

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20632-1165	株式会社クイックパック	0564-59-3525

# 1165 製菓・製パン用機械

- 料理道具
- 調理小物
- 調理機械
- 厨房機器
- サードサービス用品
- 喫茶用品
- 鉄板焼用品
- 軽食・製菓用品
- ワゴン
- 洗濯用品
- 清掃用品
- 長靴・白衣
- 消耗品
- ハンカチ
- フロッピー
- ウェア
- テーブル
- 卓上備品
- 料理演出用品
- グラス
- ホテル・旅館用品
- テーブル椅子
- サイン
- 店舗備品

**KitchenAid**  
キッチンエイドミキサー  
キッチンの必需品。多機能業務用スタンドミキサー

キッチンエイド・ミキサーは、アメリカで1919年からの歴史を持ち、キッチンの必需品として圧倒的な人気を誇る業務用多機能ミキサーです。

**ヘッドアップ式** モーターヘッド部分が上下に動き、容易に容器の出し入れが行えます。



- ① **KSM150WH ホワイト**  
〈CKT-49〉 9-1165-0101 ¥130,000
- ② **KSM150ER エンバイヤード**  
〈CKT-43〉 9-1165-0201 ¥130,000
- ③ **KSM150OB オニキスブラック**  
〈CKT-46〉 9-1165-0301 ¥130,000

■ KSM150仕様

電源	単相100V 50/60Hz
消費電力	225W
回転数	60~250r.p.m. (標準付属品装着時) 50~200r.p.m. (アタッチメント装着時)
容量	約4.8ℓ
質量	10.2kg
サイズ	220×360×H350

**アームリフト式** アーム部分が上下するので、攪拌と脱着・投入が確実です。



- ④ **キッチンエイドミキサー KSM5 (ボールスライドタイプ)**  
〈CKT-34〉 9-1165-0401 ¥170,000
- 9-1165-0401 ホワイト
- 9-1165-0402 エンバイヤード
- 9-1165-0403 インペリアルブラック

■ KSM5仕様

電源	単相100V 50/60Hz
消費電力	250W
回転数	60~250r.p.m. (標準付属品装着時) 50~200r.p.m. (アタッチメント装着時)
容量	約4.8ℓ
質量	12.7kg
サイズ	270×340×H415

多機能に活躍する、  
キッチンのアタッチメント (オプション)   
キッチンエイドミキサー用アタッチメント



- ⑤ **12本ワイヤーホイップ KSM5用**  
〈CKT-51〉 9-1165-0501 ¥13,300
- よりホイップ効率を上げる  
KSM5専用のホイップワイヤー



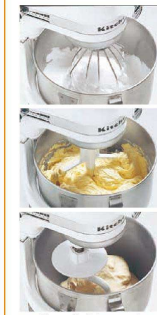
- ⑥ **メタルフードグラインダー (KSM150・KSM5・KSM7用)**  
〈CKT-56〉 9-1165-0601 ¥30,200

●チューブ大(穴19mm)、チューブ小(穴9.5mm)、粉砕プレート3枚(粗φ8mm、中φ4.5mm、細φ3mm)、ソーセージスタufferプレート、洗浄ブラシ、プッシャーがセットになっています。  
●肉、生野菜、果物の粉砕に使用します。

### キッチンエイドの特長

- キッチンエイド社が世界に先駆けて開発したプラネタリー攪拌式。ピーターが、固定されたボールの中で回転すると同時に、反対方向に自転するため、均一に仕上がります。
- 高トルクの直接複式駆動ギアを使用。常に安定したパワーを保ち、耐久性にすぐれています。
- 本体が金属製なので、作業中の安定性と耐久性は抜群です。
- シンプルなデザインにエナメル焼付塗装仕上げを施していますから、洗浄が簡単で美しさをいつまでも保ちます。

### 付属品 (三種類のミキシング機能)



- ワイヤーホイップ**  
卵白やクリームを泡立てなど、空気を含ませる攪拌に使用。
- 平面ピーター**  
ケーキ、クッキー、パイクラスト、マッシュポテトなどの粘度の高いものを攪拌する時に使用。
- ドゥーフック**  
パン生地、ピザ生地など重い生地を練り上げる攪拌に使用。

### ①~④ 付属品部品

	KSM150	KSM5
ワイヤーホイップ	9-1165-0102 ¥6,800	9-1165-0404 ¥6,800
平面ピーター	9-1165-0103 ¥4,600	9-1165-0405 ¥5,000
ドゥーフック	9-1165-0104 ¥5,000	9-1165-0406 ¥5,000
ボウル	9-1165-0105 ¥22,900	9-1165-0407 ¥22,900

### キッチンエイド独自のプラネタリー攪拌 全シリーズ共通

キッチンエイド・スタンドミキサーは、独自のプラネタリー攪拌(ピーター部分と攪拌部品取付軸を、それぞれ反対方向に回転させ同じ攪拌軌跡を描かない攪拌機能)によってきめの細かい均一なミキシングを可能にします。

