。



焼き上がりサイズ：98×98×26（厚さ）㎜

▲①ベルジャンワッフル正角型（6個）

焼き上がりサイズ：98×79×26（厚さ）㎜

▲②ベルジャンワッフル長角型（6個）

焼き上がりサイズ：135（直径）×26（厚さ）㎜

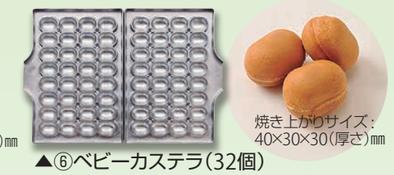
▲③ベルジャンワッフル丸型（2個）

焼き上がりサイズ：87（直径）×26（厚さ）㎜

▲④ベルジャンワッフル丸型（6個）

焼き上がりサイズ：180（長さ）×30（厚さ）㎜

▲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：40×30×30（厚さ）㎜

▲⑥ベビーカステラ（32個）

焼き上がりサイズ：30×30×30（厚さ）㎜

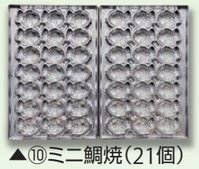
▲⑦ベビーカステラ丸形（40個）

焼き上がりサイズ：140×85×30（厚さ）㎜

▲⑧鯛焼き（3個）

焼き上がりサイズ：90（直径）×28（厚さ）㎜

▲⑨たい丸君（6個）



焼き上がりサイズ：50×35×26（厚さ）㎜

▲⑩ミニ鯛焼（21個）

焼き上がりサイズ：22×260×22（厚さ）㎜

▲⑪チュロス（7本）

焼き上がりサイズ：78（直径）×28（厚さ）㎜

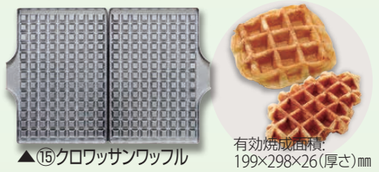
▲⑫大判焼（6個）

有効焼成面積：197×298×15（縁の高さ）㎜

▲⑬鉄板型（パンケーキ等）

焼き上がりサイズ：84（直径）×28（厚さ）㎜

▲⑭クロワッサンドーナツ（チェルキーリング）

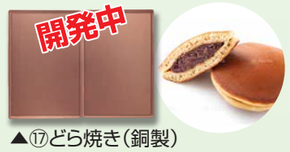


有効焼成面積：199×298×26（厚さ）㎜

▲⑮クロワッサンワッフル

▲⑯チーズドック

焼き上がりサイズ：150×40×30（厚さ）㎜



▲⑰どら焼き（銅製）

▲⑱たこ焼き（15個）

※オリジナル型のプレートも製作可能です。

※発売時までに仕様が変わる場合があります。

マルチベーカーPetit（プチ）

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（13㎝）・1辺（12㎝）×厚さ1.4㎝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）㎜

▲ワッフル角型
焼き上がりサイズ：120×120×14（厚さ）㎜

▲パンケーキ
焼き上がりサイズ：130（直径）×14（厚さ）㎜

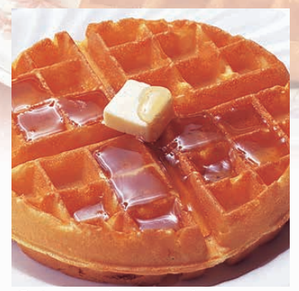
※いずれかのプレート1セットが本体に付属。追加のプレートはオプションになります。

■MPT-1 受
電　　源：AC100V
消費電力：600W
外形寸法：W200×D405×H195㎜（開蓋時400㎜）
価　　格：¥185,000

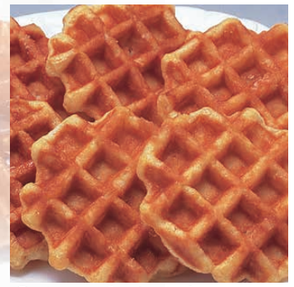
アイディア次第で手軽に広がるワッフルメニュー!!

大きさ、形状、食感までも思いのまま!

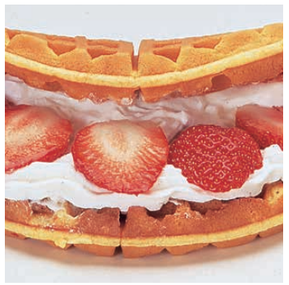
今やすっかり世界の定番スナックメニューとなったベルギー生まれのワッフル。ブリュッセルタイプとリエージュタイプがおなじみですが、サンテックのワッフルベーカーは、本格的なベルギー風ワッフルはじめ、豊富なバリエーションをご用意。簡単スピーディに焼き上げます。様々なトッピングと組み合わせれば、人気メニュー作りも思いのままです。

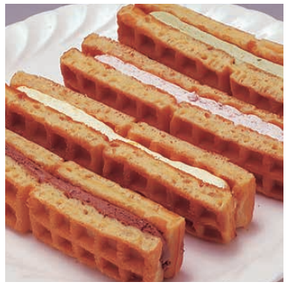

①クリスピータイプ

②ブリュッセルタイプ

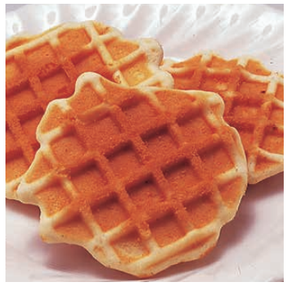

③リエージュタイプ

④ケーキタイプ


⑤テイクアウトタイプ


⑥スティックバータイプ

⑦ソフトタイプ


⑧クッキータイプ

⑨バータイプ

⑩ワッフルハート

⑪クロワッサンワッフル

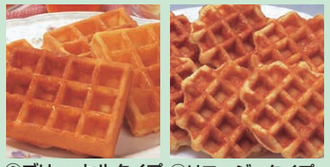
■製品型式とワッフルの焼き上がりサイズ

ワッフルタイプ	型式 シングル	型式 ダブル	焼き上がりサイズ（幅×奥行×厚さ/単位：㎜）	焼成取り数 シングル	焼成取り数 ダブル	メニュー番号
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
ワッフルベーカー	ST-1	ST-2	直径174×16	1	2	⑤ ⑦
	SB-10	SB-20	177×177×16	1	2	④ ⑥
	SBX-1	SBX-2	72×173×14	2	4	⑥
プチワッフルベーカー	SPT-1	SPT-2	直径130×14	1	2	⑤ ⑦
ワッフルバー	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	⑩
クッキーベーカー	CWK-100	CWK-200	83.5×83.5×10	4	8	⑧
反転式ベルジャンワッフルメーカー	FWM-1B	—	直径178×32	1	—	①

※焼成取り数は生地の大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ベーカー

■SBW-100 角型 受
電　　源：AC100V
消費電力：740W
外形寸法：W255×D445×H180㎜（開蓋時460㎜）
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×H180㎜（開蓋時460㎜）
価　　格：¥238,000

ベルジャンワッフルベーカー

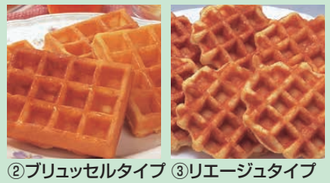
■SBW-100 4/4
電　　源：AC100V
消費電力：740W
外形寸法：W255×D445×H180㎜（開蓋時460㎜）
価　　格：¥138,000

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×H180㎜（開蓋時460㎜）
価　　格：¥238,000

ベルジャンワッフルベーカー

■SBW-100 3/4 受
電　　源：AC100V
消費電力：740W
外形寸法：W255×D445×H180㎜（開蓋時460㎜）
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×H180㎜（開蓋時460㎜）
価　　格：¥238,000

ベルジャンワッフルベーカー

■SBW-100-S01 受
電　　源：AC100V
消費電力：740W
外形寸法：W255×D445×H180㎜（開蓋時460㎜）
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×H180㎜（開蓋時460㎜）
価　　格：¥238,000

ベルジャンワッフルベーカー

■SBW-100 丸型 受
電　　源：AC100V
消費電力：740W
外形寸法：W255×D445×H180㎜（開蓋時460㎜）
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×H180㎜（開蓋時460㎜）
価　　格：¥238,000

ベルジャンワッフルベーカー

■SBW-100-R01 受
電　　源：AC100V
消費電力：740W
外形寸法：W255×D445×H180㎜（開蓋時460㎜）
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×H180㎜（開蓋時460㎜）
価　　格：¥245,000

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

ベルジャンワッフルベーカー

■SBW-100-4 受
電　　源：AC100V
消費電力：740W
外形寸法：W255×D445
×H180㎜
（開蓋時460㎜）
価　　格：¥138,000

③リエージュタイプ

■SBW-200-4 受
電　　源：AC100V
消費電力：1480W
外形寸法：W510×D445
×H180㎜
（開蓋時460㎜）
価　　格：¥238,000

ベルジャンワッフルベーカー

■SBW-300 受
電　　源：AC100V
消費電力：1500W
外形寸法：W330×D505
×H215㎜
（開蓋時555㎜）
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
×H215㎜
（開蓋時555㎜）
価　　格：¥435,000

クロワッサンワッフルベーカー

■CW-100 受
電　　源：AC100V
消費電力：740W
外形寸法：W255×D445
×H180㎜
（開蓋時460㎜）
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
×H180㎜
（開蓋時460㎜）
価　　格：¥278,000

クロワッサンワッフルベーカー

■CW-300 受
電　　源：AC100V
消費電力：1500W
外形寸法：W330×D505
×H215㎜
（開蓋時555㎜）
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
×H215㎜
（開蓋時555㎜）
価　　格：¥435,000

ワッフルベーカー

■ST-1
電　　源：AC100V
消費電力：740W
外形寸法：W255×D445
×H165㎜
（開蓋時440㎜）
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
×H165㎜
（開蓋時440㎜）
価　　格：¥238,000

ワッフルベーカー

■SB-10 受
電　　源：AC100V
消費電力：740W
外形寸法：W255×D445
×H165㎜
（開蓋時440㎜）
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
×H165㎜
（開蓋時440㎜）
価　　格：¥238,000

ワッフルベーカー

■SBX-1 受
電　　源：AC100V
消費電力：740W
外形寸法：W255×D445×H165㎜
（開蓋時440㎜）
価　　格：¥148,000

⑥スティックバータイプ

■SBX-2 受
電　　源：AC100V
消費電力：1480W
外形寸法：W510×D445
×H165㎜
（開蓋時440㎜）
価　　格：¥265,000

プチワッフルベーカー

■SPT-1 受
電　　源：AC100V
消費電力：500W
外形寸法：W185×D385
×H165㎜
（開蓋時400㎜）
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×H175㎜
（開蓋時400㎜）
価　　格：¥185,000

ワッフルハート

■WH-1 受
電　　源：AC100V
消費電力：750W
外形寸法：W255×D445×H170㎜
（開蓋時455㎜）
価　　格：¥148,000

⑩ワッフルハート

■WH-2 受
電　　源：AC100V
消費電力：1500W
外形寸法：W510×D445
×H170㎜
（開蓋時455㎜）
価　　格：¥265,000

クッキーベーカー

■CWK-100 受
電　　源：AC100V
消費電力：740W
外形寸法：W255×D445×H165㎜
（開蓋時440㎜）
価　　格：¥148,000

⑧クッキータイプ

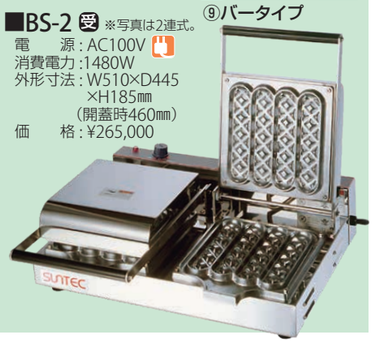
■CWK-200 受
電　　源：AC100V
消費電力：1480W
外形寸法：W510×D445
×H165㎜
（開蓋時440㎜）
価　　格：¥265,000

ワッフルバー

■BS-1 受 ※1連式
電　　源：AC100V
消費電力：740W
外形寸法：W255×D445
×H185㎜
（開蓋時460㎜）
価　　格：¥148,000

⑨バータイプ

■BS-2 受 ※写真は2連式。
電　　源：AC100V
消費電力：1480W
外形寸法：W510×D445
×H185㎜
（開蓋時460㎜）
価　　格：¥265,000



反転式ベルジャンワッフルメーカー

①クリスピータイプ

●プレート取り外し可能
●180°回転機構（反転式）

■FWM-1B
電　　源：AC100V
消費電力：1350W
外形寸法：W294×D343
×H295㎜
（取っ手を含む
D579㎜）
価　　格：オープン
プライス

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
×H410㎜
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、簡単にご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）

こちらは人気のバー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）㎜

■BA-200 受
電　　源：AC100V
消費電力：1480W
外形寸法：W510×D445×H185㎜
（開蓋時460㎜）
価　　格：¥278,000

■BA-100 受
電　　源：AC100V
消費電力：740W
外形寸法：W255×D445×H185㎜
（開蓋時460㎜）
価　　格：¥155,000

■BA-400 受
電　　源：200V
消費電力：3000W
外形寸法：W640×D505×H215㎜
（開蓋時535㎜）
価　　格：¥435,000

■BA-300 受
電　　源：AC100V
消費電力：1500W
外形寸法：W330×D505×H215㎜
（開蓋時535㎜）
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）㎜

■CA-100 受
電　　源：AC100V
消費電力：740W
外形寸法：W255×D445×H185㎜
（開蓋時460㎜）
価　　格：¥155,000

■CA-200 受
電　　源：AC100V
消費電力：1480W
外形寸法：W510×D445×H185㎜
（開蓋時460㎜）
価　　格：¥278,000

■CA-300 受
電　　源：AC100V
消費電力：1500W
外形寸法：W330×D505×H215㎜
（開蓋時535㎜）
価　　格：¥258,000

■CA-400 受
電　　源：200V
消費電力：3000W
外形寸法：W640×D505×H215㎜
（開蓋時535㎜）
価　　格：¥435,000

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）㎜

■MBA-200 受
電　　源：AC100V
消費電力：1480W
外形寸法：W510×D445×H185㎜
（開蓋時460㎜）
価　　格：¥278,000

■MBA-100 受
電　　源：AC100V
消費電力：740W
外形寸法：W255×D445×H185㎜
（開蓋時460㎜）
価　　格：¥155,000

アイスサンドメーカー

ブリオッシュパ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×H190㎜
（開蓋時466㎜）
価　　格：¥148,000

■SVO-2 受
電　　源：AC100V
消費電力：1480W
外形寸法：W510×D445×H190㎜
（開蓋時466㎜）
価　　格：¥265,000

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）㎜

■CA-4 受
電　　源：AC100V
消費電力：750W
外形寸法：W255×D445×H185㎜
（開蓋時465㎜）
価　　格：¥155,000

■CA-8 受
電　　源：AC100V
消費電力：1500W
外形寸法：W510×D445×H185㎜
（開蓋時465㎜）
価　　格：¥278,000

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も活用でき、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）㎜

■PCA-1 受
電　　源：AC100V
消費電力：750W
外形寸法：W255×D445×H175㎜
（開蓋時460㎜）
価　　格：¥155,000

■PCA-2 受
電　　源：AC100V
消費電力：1500W
外形寸法：W510×D445×H175㎜
（開蓋時460㎜）
価　　格：¥278,000

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）㎜

■HCA-1 受
電　　源：AC100V
消費電力：750W
外形寸法：W255×D445×H185㎜
（開蓋時465㎜）
価　　格：¥155,000

■HCA-2 受
電　　源：AC100V
消費電力：1500W
外形寸法：W510×D445×H185㎜
（開蓋時465㎜）
価　　格：¥278,000

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）㎜

■FCA-1 受
電　　源：AC100V
消費電力：750W
外形寸法：W255×D445×H185㎜
（開蓋時465㎜）
価　　格：¥155,000

■FCA-2 受
電　　源：AC100V
消費電力：1500W
外形寸法：W510×D445×H185㎜
（開蓋時465㎜）
価　　格：¥278,000

バニラハート

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いさで、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）㎜

■VH-10 受
電　　源：AC100V
消費電力：740W
外形寸法：W255×D445×H175㎜
（開蓋時460㎜）
価　　格：¥155,000

■VH-20 受
電　　源：AC100V
消費電力：1480W
外形寸法：W510×D445×H175㎜
（開蓋時460㎜）
価　　格：¥278,000

ミニハート

見ているだけで癒される、ハート型・プチサイズの新提案スイーツ。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）㎜

■MH-1 受
電　　源：AC100V
消費電力：750W
外形寸法：W255×D445×H185㎜
（開蓋時460㎜）
価　　格：¥155,000

■MH-2 受
電　　源：AC100V
消費電力：1500W
外形寸法：W510×D445×H185㎜
（開蓋時460㎜）
価　　格：¥278,000

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

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。外はサックリ、中はシットリの一口サイズで、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コラーゲン入り。

焼き上がりサイズ：50×35×厚さ21㎜(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:500×320×180㎜/1ケース

■SCB-1 受

電　　源：AC100V
消費電力：750W
外形寸法：W255×D445×H175㎜(開蓋時445㎜)
価　　格：¥155,000

■SCB-2 受

電　　源：AC100V
消費電力：1500W
外形寸法：W510×D445×H175㎜(開蓋時445㎜)
価　　格：¥278,000

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

チーズドッカー

おいしさと手軽さで、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。

焼き上がりサイズ：44(直径)×150(長さ)㎜

■CD-3 受

電　　源：AC100V
消費電力：740W
外形寸法：W255×D445×H180㎜(開蓋時460㎜)
価　　格：¥155,000

■CD-6 受

電　　源：AC100V
消費電力：1480W
外形寸法：W510×D445×H180㎜(開蓋時460㎜)
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。

焼き上がりサイズ：最大210㎜(直径)

■SIK-1L 受

電　　源：AC100V
消費電力：740W
外形寸法：W255×D485×H160㎜(開蓋時485㎜)
価　　格：¥168,000

●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。

焼き上がりサイズ：最大410㎜(直径)

■SC-100

電　　源：AC100V
消費電力：1500W
外形寸法：W490×D490×H195㎜
価　　格：¥198,000

■SC-200 受

電　　源：単相200V
消費電力：2700W
外形寸法：W490×D490×H190㎜
価　　格：¥198,000

●付属品
スパチュラ／トンボ

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。

焼き上がりサイズ：最大210㎜(直径)

■SCP-1 受

電　　源：AC100V
消費電力：740W
外形寸法：W255×D485×H160㎜(開蓋時485㎜)
価　　格：¥168,000

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

人気のパンケーキ専用ベーカーが〈標準〉サイズ版、〈ミニ〉サイズ版、そして〈プチ〉サイズ版の3種類で登場。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、ご活用いただけます。

焼き上がりサイズ：直径174×厚さ16㎜

焼き上がりサイズ：直径130×厚さ14㎜

焼き上がりサイズ：直径50×厚さ15㎜(最大)

■POK-1 受

電　　源：AC100V
消費電力：740W
外形寸法：W255×D445×H165㎜(開蓋時440㎜)
価　　格：¥138,000

■POK-2 受

電　　源：AC100V
消費電力：1480W
外形寸法：W510×D445×H165㎜(開蓋時440㎜)
価　　格：¥238,000

■MPK-10 受

電　　源：AC100V
消費電力：500W
外形寸法：185×D385×H165㎜(開蓋時400㎜)
価　　格：¥120,000

■MPK-20 受

電　　源：AC100V
消費電力：1000W
外形寸法：W370×D385×H175㎜(開蓋時400㎜)
価　　格：¥185,000

■PK-1 受

電　　源：AC100V　消費電力：740W
外形寸法：W255×D445×H165㎜(開蓋時440㎜)
価　　格：¥145,000

■PK-2 受

電　　源：AC100V
消費電力：1480W
外形寸法：W510×D445×H165㎜(開蓋時440㎜)
価　　格：¥265,000

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×H165㎜(開蓋時400㎜)
価　　格：¥120,000

■SHS-2

電　　源：AC100V
消費電力：1000W
外形寸法：W370×D385×H175㎜(開蓋時400㎜)
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×H175㎜(開蓋時460㎜)
価　　格：¥148,000

■BHS-2 受

電　　源：AC100V
消費電力：1480W
外形寸法：W510×D445×H175㎜(開蓋時460㎜)
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×H165㎜(開蓋時470㎜)
価　　格：¥168,000

■PC-20

電　　源：AC100V
消費電力：1480W
外形寸法：W510×D440×H165㎜(開蓋時470㎜)
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×H330㎜(開蓋時560㎜)
最大水平幅：45㎜
価　　格：¥168,000

■SP-1

電　　源：AC100V
消費電力：1250W
外形寸法：W355×D470×H330㎜(開蓋時560㎜)
最大水平幅：45㎜
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×H420㎜
庫内寸法：W350×D250×H210㎜
3段(トレーサイズ:320×240㎜)
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。

■SDP-35 受
電　　源：AC100V
消費電力：1000W
外形寸法：W350×D600
×H300㎜
(開蓋時680㎜)
価　　格：¥368,000

熱を加えながら瞬時にピザの生地を成形

コンベアトースター

AC100V仕様　単相200V仕様

100V電源仕様のTM3-5Hは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ますので、ホテル、ブッフェ等に最適です。一方、単相200V電源仕様のハイパワータイプ4機種は、トーストやバ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すので、厨房内の設置に適しています。

【単相200Vプラグ形状】
ホーム接地(2極設置型)20A
型式 WF5324(パナソニック)
ME7018(明工社) 等
※プラグ形状は、特注にてご指定のプラグに変更可能です。

●先進的なデザイン
●ウォームアップシステム搭載

■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×H420㎜
(開口部W175×H85㎜)
価　　格：¥345,000

●後方取出可

■TM-10H
電　　源：AC200V
消費電力：2130W
生産能力：280枚/h(トースト)
外形寸法：W368×D419×H387㎜
(開口部W264×H88㎜)
価　　格：¥350,000

●先進的なデザイン
●ウォームアップシステム搭載

■TM3-10H
電　　源：AC200V
消費電力：2110W
生産能力：280枚/h(トースト)
外形寸法：W368×D464×H411㎜
(開口部W264×H76㎜)
価　　格：¥398,000

●後方取出可
●上下ヒーターコントロール可

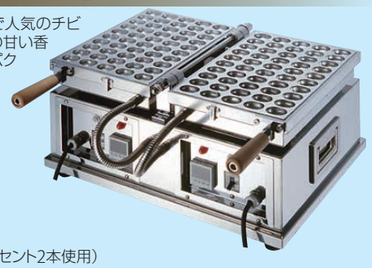
■TQ-400H
電　　源：単相200V
消費電力：2064W
生産能力：310枚/h(トースト)
外形寸法：W370×D555×H435㎜
(開口部W244×H70㎜)
価　　格：¥528,000

●後方取出可
●上下ヒーターコントロール可

■TQ-800H
電　　源：単相200V
消費電力：3080W
生産能力：510枚/h(トースト)
外形寸法：W370×D680×H435㎜
(開口部W244×H70㎜)
価　　格：¥601,000

ベビーカステラ焼成機

ふっくらカル～イ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×H280㎜
(取手含むD520㎜)
価　　格：オープンプライス

■CTK-200-50 受
電　　源：単相200V
消費電力：3000W
外形寸法：W550×D410×H280㎜
(取手含むD520㎜)
価　　格：オープンプライス

マルチベーカーPRO
(プレート交換タイプ)あり

※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×H800㎜
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。

ポップコーンマシーン

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：W520×D480
×H890㎜
標準能力：180g/2分
価　　格：¥300,000

■APM-12
電　　源：AC100V
消費電力：1200W
外形寸法：W540×D540
×H790㎜
標準能力：300g/2分
価　　格：¥400,000

■APM-20
電　　源：単相200V
消費電力：2000W
外形寸法：W700×D700
×H950㎜
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
×H510㎜
標準能力：350g/3分
価　　格：¥140,000

■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……250g
●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……1000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
×H800㎜
標準能力：3～5本/1分
価　　格：¥220,000

■TK-5
電　　源：AC100V
消費電力：700W
外形寸法：W500×D500
×H600㎜
標準能力：1～1.5本/1分
価　　格：¥100,000

■CA-6(自動販売機100円用)
電　　源：AC100V
消費電力：700W
外形寸法：W680×D510
×H1400㎜
標準能力：1本/1分
価　　格：¥360,000

■CA-7
電　　源：AC100V
消費電力：750W
外形寸法：W500×D500
×H650㎜
標準能力：1本/1分
価　　格：¥110,000

■CA-7バブルカバー
電　　源：AC100V
消費電力：750W
外形寸法：W525×D500
×H770㎜
標準能力：1本/1分
価　　格：¥120,000

◆わた菓子各種材料
●ザラメ(赤)……1kg
●ザラメ(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)
●ザラメ(赤)……2kg
●ザラメ(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

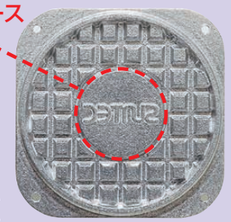
オリジナルのロゴ入りメニューを作りませんか?

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

他にも、パンケーキベーカー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。

オリジナルロゴやキャラクターを入れられるスペース



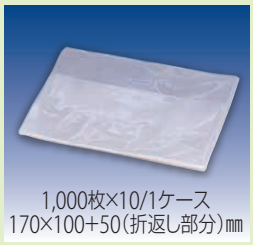
■プチワッフル丸型
この部分がオリジナルプレート

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×H175㎜(開蓋時400㎜)

※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)。

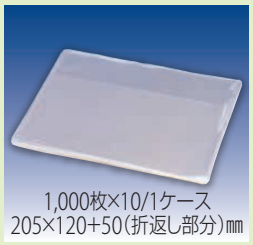
副資材

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)㎜

【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)㎜

【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)】

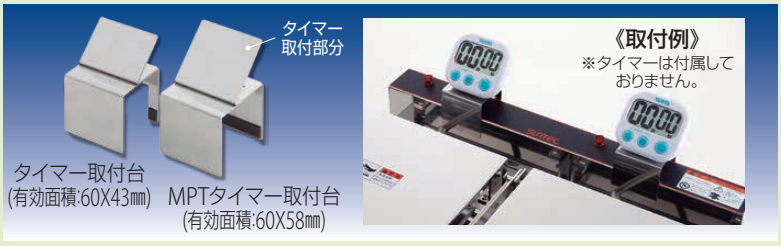
500㎖　12本/1ケース

【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】



【タイマー取付台】

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】

【ベイクドドーナツミックスS 10kg】

【アイスコーンMIX(コロサルコーン)1kg×10袋】
アイスコーン用ミックス粉

【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

リエージュタイプ

【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:440×250×110㎜/1ケース

【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:400×300×105㎜/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:400×300×150㎜/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:500×320×180㎜/1ケース

【チェルキーピュアスイート 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=450×1800㎜　ポスター=450×590㎜(10枚セット)

のぼり用竿は別売

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

【クロワッサンドーナツ/クロワッサンバーPOP】
POP=225×550㎜(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

2025.01. 5,000