

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20370-218	株式会社クイックパック	0564-59-3525

KYS ALL-ROUND KITCHEN GOODS

調理機械

厨房用品

218



① ピザ専用 スパイラルミキサー

IS20T [EMXA-14] N

11-0218-0101 ¥398,000

サイズ:390×700×H800 電源:3相200V

攪拌モーター:0.75kW 50/60Hz
攪拌回転数:80rpm(低速) 132rpm(高速)/50Hz
96rpm(低速) 158rpm(高速)/60Hz

ボール回転数:7rpm(低速) 11rpm(高速)/50Hz
8rpm(低速) 13rpm(高速)/60Hz

ボール容量:23ℓ コード長さ2m 重量:約72kg
●本格的なピザ生地が少量から仕込めます。
●速度は2段階です。

コンパクト&パワーの卓上ミキサー。
安全ガードが付いてますます機能的に!



② ピザプレス

SDP-35 [EPI-S-01] P

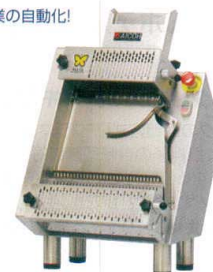
11-0218-0201 ¥298,000

サイズ:350×600×H300(蓋開時H680)

電源:単相100V 消費電力:1,000W/h MAX
プレス板サイズ:φ350

●うすく延ばすのが難しい、厚さ1mm~3mmのクリスピータイプのピザやトルティヤ等のクラストを、瞬時(約20秒)に誰でも簡単に成形できます。
●注文時に瞬時に手軽に生地を延ばすことにより、サクとしたクリスピーなピザが焼き上がります。

生地のノシ作業の自動化!



⑬ ピザ成形機 ピザスプリント

M-33 [EPI-S-03] N

11-0218-1301 ¥580,000

サイズ:440×500×H720 重量:39kg 電源:3相200V

消費電力:0.37kW 生地重量:100~200g
生地サイズ:180~330(丸型・直径)

●ラック形状:20A-3P(ストレート)
●ノシで反転して、またノシという段階的な成形なので、ピザ生地の組織を傷めずにスピーディに仕上げます。
●ピザ職人が手のばしたのと変わらぬ本格ピザができます。
●本体はオールステンレスなので衛生・安全に最適です。

マイティ付属品



ホイッパー



ビーター



フック

●ホイッパー:生クリーム、ケーキ生地、メレンゲの泡立て等低粘度用に設計。
●ビーター:ビスケット、タルト、クッキー生地等、中粘度用に設計。軽くて丈夫なアルミ合金製でファインブラステン仕上。
●フック:パン、ビスケット生地など高粘度用に設計。(軽くて丈夫なアルミ合金製)
●ドラゴンフック:ピザ、パン生地など高粘度用に設計。
●ドラゴンフック:ミキシング中に生地の巻きあがりを抑えるように設計。



⑨ アイコーミキサー マイティ MS-15型 ステンレスタイプ

[EMXA-16] N

11-0218-0901 ¥548,000

サイズ:488×650×H874

電源:単相100V 消費電力:900W

回転数:120、220、340、420rpm(4段階)

ボール容量:約12ℓ 重量:約83kg

付属品:ステンレスボール 1個

ホイッパー 1個

ビーター 1個

フック 1個

●お客様のバラエティ嗜好に対応するために開発された卓上型ミキサーです。多品種・少量生産でさまざまな商品づくりを行いたい、大型ミキサーの他にもう一台、お考えの方におすすしたいミキサーです。

●変速機構をインバーター制御にしたことで、さらにパワーアップ。
パンやピザ生地のミキシングにも使用いただける優れたものです。

●広い投入口がついたので材料が入れやすくなりました。
●回転中に安全カバーをあげると回転が止まり安全です。

種類	標準攪拌量	種類	標準攪拌量
パン生地	2.5kg	生クリーム	4.5ℓ
ピザ生地	1.2kg	メレンゲ	1.5kg
シュー生地	6kg	カステラ	4斤
クッキー	6kg	スポンジ	4.5kg

ドウフック ドラゴンフック



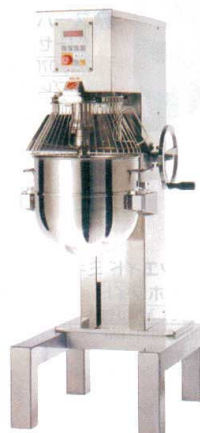
⑪ MS-15型用

[EMXA-18] N

アルミフック 11-0218-1101 ¥17,000

ドラゴンフック 11-0218-1102 ¥33,000

ステンレスフック 11-0218-1103 ¥55,000



⑩ アイコーミキサー マイティ MS-25型

[EMXA-17] N

11-0218-1001 ¥765,000

サイズ:550×790×H1400

電源:三相200V 消費電力:1900W

回転数:119、181、267、407rpm

ボール容量:約26ℓ 重量:約280kg

付属品:ステンレスボール 1個

ホイッパー 1個

ビーター 1個

フック 1個

●攪拌子上側部すべてステンレス化

●外して洗える安全カバーを標準化

種類	標準攪拌量	種類	標準攪拌量
パン生地	7kg	生クリーム	7.5ℓ
ピザ生地	4kg	メレンゲ	2.5kg
シュー生地	10kg	カステラ	12斤
クッキー	10kg	スポンジ	7.5kg

ドウフック ドラゴンフック



⑫ MS-25型用

[EMXA-19] N

アルミフック 11-0218-1201 ¥17,000

ドラゴンフック 11-0218-1202 ¥70,000

ステンレスドウフック 11-0218-1203 ¥55,000



⑧ アイコー 卓上型

ホイップクリームマシーン WA-Z

[EHIPM-01] N

11-0218-0801 ¥445,000

サイズ:222×447×H400

電源:単相100V

生産能力:1~1.5ℓ/min

コード長さ2m

本体重量:20.5kg

外部吸引式(連続タイプ)

付属品:バルブスクルー(空気調整弁)×1

ミキシングチャンバー×1

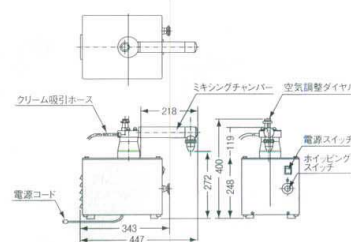
吸引ノズル(ホース)×1

口金(丸型)×1

スパテラ×1

交換部品×1

●使いたいときに使いたいだけ生クリームをホイッピング。
●生クリームの泡立て(ホイッピング)を独自のエアレーション機構で素早くホイッピングします。
●コンパクトな卓上サイズで、優れた生産能力をもち、ホイップクリームをそのままトッピングに使うだけでなく、ムースなどの仕込用に使うなど、洋菓子店をはじめ、レストランやホテルなどでも重宝されている一台です。
●無駄のないコンパクトな設計で、特に洋菓子店での使用に最適なタイプです。吸引ホースをクリームパックや容器に直接入れ、瞬時にホイッピングします。
●空気調整ダイヤルにより、ホイッピングの堅さ調整が可能です。
●非常に早いホイッピングが可能のために、冷蔵庫(3~5℃)で冷やされた生クリームパックに、直接、吸引ノズル(ホース)を差し込むだけで、理想的な温度でホイッピングが行なえます。



※上記の価格には消費税は含まれておりません。

厨房道具

調理小物

包丁・まな板

製菓用品

調理機械

サービス用品

喫茶用品

鉄板・焼肉用品

棚・厨房作業機器

台車・キッチン・フタ

清掃用品

白衣・長靴

消耗品