

黒にんにくメーカー

家庭でつくれるから安心、しかも経済的!

黒にんにくが家庭でつくれる専用機



一度に約80個まで  
黒にんにくがつくれる

大型タイプ

1年保証

使い方に合わせて選べる2モード搭載

[オートモード] …… 温度を「標準」「高め」「低め」の3段階から選んでスタートするだけの簡単操作  
[オリジナルモード] … にんにくの状態に合わせて最大5工程までプログラム設定可能

最大5工程まで **日数・温度のプログラム** が設定できる  
自分専用のプログラム設定ができるから理想の黒にんにくがつくれる

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)

ムラのない均一加熱が  
おいしさを引きだします。  
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。



残り日数と庫内温度を表示する  
お知らせ機能付き (写真は設定温度表示80℃)



臭いを抑える  
フィルター  
付き

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** 幅420×奥行550×高さ610mm 質量:約34kg 鍋容量:20L

仕 様	
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、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560×奥行650×高さ660mm 質量:約36kg  
■箱入数:1個  
■色相=ブラック

理想の黒にんにくの  
“つくりかた”にこだわる

高機能タイプ

1年保証

3つのこだわり

1. モード

選べる3つの食材と  
追熟モード

にんにく(玉)	にんにく(バラ)
らっきょう	追熟

2. 日数

好みに合わせて  
加工日数が設定できる

にんにく(玉)	にんにく(バラ)	らっきょう	追熟
78~128	78~128	58~98	18~48

3. 温度

加工温度が  
3段階から選べる

標準	高め	低め
----	----	----

作り方はカンタン / 熟成途中で並べ替え不要!

■にんにく(玉)の場合



■らっきょうの場合



通常3~4週間かかる  
黒にんにくづくりが  
**7~12日間で  
できあがり!**

おいしく仕上がる  
ダブルヒーターと  
専用トレイの  
組み合わせ

専用トレイは  
汚れが付きにくい  
フッ素樹脂  
コーティング



にんにくMサイズ  
1~18個



**BGP-05K** 幅280×奥行290×高さ280mm 質量:約2.8kg

仕 様	
釜容量	5L
電源	AC100V 50Hz/60Hz
電源コード長	約1.2m
定格消費電力	90W
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	1~18個(Mサイズ)
らっきょう容量	400g~600g
できあがり時間	・にんにく(玉)標準:288時間(12日間) ・にんにく(バラ)標準:240時間(10日間) ・らっきょう標準:168時間(7日間)
安全装置	電流ヒューズ/温度ヒューズ

■材 質 本体=亜鉛メッキ鋼板/ふた=ポリプロピレン  
釜=アルミ(フッ素樹脂コーティング)/トレイ=アルミ(フッ素樹脂コーティング)  
■梱包仕様 幅305×奥行305×高さ315mm 質量:約3kg  
■外装箱:幅320×奥行620×高さ345mm 質量:約6.5kg(2個入)  
■色相=ブラック

製品、その他ご相談・お問い合わせ

株式会社 **AZx**  
(株式会社エイザックス)

〒387-8603 長野県千曲市雨宮1825  
Tel:026-272-8438/Fax:026-272-8603  
E-mail:info@azx-inc.co.jp

