もちっ子
生地職人
マイコン制御で、
もちからパン生地まで。
つく 蒸す ねる 発酵 1升用

PFC-M116(W)

(W)グランホワイト

快速 一気ひたしの もちっ子
つく・蒸す・ねるの
1台3役。
つく 蒸す ねる 1升用

AFC-116(W)

(W)グランホワイト

むす つく ねる 1台3役 もちっ子
たっぷりつける
大容量タイプ。
つく 蒸す ねる 2升用

AFC-216(W)

(W)グランホワイト

■仕様表

形名			PFC-M116	AFC-116	AFC-216
カラー			(W)グランホワイト	(W)グランホワイト	(W)グランホワイト
消費電力(W)	ヒーター		680	630	860
	モーター 50／60Hz		170／185	170／185	245／250
本体寸法:幅×奥行×高さ(mm)			250×353×309	250×353×309	398×310×375
本体質量(kg)			約7.7	約7.4	約10.4
個装寸法:幅×奥行×高さ(mm)			290×410×354	290×410×354	466×387×456
個装質量(kg)			約8.2	約8.0	約11.7
コード長(m)			約1.4	約1.4	約1.4
おいしさ	マイコン		●	—	—
	パン ※1 機能	パン生地	● (コース)	●	●
		発酵 ※2	●	—	—
	もち機能	蒸し上げコントロール	●	—	—
		一気ひたし(時間)	● (約40分) ※3	● (約60分) ※3	—
使いやすさ	もちもちスチーム(手水自動)		●	—	—
	つきわけ2コース		●	—	—
清潔	フッ素加工うす		●	●	●
	フッ素加工ボイラー		●	●	●
付属品	粉練りプレート		●	●	●
	料理集・取扱説明書(兼用)		●	●	●
	ひたし容器		●	●	—
	蒸し台		●	—	●
	のし棒		●	●	●
	のし板		● (本体カバー兼用)抗菌 ※4	● (本体カバー兼用)抗菌 ※4	●
	計量カップ		●	●	●

※1 焼き上げ機能はありません。※2 1次発酵のみです。※3 最小量(0.36L)の場合。※4【試験機関】(一財)ボーケン品質評価機構【試験方法】JIS Z 2801 に準拠。【抗菌方法】抗菌剤を樹脂に練り込み。【対象部分】のし板(本体カバー兼用)【試験結果】無加工品に比べて99.9%以上の抗菌効果を確認。報告書番号 第20216017882-1号

自家製みそも できます

ゆでた大豆を“つぶす”機能をもった「みそ用はね」を別売(補修部品扱い)しています。お買上げの販売店でお買い求めいただけます。

PFC-M116／AFC-116用 部品コード45312022　AFC-216用 部品コード45312023

- 本カタログに記載しております商品および機能は一般家庭用であり業務用および車両、船舶などでの使用に適しませんので、ご注意ください。
- これらの製品は、日本国内用に設計されているため海外では使用できません。また、アフターサービスもできません。

(These products are designed for use only in Japan and cannot be used in any other country. No servicing is available outside of Japan.)

TOSHIBA
東芝ライフスタイル株式会社
キッチンソリューション事業部
〒210-8543 神奈川県川崎市川崎区駅前本町25-1

表示を正しく
家電公取協会員

お買上げは親切とサービスをお届けする当店で

- このカタログの内容については右記の販売店にお問い合わせください。
  または、下記におたずねください。
- 商品の色は、印刷の具合で実物と若干異なる場合があります。
- 商品のデザイン・仕様・補修用性能部品などは改善のため予告なく変更することがあります。

S530018

お買い物・使い方・修理のご相談は 「**東芝生活家電ご相談センター**」 (フリーダイヤル) **0120-1048-76** 受付時間 月~土 9:00~18:00 日・祝日 9:00~17:00 当社指定休業日を除く

※お電話をいただく際には、番号をお確かめの上、おかけ間違いのないようにお願いいたします。

◎携帯電話からのご利用は **0570-0570-33** ◎FAX **022-224-6801**

- お客様からご提供いただいた個人情報は、ご相談への回答、カタログ発送などの情報提供に利用いたします。
- 利用目的の範囲内で 当該製品に関連する東芝グループ会社や協力会社に お客様の個人情報を提供する場合があります。

VEGETABLE OIL INK

- この印刷物は環境に配慮した植物油インキを使用しています。

このカタログの内容は2022年10月現在のものです。

TOSHIBA

総合カタログ 2022

もちつき機
〈家庭用〉

つきたてのおいしさを
“もちっ子”で。

もちっ子 生地職人
1升用
PFC-M116
一気ひたしの もちっ子
1升用
AFC-116
1台3役 もちっ子
2升用
AFC-216

商品特長

つき上がりまで時短 約90分※	手軽な量からつきたて	おいしく、ふっくら仕上がる
一気ひたし	**少量もちつき(2合)**	**もちもちスチーム(手水自動)**
(PFC-M116のみ)	(PFC-M116・AFC-116)	(PFC-M116のみ)

※最少量(0.36L)の場合

＊料理の画像はイメージです。

タイセツを、カタチに。

東芝もちつき機のホームページ　https://www.toshiba-lifestyle.com/jp/rice-cake-maker/

本カタログ掲載商品の価格には、配送費、設備調整費、工事費、使用済み商品の引き取り費用等は含まれておりません。

もっちり、ふっくら、手軽につきたて。

つきたてならではのおいしさを、いつでも手軽にご家庭で。
“もちっ子生地職人”なら、もち米をひたしてからつき上げるまで、
わずか約90分※。食べたいと思ったらいつでも、まるで杵でついたような
コシとのびのあるおもちが楽しめます。

もちっ子生地職人

PFC-M116(W)

オープン価格*

つく　蒸す　ねる　発酵　1升用

（もち）0.36〜1.8L(2合〜1升)用
（パン生地）1回で練れる小麦粉の量 250〜500g (約1〜2斤分)

●この商品にはパン生地の練り、一次発酵機能がありますが、焼き上げの機能はありません。

1台4役！おもちもパンも “もちっ子生地職人”で。

「つく」「蒸す」「ねる」「発酵」の機能を搭載した1台4役なので、パン生地やピザ生地、うどん生地づくりにも大活躍。蒸し料理や和菓子の下ごしらえ、発酵の下ごしらえまで、これ1台でできます。

生地練りから一次発酵までおまかせ
マイコンパン生地機能

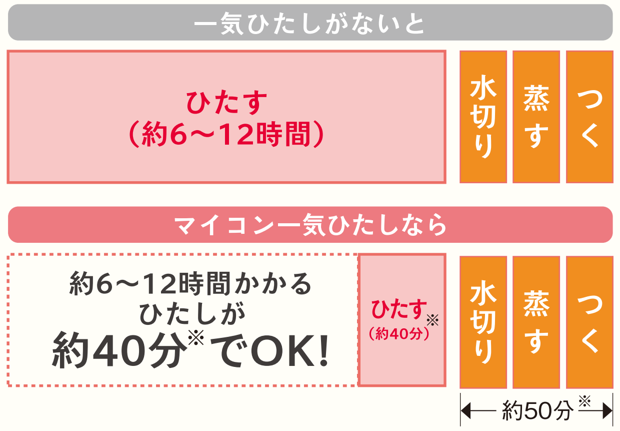
室温と生地温度の両方をチェックするダブルセンサー搭載で、練りから発酵までおまかせ。誰でも簡単に、おいしいパンづくりが楽しめます。

パン生地づくりに差をつける
専用パンはね

つき上がりまで時短 約90分※
一気ひたし

マイコン一気ひたしで、つき上がりまで約90分※

もち米のひたしが約40分※で終わるので、前の日からの準備は不用。つきたてのおもちが、すぐ食べられます。



一気ひたしがないと

ひたす（約6〜12時間）　水切り　蒸す　つく

マイコン一気ひたしなら

約6〜12時間かかるひたしが
約40分※でOK!

ひたす※（約40分）　水切り　蒸す　つく

約50分※

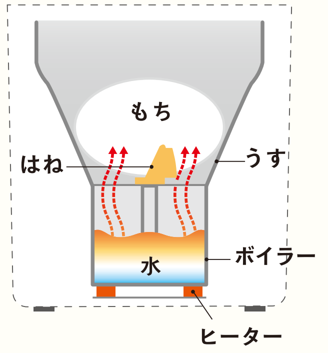
手軽な量からつきたて
少量もちつき(2合)

2合の少量からつけるので、少人数でも楽しめます。必要なときに必要な量だけついて、手軽につきたてが食べられます。

おいしく、ふっくら仕上がる
もちもちスチーム(手水自動)

つきはじめの“ならし”時に、もちにスチームを当てて、なめらかなおもちに仕上げます。

もちもちスチーム(手水自動)のしくみ



マイコン制御により自動でスチームを発生させ、もちに潤いを与えます。

コシとやわらかさを選べる
つきわけ2コース

メニューやお好みに合わせて、つき上がりのかたさを選べます。

標準コース

雑煮などに適した、コシと弾力のあるおもちに。

やわらかめコース

水分をよく含ませ、磯辺焼きなどに適した、よくのびるおもちに。

快速 一気ひたしの もちっ子

つく・蒸す・ねるの1台3役。

つく　蒸す　ねる　1升用

（もち）0.36〜1.8L(2合〜1升)用
（パン生地）1回で練れる小麦粉の量 250〜500g (約1〜2斤分)

AFC-116(W)
オープン価格*

むす つく ねる 1台3役 もちっ子

たっぷりつける大容量タイプ。

つく　蒸す　ねる　2升用

（もち）1.8〜3.6L(1升〜2升)用
（パン生地）1回で練れる小麦粉の量 250〜1,000g (約1〜4斤分)

AFC-216(W)
オープン価格*

※PFC-M116、最少量(0.36L)の場合

*オープン価格の商品は希望小売価格を定めておりません。　*画像はイメージです。