

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20692-1054	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 1054**

**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KSM5.5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
6-1054-0101	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
	奥行き	370
高さ	高さ	420
	電 源	100V
電 流	電 流	6.1A
	消費電力	400W
ボ ール 容 量	ボ ール 容 量	6.9ℓ
	重 量	12.7kg
回 転 数	回 転 数	105~505/分
	定 格 時 間	15分

付属品 ②~⑤

<p>②KSM-7用 ポール</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>6-1054-0201</td> <td>2714350</td> <td>¥27,200</td> </tr> </table>	ページコード	商品コード	価格	6-1054-0201	2714350	¥27,200	<p>③KSM-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>6-1054-0301</td> <td>2714320</td> <td>¥19,200</td> </tr> </table>	ページコード	商品コード	価格	6-1054-0301	2714320	¥19,200
ページコード	商品コード	価格											
6-1054-0201	2714350	¥27,200											
ページコード	商品コード	価格											
6-1054-0301	2714320	¥19,200											
<p>④KSM-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>6-1054-0401</td> <td>2714310</td> <td>¥19,200</td> </tr> </table>	ページコード	商品コード	価格	6-1054-0401	2714310	¥19,200	<p>⑤KSM-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>6-1054-0501</td> <td>2714330</td> <td>¥19,200</td> </tr> </table>	ページコード	商品コード	価格	6-1054-0501	2714330	¥19,200
ページコード	商品コード	価格											
6-1054-0401	2714310	¥19,200											
ページコード	商品コード	価格											
6-1054-0501	2714330	¥19,200											

別売オプション

⑥KSM-7用 流し込みシールド

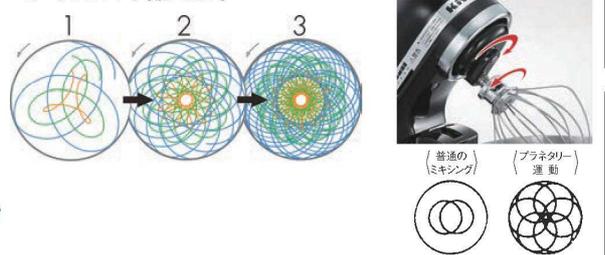
ページコード	商品コード	価格
6-1054-0601	2714340	¥13,000

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 <sup>1)</sup> )	メレンゲ (砂糖:卵白 =2:1)	生クリーム (シヤンティール <sup>2</sup> ) (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
6-1054-0701	4909830	¥138,000



付 属 品	ステンレスボール(7ℓ) …… 1ヶ	6-1054-0702	5552510	¥24,000
	ホイッパー(12本線) …… 1ヶ	6-1054-0703	5552610	¥14,000
	アルミビーター …… 1ヶ	6-1054-0704	5552710	¥8,000
	ホイッパー線(3本組) …… 1ヶ	6-1054-0705	5552620	¥1,800
	スパテラ(グレー) …… 1ヶ	6-1054-0706	5552820	¥900
オプション	ステンレスビーター …… 1ヶ	6-1054-0707	5552720	¥16,000
	アルミフック …… 1ヶ	6-1054-0708	5552910	¥8,000

仕様

外形寸法	240×410×350
ヘッド部リフト時寸法	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 (rpm)	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・カスター・バター</p>	<p>■ビーター / ビーディング・かき混ぜる シュウクリーム皮生地・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>
--	--

オプション



⑧アイコープロKMM760・770用  
スーパーミンサー KAX950ME

ページコード	商品コード	価格
6-1054-0801	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、2026年4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・ベーカリー用品

63 デイスフレイ用品

64 加熱調理器