

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20666-1041	株式会社クイックパック	0564-59-3525

1041 ミキサー・生地こね機

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

KitchenAid® スタンドミキサー

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。

■仕様

型 式	KSM5.5WH
外形寸法	幅 286 奥行 370 高さ 420
電 源	単相100V 50/60Hz
電 流	4.2A(15分定格)
消費電力	325W
材 質	本体 アルミダイキャスト 容器 ステンレス
ボール容量	5.1ℓ
重 量	11kg
回 転 数	ミキサー・ホイップ 60～250回/分 アタッチメント(公転部) 50～200回/分

5.1ℓ



①キッチンエイドミキサー KSM5.5WH ホワイト ㊦

ページコード	商品コード	価格
5-1041-0101	2714401	¥147,600
●新機能「1/2低速」搭載。丁寧に攪拌することにより、思い通りの仕上がりを実現します。食材(粉)が飛散しないので衛生的です。		
●ワイドが広い容器だから、混ぜやすく、中が見えやすいです。		
付属品		㊦
平面ピーター	5-1041-0102 2714510	¥5,000
ドゥーフック	5-1041-0103 2714610	¥5,000
ワイヤーホイップ(6本線)	5-1041-0104 2716330	¥6,800
ステンレスボール	5-1041-0105 2716340	¥22,200
※ワイヤーホイップ、ボールはKSM5と互換性がございません。		

■仕様

型 式	KSM150
外形寸法	幅 220 奥行 360 高さ 350
電 源	単相100V 50/60Hz
電 流	3.0A(15分定格)
消費電力	225W
ボール容量	4.8ℓ
重 量	10.2kg
回 転 数	50～250回/分 (標準付属品装着時) 60～200回/分 (アタッチメント装着時)

4.8ℓ

ヘッド
アップ式



②ホワイト



③エンバイヤレッド

キッチンエイド ミキサー KSM150 ㊦

ページコード	商品コード	価格
5-1041-0201	2124310	¥130,000
②ホワイト		
②エンバイヤレッド	5-1041-0301 2124510	¥130,000 虎盤
付属品		㊦
ワイヤーホイップ	5-1041-0302 2714700	¥6,800
平面ピーター	5-1041-0303 2714520	¥4,600
ドゥーフック	5-1041-0304 2714600	¥5,000
ステンレスボール	5-1041-0305 2716320	¥22,900

キッチンエイドミキサー KSM 専用オプション



④キッチンエイドミキサー KSM5・5.5・7・150用 フードグラインダー ㊦

ページコード	商品コード	価格
5-1041-0401	1111560	¥30,200
外形寸法:138×281×213 材質:アルミニウム、ステンレス、ABS ※アルミ素材のため、食洗器の使用はできません。		



⑤KSM5用12本 ワイヤーホイップ ㊦

ページコード	商品コード	価格
5-1041-0501	2128630	¥13,300
●攪拌時に空気の取り込みが多く、上質な出来上がりになります。 ※KSM5専用です。KSM5.5と互換性がございません。		

3つの標準付属ヘッド



ワイヤーホイップ
(6本組)

泡立てや空気を含ませるとき
ワイヤーホイップ
例:メレンゲ・クリーム



平面ピーター

粘度があるものを攪拌するとき
平面ピーター
例:ケーキ生地・クッキー生地



ドゥーフック

重い生地を練り上げるとき
ドゥーフック
例:パン生地・ピザ生地

KSM5.5/KSM150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※1)	メレンゲ (砂糖:卵白 =2:1)	生クリーム (シャンティ※2) (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	KSM5.5 生地で800g (卵L玉 約8個)	500g	1,800g	生地で3,000g	生地で1,000g
	KSM150 生地で660g (卵L玉 約6個)	690g	1,100g	生地で1,500g	生地で800g
最 小	KSM5.5 120g	180g	800g	生地で450g	生地で400g
	KSM150 100g	150g	220g	生地で450g	生地で200g

- ※1)全卵≒60gで算出しています。
※2)シャンティとは生クリームに砂糖を加えて泡立てたものです。
注1)処理量はあくまで目安です。仕込量、粉量、水分量によって左右します。
注2)機種能力(仕込量・ミキシング速度・ミキシング時間)の限度を超えて使用するとモーターに過負荷がかかるため、回転が停止したり急に回転する状態によっては、機械内部のギアが破損して運転不能の原因になりますので、必ず仕込量の範囲内でお使いください。
注3)連続運転をされる場合は、定格時間の15分以内でお願いいたします。
注4)粘りけの強いピザ生地やパン生地などのミキシング時の速度目盛りは「4」以下にしてください。また、イースト入りパン生地の場合は速度目盛り「2」で混ぜてください。
注5)パスタ生地はドゥーフックを使用し、多い量の作業は避けてください。又、連続攪拌は避けてください。

●このカタログに掲載されている価格は、2025年9月1日現在のもので、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。

57 イベント調理機器

58 ピザ・パスタ

59 うどん・そば・ラーメン

60 ギョーザ・フライヤー

61 セイロ類・蒸し器

62 製菓・ベーカリー用品

55 低温調理器・フードウォーマー

56 お好み焼・たこ焼・鉄板焼関連