

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20577-617	株式会社クイックパック	0564-59-3525

617

厨房用品

製菓用品 ▶ 060 製菓・製パン用機械・パスタマシン

KYS ALL-ROUND KITCHEN GOODS

製菓用品

052
パン
060

052
シリコンマッシャー

053
シリコンマッシャー

054
シリコンマッシャー

055
シリコンマッシャー

056
シリコンマッシャー

057
シリコンマッシャー

058
シリコンマッシャー

059
シリコンマッシャー

060
シリコンマッシャー

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!

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ッシング仕上。
- フック:パン、ビスケット生地など中高粘度用に設計。(軽くて丈夫なアルミ合金製)
- ドウフック: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おさえるように設計。



① 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 200V
13-0617-0101 ¥998,000
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1台、お考えの方におすすめ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ため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



② MS-15型用 [EMXA-18] Y 200V

アルミフック 13-0617-0201 ¥17,000
ドラゴンフック 13-0617-0202 ¥33,000
ステンレスドウフック 13-0617-0203 ¥55,000



③ アイコーミキサー マイティ MS-25型

[EMXA-17] N 200V
13-0617-0301 ¥973,000
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、腰をかか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	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



④ MS-25型用 [EMXA-19] Y 200V

アルミフック 13-0617-0401 ¥22,000
ドラゴンフック 13-0617-0402 ¥70,000
ステンレスドウフック 13-0617-0403 ¥55,000

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

WA-Z

- ・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。
- ・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えます。

Point



WA-2

- ・総脂肪分25〜47%の生クリームまで対応。用途に合わせてクリームの硬さも調節できます。
- ・本体内蔵の専用タンクは冷却機能付き。生クリーム保管時の温度管理も万全です。
- ・タンク及びホイッピング部はステンレス製のため衛生的で丈夫です。
- ・分解洗浄も可能なので清潔に保つことができます。
- ・ホイップ時の温度上昇によるクリームの変質(荒れ)が抑えられ、安定したホイップができます。

Point



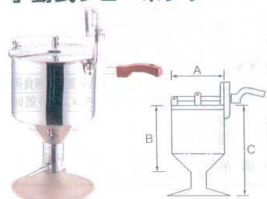
⑦ マポールライン絞り袋

[DCSB-03] ◆			
No.	サイズ (A) × (B)	13-0617-0701	¥
No.8	200×125	13-0617-0701	¥ 460
No.10	250×150	13-0617-0702	¥ 570
No.12	305×180	13-0617-0703	¥1,320
No.14	360×205	13-0617-0704	¥1,510
No.16	405×235	13-0617-0705	¥1,740
No.18	460×260	13-0617-0706	¥2,180
No.20	510×290	13-0617-0707	¥2,620

材質:ポリエステルにウレタン樹脂コーティング



手動式シューポンプ



⑨ プレスシューポンプ [DTOS-04] ◇

サイズ ℓ
大 A250×B260×C320 8.0 13-0617-0901 ¥105,600
小 A235×B200×C270 6.0 13-0617-0902 ¥ 97,900
●店頭などでシュークリームやエクレーアにクリームを注入するのに最適。
※クリーム量に違いがある為、定量設定はできません。

⑤ アイコー 卓上型 ホイップクリームマシン WA-Z [EHPM-01] M 200V

13-0617-0501 ¥480,000
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:バルブスクリー (空気調整用)×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

⑥ アイコー ホイップオート2 WA-2 [EHPM-02] M 200V

13-0617-0601 ¥690,000
サイズ:245×535×H450 電源:単相100V 50/60Hz 消費電力:1.0kW
タンク容量:2ℓ 重量:33kg
●4種類の定量クリームが出る「分量キー」付。
●「エア」和「インバーター」の調整により低脂肪から高脂肪まで幅広い生クリームに対応します。

⑧ 18-8 シュークリーム用 口金

[DKGN-17] ◇			
サイズ	口寸法	13-0617-0801	¥
230 φ18×H76	φ6	13-0617-0801	¥400
231 φ25×H94	φ5	13-0617-0802	¥440
232 φ25×H94	φ8	13-0617-0803	¥440

本格的なピザ生地が小量化仕込めるコンパクトなスパイラルミキサー

⑩ ピザ専用 スパイラルミキサー IS20T [EMXA-24] Y 200V

50Hz 13-0617-1001 ¥398,000
60Hz 13-0617-1002 ¥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 コードの長さ: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。
●ボールカバーを開くとミキシングを停止するリミット機能付きで安全です。



※上記の価格には消費税は含まれておりません。