

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20604-1046	株式会社クイックパック	0564-59-3525

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

ミキサー・生地こね機

1046

HOBART ホバートミキサー

ギアドライブ方式を採用したホバート社のミキサーは、高性能で比類のないミキシング・パワーを発揮します。惑星運動により、どんな材料も空気を含ませながら完全攪拌。仕上がりはつねに一定で、音は大変静かです。



4.75ℓ

①ミキサー N-50

ページコード	商品コード	価格
50Hz	3-1046-0101	4493000 ¥715,000
60Hz	3-1046-0102	4493010 ¥715,000

外寸:264×400×H430
単相100V 消費電力:125W
重量:20kg ボール容量:4.75ℓ
スピード3段階切り換え
回転数:139/分、285/分、591/分



18.9ℓ

②ミキサー HL200 20QT

ページコード	商品コード	価格
	3-1046-0201	4585110 ¥1,075,000

外寸:419×581×H737
単相100V 消費電力:400W
重量:93kg ボール容量:18.9ℓ
15分タイマー付
スピード3段階切り換え
回転数:107/分、198/分、365/分
※50/60Hz共用です。



③アタッチメント チョッピングエンド HL200用

ページコード	商品コード	価格
	3-1046-0301	4788710 ¥182,000

●ミキサーにセットすればフルーツ、ナッツ類、肉のチョッピングが使用できます。標準プレートとしてφ3.2がセットされています。

ホバート ミキサー 部品

	④ボール	⑤フラットビーター	⑥ワイヤーホイップ	⑦ドゥック
品番				
	ステンレス	アルミ		Eタイプ EDタイプ
N-50	3-1046-0401 ★4585400 ¥15,000	3-1046-0501 ★4585800 ¥17,000	3-1046-0601 ★4586900 ¥20,000	★Eタイプ 3-1046-0701 4587200 ¥18,000
HL200	3-1046-0402 ★4585520 ¥89,000	3-1046-0502 ★4585920 ¥25,000	3-1046-0602 ★4587020 ¥43,000	EDタイプ 3-1046-0702 4587320 ¥25,000

※★印は標準装備です。

小規模店舗で多数導入

ベーカリーカフェ、喫茶店、イタリアンレストラン、中華店など、小規模店舗でユニークなメニューをお手伝いします。



⑧業務用 パンニダー PK2025 (2.5kgタイプ)

ページコード	商品コード	価格
	3-1046-0801	6813010 ¥198,000

306×404×H443
電源:単相100V(50/60Hz) 消費電力:300W
重量:本体/6.0kg ポット/2.0kg
容量:粉(0.6~2.5kg)
こねスピード切替:5段階切替
付属品:こね羽根、ドームふた、保冷剤
●餃子の皮、中華まん、うどん、うどんにも
●グルテンを壊さない特許取得のこね羽根を使用
●ポット温度表示機能。ポットの温度が常に表示されるので、生地の状態の目安になります。

⑨パンニダー PK2025用 ドームふた PD-L

ページコード	商品コード	価格
	3-1046-0901	6813050 ¥1,500



⑩パンニダー PK1012 plus

ページコード	商品コード	価格
	3-1046-1001	6812910 ¥60,000

274×375×H387
電源:単相100V(50/60Hz)
消費電力:180W
重量:約5.2kg
容量:粉(0.3~1.2kg)
こねスピード切替:5段階切替
付属品:ドームふた、こね羽根、ステンレスポット
保冷剤、泡立て羽根
●付属の泡立て羽根に付け替えることでメレンゲや生クリームを作ることができます。
●ポット温度表示機能 ●安全装置付

〈パンニダー PK2025用オプション〉



⑪ステンレスポット SP-01

ページコード	商品コード	価格
	3-1046-1101	6813022 ¥31,000

●ステンレスポット
こね羽根付き



⑫泡立て羽根 PM-25

ページコード	商品コード	価格
	3-1046-1201	6813031 ¥3,000

●生クリームやメレンゲの泡立てができます。



⑬混ぜ込み羽根 PB-25

ページコード	商品コード	価格
	3-1046-1301	6813041 ¥4,000

●餃子やシューマイの餡、ハンバーグの種などが作れます。