

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20633-1040	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 **1040**

KitchenAid® スタンドミキサー

KSM7は、ハイパワーモーター搭載でスタンドミキサー
史上最高の性能を生み出します

- 最大処理量でKSM5の2倍を実現
- 単相100Vのスタンドミキサーでは史上初めてDCモーターを採用回転速度を40%遅くし静音性を向上しギア比の調整で攪拌速度は2倍以上の高速回転を実現



6.9ℓ アームリフト式

①キッチンエイドミキサー KSM7WH

ページコード	商品コード	価格
4-1040-0101	2714300	¥218,400

標準付属品: 11本ワイヤーホイップ / 平面ビーター / スパイラルドゥーフック / ステンレスボール(6.9ℓ)

型 式	KSM7	
外形寸法	幅	300
	奥行	370
	高さ	420
電 源	100V	
電 流	6.1A	
消費電力	400W	
ボール容量	6.9ℓ	
重 量	12.7kg	
回 転 数	105~505/分	
定 格 時 間	15分	

付属品 ②~⑤

<p>② KSM-7用 ボール</p> <table border="1"> <tr> <th>ページコード</th> <th>商品コード</th> <th>価格</th> </tr> <tr> <td>4-1040-0201</td> <td>2714350</td> <td>¥26,600</td> </tr> </table>	ページコード	商品コード	価格	4-1040-0201	2714350	¥26,600	<p>③ KSM-7用 平面ビーター</p> <table border="1"> <tr> <th>ページコード</th> <th>商品コード</th> <th>価格</th> </tr> <tr> <td>4-1040-0301</td> <td>2714320</td> <td>¥18,800</td> </tr> </table>	ページコード	商品コード	価格	4-1040-0301	2714320	¥18,800
ページコード	商品コード	価格											
4-1040-0201	2714350	¥26,600											
ページコード	商品コード	価格											
4-1040-0301	2714320	¥18,800											
<p>④ KSM-7用 11本ワイヤーホイップ</p> <table border="1"> <tr> <th>ページコード</th> <th>商品コード</th> <th>価格</th> </tr> <tr> <td>4-1040-0401</td> <td>2714310</td> <td>¥18,800</td> </tr> </table>	ページコード	商品コード	価格	4-1040-0401	2714310	¥18,800	<p>⑤ KSM-7用 スパイラルドゥーフック</p> <table border="1"> <tr> <th>ページコード</th> <th>商品コード</th> <th>価格</th> </tr> <tr> <td>4-1040-0501</td> <td>2714330</td> <td>¥18,800</td> </tr> </table>	ページコード	商品コード	価格	4-1040-0501	2714330	¥18,800
ページコード	商品コード	価格											
4-1040-0401	2714310	¥18,800											
ページコード	商品コード	価格											
4-1040-0501	2714330	¥18,800											

別売オプション

⑥ KSM-7用 流し込みシールド

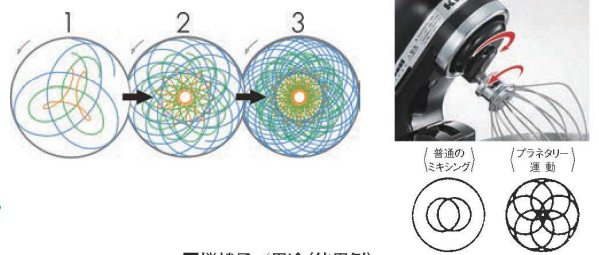
ページコード	商品コード	価格
4-1040-0601	2714340	¥11,100

KSM7仕込量 ※表中の数値は目安になります。

品名	スポンジ系 (全卵の量*)	メレンゲ (砂糖:卵白=2:1)	生クリーム (シフォンケーキ* 生クリーム:砂糖=10:0.8)	パウンドケーキ (薄力粉使用)	バター使用のパン生地 (強力粉使用)
最大	1,980g (卵L玉 約18個)	1,650g	2,800g	生地で4,000g	生地で2,300g
最小	120g	150g	650g	生地で650g	生地で500g

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(ビ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。



抜群のパワーで手軽にスピーディーに調理&ミキシング

- きめ細かい泡立て ●ホイッパー線の交換修理も可能

6.7ℓ ヘッドアップ式



⑦ケンミックス アイコー シェフPRO KPL9000S

ページコード	商品コード	価格
4-1040-0701	4909830	¥138,000

付 属 品	品名	数量	ページコード	商品コード	価格
付 属 品	ステンレスボール(7ℓ)	1ヶ	4-1040-0001	5552510	¥24,000
	ホイッパー(12本線)	1ヶ	4-1040-0002	5552610	¥14,000
	アルミビーター	1ヶ	4-1040-0003	5552710	¥8,000
	ホイッパー線(3本組)	1ヶ	4-1040-0004	5552620	¥1,800
	スパテラ	1ヶ	4-1040-0005	5552810	¥900
オプション	ステンレスビーター	1ヶ	4-1040-0006	5552720	¥16,000
	アルミフック	1ヶ	4-1040-0007	5552910	¥8,000
	ステンレスフック	1ヶ	4-1040-0888	5552920	¥12,000

仕様

外形寸法	240×410×350
ヘッド部リフト寸法	240×500×520
ボール満容量	6.7ℓ
電 源	単相100V (2極プラグ12A 125Vコード1.8m付)
攪 拌 モ ー タ ー	500W 50/60Hz
回 転 数 (r.p.m)	無段変速(120~660rpm)
重 量	本体:約7.5kg ボール:約1.1kg
定 格 時 間	15分



フィンガードがついているので指が巻き込まれにくい構造です。

■攪拌子 / 用途(使用例)

<p>■ホイッパー / ホイッピング・泡立てる 生クリーム・メレンゲ・スポンジ・マヨネーズ・カステラ・バター</p>	<p>■ビーター / ビーディング・かき混ぜる シュークリーム皮生地・クッキー生地・マッシュポテト・バタークリーム・バター・ソーセージ・肉類</p>
<p>■フック / ニーディング・こねる ハンバーグ・サブレ・肉類 パン生地・ピザ生地等にはご使用できません。</p>	

オプション



⑧アイコープロKMM760・770用 スーパーミキサー KAX950ME

ページコード	商品コード	価格
4-1040-0801	7500910	¥24,000

肉や魚などのミンチに使用し、ハンバーグ・つくねなどが手軽にできます。プレート3枚付

●このカタログに掲載されている価格は、2024年9月1日現在のものです。税抜価格です。 ●価格・仕様は予告なしに変更する場合があります。予めご了承ください。

- 65 冷温機器
- 66 ビューッフェ関連
- 67 ビューッフェ・宴会
- 68 カフェ・サービス用品・トレイ
- 69 プレinander・かき氷
- 62 製菓・ベーカーリー用品
- 63 デイスペレイ用品
- 64 加熱調理器