

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20706-672	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

672

ホバートミキサーレガシーシリーズ

1. スイングアウトボール

ボールを回転させて脱着可能。パワーボールリフトを併用してスムーズに寄せ換えることができます。

2. 簡単操作パネル

前回のタイマー設定を記憶するSmart Timer搭載



3. インバーター制御

かく拌直後の緩やかな立ち上がりや、かく拌中の切替が可能

4. 耐久性

モーターの速度を徐々に上げるように設計されており、部品への圧力を軽減することで、耐久性が高く長寿命です。

5. 安全性

ミキサーを始動するには、ボールの固定やボールガードのロック等が必要の為、安心してご使用になれます。

卓上タイプ

ホテル、洋菓子、洋食店、中華料理店向け

01 卓上 type

- ・スペースを省かず設置可
- ・架台との組合わせ可

02 100V 仕様

- ・単相 100V 仕様
- ・電気の心配なし



① ホバートミキサー HL200 20クォート仕様(50・60Hz共通)

[EMXC-06] 納 直 送 米 国

18-0672-0101 ¥1,182,000

サイズ: 419×581×H737 重量: 93kg

電源: 単相100V 50/60Hz

消費電力: 400W 変速: 3段

回転数: 107・198・365rpm

ボール容量: 18.9ℓ

付属品: ステンレスボール 1個

フラットビーター 1個

ワイヤーホイップ 1個

●ガード付き

※ドゥフックは別売です。

■主な食材の処理能力

ワッフル、ホットケーキの生地	8.8kg (B ビーター)
スポンジケーキ	5.4kg (D ホイップ)
生クリーム	7.2kg (D ホイップ)
パン生地	5.0kg (フック)

※上記処理能力は仕上りの量となり数値は目安となります。

床置き型タイプ

製菓、製パン店舗スーパーマーケット向け

路面店からセントラルキッチンに至るまで幅広いジャンル、規模で活躍しています。モーターシャフトによるダイレクトドライブでパワフルな運転が可能で、速度調整はインバーターによる可変方式です。



⑥ ホバートミキサー HL-300 30クォート仕様(50・60Hz共通)

[EMXC-16] 納 直 送 米 国 200V

18-0672-0601 ¥1,774,000

サイズ: 584×762×H1,267 重量: 178kg

電源: 三相200V 50/60Hz

消費電力: 560W 変速: 3段

回転数: 97・174・317rpm

ボール容量: 28.3ℓ

付属品: ステンレスボール、フラットビーター、

ワイヤーホイップ、ドゥフック

■主な食材の処理能力

ワッフル、ホットケーキの生地	11kg (B ビーター)
スポンジケーキ	8kg (D ホイップ)
生クリーム	10kg (D ホイップ)
パン生地	10kg (フック)

※上記処理能力は仕上りの量となり数値は目安となります。



② HL-200用 ワイヤーホイップ

[EMXC-13] 納 直 送 米 国

18-0672-0201 ¥47,000

③ HL-200用 フラットビーター (アルミ) [EMXC-12]

[EMXC-12] 納 直 送 米 国

18-0672-0301 ¥27,000

④ HL-200用 ドゥフック EDタイプ

[EMXC-14] 納 直 送 米 国

18-0672-0401 ¥27,000

⑤ HL-200用 ステンレスボール

[EMXC-21] 納 直 送 米 国

18-0672-0501 ¥96,000

⑦ HL-300用 ワイヤーホイップ (ステンレス) [EMXC-18]

[EMXC-18] 納 直 送 米 国

18-0672-0701 ¥49,000

⑧ HL-300用 フラットビーター (アルミ) [EMXC-19]

[EMXC-19] 納 直 送 米 国

18-0672-0801 ¥38,000

⑨ HL-300用 ドゥフック (アルミ) [EMXC-20]

[EMXC-20] 納 直 送 米 国

18-0672-0901 ¥39,000

⑩ HL-300用 ステンレスボール

[EMXC-17] 納 直 送 米 国

18-0672-1001 ¥211,000

スパイラルミキサー

ローコストモデルでリテールベ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可能です。

また、伸びにくく、摩擦に強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来ます。



① スパイラルミキサー

[EMXA-22] 納 直 送 米 国 200V

50Hz 60Hz

AS25C 18-0672-1101 18-0672-1102 ¥1,020,000

AS50C 18-0672-1103 18-0672-1104 ¥1,390,000

	AS25C	AS50C
サイズ	566×847×H1,055 (1,315)	590×1,050×H1,218 (1,560)
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	1.5kW 8.4A
	60Hz 2.2kW 9.2A	3.0kW 12.5A
ボール回転	50Hz 1.1kW 7.5A	
モーター	60Hz 2.2kW 9.2A	0.75kW 4.8A
容量	45ℓ	70ℓ
攪拌回転数 (2段変速)	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

053
060

053
天幕
シリコンマット

054
粉砕機
シリコンバタ

055
シリコンバタ
シリコンバタ

056
シリコンバタ
シリコンバタ

057
製パン用品
アメ細工類

058
シリコンバタ
シリコンバタ

059
シリコンバタ
シリコンバタ

060
製菓・製パン用機械