

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20659-696	株式会社クイックパック	0564-59-3525

060 製菓・製パン用機械

製菓用品

厨房用品

696

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



ピーター



フック

- 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。
- ピーター: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プラスチック仕上げ。
- フック:パン、ビスケット生地など中高粘度用に設計。(軽くて丈夫なアルミ合金製)
- ドラゴンフック: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]

17-0696-0101 ¥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

ピーター 1個

フック 1個



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

- 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みたいミキサーです。
- 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。
- 広い投入口だっ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。

パネル操作で回転速度を変更可能

パネルで回転速度を4段階(1速~4速)変更することができます。ワンタッチで変速できるので扱いやすくとても便利です。

材料が入れやすく、衛生的

広い投入口がついたので材料が入れやすく、回転中に安全カバーをあげると回転が止まるので安全です。

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]

アルミフック 17-0696-0201 ¥17,000

ドラゴンフック(ステン) 17-0696-0202 ¥68,000

ステンレスドウフック 17-0696-0203 ¥76,000

③ アイコーミキサー マイティ MS-25型

[EMXA-17]

17-0696-0301 ¥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

ピーター 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

操作感覚に優れたシートスイッチを採用

パネル操作で回転数を任意変更できる V パネルを標準装備。

安全・衛生

攪拌エリアにステンレス部品を多用することで、経年劣化や衝撃で起こる塗装はがれによる異物混入を防ぎます。

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]

アルミフック 17-0696-0401 ¥36,000

ドラゴンフック(ステン) 17-0696-0402 ¥92,000

ステンレスドウフック 17-0696-0403 ¥60,000

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。



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、摩損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ます。



⑤ スパイラルミキサー

[EMXA-22]

AS25C 17-0696-0501 17-0696-0502 ¥1,020,000

AS50C 17-0696-0503 17-0696-0504 ¥1,390,000

	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段階変速)	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

※上記の価格には消費税は含まれておりません。

製菓用品

052

052 天板

053 絞乳口

054 フォーム

055 製菓用型

056 製パン用品

057 天板型

058 モルト

059 アス

060 製菓用