

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20274-218	株式会社クイックパック	0564-59-3525

調理機械

厨房用品

218

KYS ALL-ROUND KITCHEN GOODS



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。



② ピザプレスー SDP-35 [EPIS-01] N

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ーヤ等のクラストを、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。



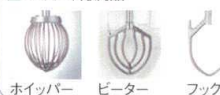
③ ピザ成形機 ピザスプリント M-30

[EPIS-02] N
11-0218-0301 ¥490,000
サイズ:420×465×H610 重量:30kg
電源:3相200V 消費電力:0.37kW
生地重量:100～200g
生地サイズ:190～290 (丸型・直径)
プラグ形状:20A-4P (ストレート)
●ピザ生地のシートと成形を2段式ロールバーで瞬時に行ない、カットする必要のないピザ生地が出来ます。ピザ生地のふちのより上がり、ボリューム感はまさに本場のイタリアンです。



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!

■マイティ付属品



- 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ィング仕上。
- 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抑えるように設計。



④ アイコーミキサー マイティ MT-15G型 [EMXA-09] N

11-0218-0401 ¥595,000
サイズ:426×547×H810
電源:単相100V 消費電力:550W
回転数:100～380rpm
インバーター制御無段 50/60Hz
ボール容量:約12ℓ コード長さ3m 重量:70kg
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



⑤ アイコーミキサー マイティ MT-25H型 [EMXA-10] N

11-0218-0501 ¥710,000
11-0218-0502 ¥710,000
サイズ:690×652×H1,222
電源:3相200V 消費電力:750W
回転数:119・181・267・407rpm (4段変速)
ボール容量:約26ℓ 重量:約230kg
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
●攪拌子上側部を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	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

表記の数値は生地総量を示す。
パン生地は(粉量×1.7)、ピザ生地は(粉量×1.5)、
カステラは(1斤=800g)、スポンジは(三割割)で算出。

- 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、大型ミキサーの他にもう1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ものです。

⑥ MT-25H型用 ステンドウフック [EMXA-11] N

11-0218-0601 ¥55,000

⑦ MT-25H型用 ステンドラゴンフック [EMXA-12] N

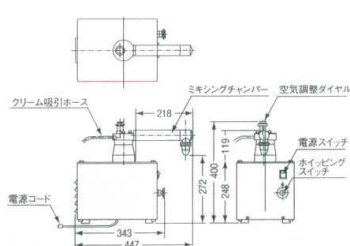
11-0218-0701 ¥70,000



⑧ アイコー 卓上型 ホイップクリームマシーン WA-Z

[EHPM-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:バブルスクリュー(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

- 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ホイ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。吸引ノズル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

食卓・まな板

製菓用品

調理機械

サービス用品

喫茶用品

鉄板・焼用

棚・厨房作業機

台車・キッチン

清掃用品

白衣・長靴

消耗品