

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20458-539	株式会社クイックパック	0564-59-3525

厨房用品

KYS ALL-ROUND KITCHEN GOODS

539

製菓用品 ▶ 059 製菓 / 製パン用機械・パスタマシン

製菓用品

051
〜
059

051
天板
シリコンマット

052
折り込み
パイ生地

053
ゴムローラー
チョコレート用品

054
型抜き
パン生地

055
製パン用品

056
フレキシブル
モールド

057
パイ生地
パイ生地

058
アメ細工類

059
製パン用機械



1 ピザ専用 スパイラルミキサー

IS20T [EMXA-14] N

12-0539-0101 ¥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: 125rpm (低速) 190rpm (高速) / 50Hz

137rpm (低速) 210rpm (高速) / 60Hz

ボール回転数: 12rpm (低速) 19rpm (高速) / 50Hz

13rpm (低速) 21rpm (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。



3 ホバートミキサー HL200

20フォート仕様 (50・60Hz共通)

[EMXC-06] K

12-0539-0301 ¥770,000

サイズ: 419×581×H737 重量: 93kg

電源: 単相100V 50/60Hz

消費電力: 400W 変速: 3段

回転数: 107・198・365rpm

ボール容量: 18.9ℓ

付属品: ステンレスボール 1個

フラットビーター 1個

ワイヤーホイップ 1個

●ガード付き

- 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、ムースなどの仕込みに使うなど、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節が可能です。
- 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えます。



2 アイコー 卓上型 ホイップクリームマシン

WA-Z [EHPM-01] M

12-0539-0201 ¥445,000

サイズ: 222×447×H400

電源: 単相100V 生産能力: 1.5ℓ / 分

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: バルブスクリュー (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



4 HL-200用 ワイヤーホイップ

[EMXC-13] K

12-0539-0401 ¥32,000



5 HL-200用 フラットビーター (アルミ)

[EMXC-12] K

12-0539-0501 ¥17,000



6 HL-200用 ドウフック EDタイプ

[EMXC-14] K

12-0539-0601 ¥17,000

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!

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ック仕上げ。
- フック: パン、ビスケット生地など中粘度用に設計。(軽くて丈夫なアルミ合金製)
- ドウフック: ビスケット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。



7 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

12-0539-0701 ¥558,000

サイズ: 493×655×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80kg

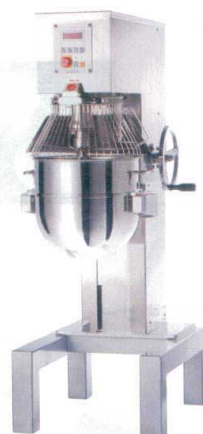
付属品: ステンレスボール 1個

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1台、お考えの方にオススメ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。



9 アイコーミキサー マイティ MS-25型

[EMXA-17] N

12-0539-0901 ¥828,000

サイズ: 550×790×H1,400

電源: 三相200V 消費電力: 1,900W

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
- 容器と昇降ハンドルの位置が高く、腰をかがめずボールの取り外しができます。

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

アルミフック ドラゴンフック ドウフック



8 MS-15型用 [EMXA-18] Y

アルミフック 12-0539-0801 ¥17,000

ドラゴンフック 12-0539-0802 ¥33,000

ステンレスドウフック 12-0539-0803 ¥55,000

アルミフック ドラゴンフック ドウフック



10 MS-25型用 [EMXA-19] Y

アルミフック 12-0539-1001 ¥17,000

ドラゴンフック 12-0539-1002 ¥70,000

ステンレスドウフック 12-0539-1003 ¥55,000

※上記の価格には消費税は含まれておりません。