

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20608-618	株式会社クイックパック	0564-59-3525

厨房用品

618

KYS ALL-ROUND KITCHEN GOODS

製菓用品 ▶ 060 製菓・製パン用機械・パスタマシン

コンパクト卓上ミキサー

- ホバートミキサーのプラネタリー・アクションは、確実に均一なミキシングをします。
- 常に一定した歩留りで材料全体をミキシングし、ブレンドします。
- エアレーティングしますので、いつも均質な結果が得られますので安心です。



■主な食材の処理能力

ワッフル、ホットケーキの生地	2.0kg (B ビーター)
スポンジケーキ	0.8kg (D ホイップ)
生クリーム	1.2kg (D ホイップ)
パン生地	0.8kg (フック)

※上記処理能力は仕上りの量となり数値は目安となります。

①ホバートミキサー N-50

[EMXC-03]	納	直	電	米	米
50Hz	13-0618-0101	¥715,000			
60Hz	13-0618-0102	¥715,000			
サイズ:264×364×H432	重量:20kg				
電源:単相100V	消費電力:125W	変速:3段			
回転数:139・285・591rpm	ボール容量:4.7ℓ				
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			
	ドックフックEタイプ 1個				



②N-50用ワイヤーホイップ

[EMXC-11]	直	電
13-0618-0201	¥20,000	

③N-50用フラットビーター(アルミ)

[EMXC-10]	直	電
13-0618-0301	¥17,000	

⑩N-50用ドックフック EDタイプ

[EMXC-15]	直	電
13-0618-1001	¥18,000	

LEGACY シリーズの卓上ミキサー

インバーター機構の採用により、攪拌開始直後の緩やかな立ち上がり(ソフト・スタート・アジテーション・テクノロジー【特許取得】)や攪拌中のスピード切替を可能としたミキサー



■主な食材の処理能力

ワッフル、ホットケーキの生地	8.8kg (B ビーター)
スポンジケーキ	5.4kg (D ホイップ)
生クリーム	7.2kg (D ホイップ)
パン生地	5.0kg (フック)

※上記処理能力は仕上りの量となり数値は目安となります。

⑤ホバートミキサー HL200 20クォート仕様(50・60Hz共通)

[EMXC-06]	納	直	電	米	米
13-0618-0501	¥1,075,000				
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					
※ドックフックは別売です。					



⑥HL-200用 ワイヤーホイップ

[EMXC-13]	直	電
13-0618-0601	¥43,000	

⑦HL-200用 フラットビーター(アルミ)

[EMXC-12]	直	電
13-0618-0701	¥25,000	

⑧HL-200用 ドックフック EDタイプ

[EMXC-14]	直	電
13-0618-0801	¥25,000	

スパイラルミキサー

ローコストモデルで
リテールペーカリーの設備費削減に貢献。
独自の設計方法で生地をやさしくミキシング

●安全カバー

材料の攪拌状態を確認しやすいステンレスメッシュ

●ステンレスボール

中心部に突起を設け、生地を練りやすくしています。スパイラルフックと同方向に回転し、生地をフック部に送り込みます。本体装着式。

●攪拌子

良質なステンレスを使用。どんな種類の生地でも優しくミキシングすることが出来ます。洗浄用排水口(水抜き)付。



⑨スパイラルミキサー [EMXA-22]

	50Hz	60Hz
AS25C	13-0618-0901	13-0618-0902
AS50C	13-0618-0903	13-0618-0904

	AS25C	AS50C
サイズ	566×875×H1,055 (1,380)	590×1,080×H1,218 (1,620)
電源	3相200V 接地型3極プラグ(20A 250V コード3m付)	
攪拌モーター	50Hz	1.1kW 7.5A
	60Hz	2.2kW 9.2A
ボール回転モーター	50Hz	1.1kW 7.5A
	60Hz	2.2kW 9.2A
容量	45ℓ	70ℓ
攪拌回転数(2段変速)	低速	135rpm
	高速	270rpm
ボール回転数	低速	12.8rpm
	高速	25.5rpm
生地量	1.8~20kg	7~34kg
重量	約130kg	約280kg

Point
ボールの中心部に向けて傾斜を入れ、中央突起を設ける事で、補助板の役割を補うローコストモデル。生地全体を引き込みながらのミキシングができる為、少量の生地から効率よくデリケートな生地仕込ができます。また、伸びにくく、摩擦しにくい耐久性に優れた駆動ベルトを使用。ベアリングは、騒音が低く、使用寿命が長いものを使用しています。1速から2速への変速が簡単操作で自由に出来ます。

製菓用品

052
060

052
天板
シリコンシート

053
折り畳み式
シリコンシート

054
ゴムローラー
用部品

055
クッキー型
抜き型

056
製パン用品

057
天板型
シリコンシート

058
パスタマシン
用部品

059
アメ細工
用部品

060
製菓用
パスタマシン

※上記の価格には消費税は含まれておりません。