

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20608-617	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
~
060

052
天板
シリコンシート

053
折り紙
デコレーション
デコレーション

054
ゴム
チョコレート
用品

055
製菓用
クッキー
抜き型

056
製
パン
用品

057
天板
フレキシブル
モデル

058
モデル
バスケット
パン

059
アメ
細工
類

060
製菓
パン
用
機械

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タッキング仕上。
- 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。



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 納画 6ヶ月保証

13-0617-0101 ¥798,000

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台と、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たものです。
- 広い投入口が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。

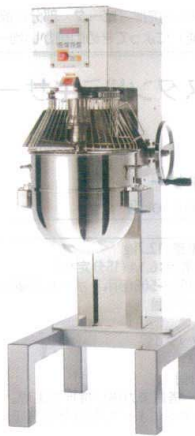
種類	標準攪拌量	種類	標準攪拌量
パン生地	2.5kg	生クリーム	4.5ℓ
ピザ生地	1.2kg	メレンゲ	1.5kg
シュー生地	6kg	カステラ	4斤
クッキー	6kg	スポンジ	4.5kg

アルミフック ドラゴンフック ドウフック



2 MS-15型用 [EMXA-18] Y 納画 6ヶ月保証

アルミフック	13-0617-0201	¥17,000
ドラゴンフック	13-0617-0202	¥56,000
ステンレスドウフック	13-0617-0203	¥64,000



3 アイコーミキサー マイティ MS-25型

[EMXA-17] N 納画 6ヶ月保証 200V

13-0617-0301 ¥1,176,000

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
- 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	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

アルミフック ドラゴンフック ドウフック



4 MS-25型用 [EMXA-19] Y 納画 6ヶ月保証

アルミフック	13-0617-0401	¥36,000
ドラゴンフック	13-0617-0402	¥77,000
ステンレスドウフック	13-0617-0403	¥60,000

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



5 アイコー 卓上型 ホイップクリームマシン WA-Z [EHPM-01] M 納画 6ヶ月保証

13-0617-0501 ¥540,000

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(空気調整弁)x1、
ミキシングチャージャーx1、吸引ノズル(ホース)x1、
口金(丸型)x1、スパテラx1、交換部品x1

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整できます。
- 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。
- ホイッピング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



6 アイコー ホイップオート2 WA-2 [EHPM-02] M 納画 6ヶ月保証

13-0617-0601 ¥790,000

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」および「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。

ザノマットホイップマシン ~滑らかできめ細かい理想的な状態でホイップすることが出来ます。~

NEW



NEW



NEW



11 ザノマット ホイップマシン

ユーロ・ピッコロ 1.5ℓ [EHPM-05] Y 納画 6ヶ月保証

13-0617-1101 ¥850,000

- サイズ:228×346×H484 重量:29kg タンク容量:1.5ℓ
電力:単相100V 消費電力:850W 冷媒:R134a
能力:1ℓ/約40秒~ 80ℓ/時
- 幅広い業界で使えるスタンダードモデルです。
 - 低脂肪~高脂肪の純生クリームに、加糖してホイップすることが可能です。
 - 庫内のみならず、ノズルの先端まで冷却されホイップできます。
 - オートクリーニングシステムを採用しております。

12 ザノマット ホイップマシン

ユーロ・クリーム・スター 2ℓ [EHPM-04] Y 納画 6ヶ月保証

13-0617-1201 ¥870,000

- サイズ:228×346×480 重量:29kg タンク容量:2.0ℓ
電力:単相100V 消費電力:620W 冷媒:R134a
能力:1ℓ/約40秒~
- 低脂肪~高脂肪の純生クリームに、加糖してホイップすることが可能です。
 - 庫内のみならず、ノズルの先端まで冷却されホイップできます。
 - オートクリーニングシステムを採用しております。

13 ザノマット ホイップマシン

ユーロ・クリーム 6ℓ [EHPM-03] Y 納画 6ヶ月保証

13-0617-1301 ¥970,000

- サイズ:300×400×H497 重量:39kg タンク容量:6.0ℓ
電力:単相100V 消費電力:850W 冷媒:R134a
能力:1ℓ/約35秒~ 65~85ℓ/時
- 低脂肪~高脂肪の純生クリームに、加糖してホイップすることが可能です。
 - 庫内のみならず、ノズルの先端まで冷却されホイップできます。
 - オートクリーニングシステムを採用しております。

※上記の価格には消費税は含まれておりません。