

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20633-1042	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

1042

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	4-1042-0101	4493000 ¥715,000
60Hz	4-1042-0102	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
	4-1042-0201	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
	4-1042-0301	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	4-1042-0401 ★4585400 ¥15,000	4-1042-0501 ★4585800 ¥17,000	4-1042-0601 ★4586900 ¥20,000	★Eタイプ 4-1042-0701 4587200 ¥18,000
HL200	4-1042-0402 ★4585520 ¥89,000	4-1042-0502 ★4585920 ¥25,000	4-1042-0602 ★4587020 ¥43,000	EDタイプ 4-1042-0702 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 パンニーダー PK2025 (2.5kgタイプ)

ページコード	商品コード	価格
4-1042-0801	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、お好み焼きにも
●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 パンニーダー PK2025用 ドームふた PD-L

ページコード	商品コード	価格
4-1042-0901	6813050	¥1,500

⑩ パンニーダー PK1012 plus

ページコード	商品コード	価格
4-1042-1001	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
●ポット温度表示機能
●安全装置付

〈パンニーダー 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
4-1042-1101	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
4-1042-1201	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
4-1042-1301	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。