製菓用品
053〜060
053 天板・シリコンマット
054 絞り袋・口金・デコレーター・スパチュラ
055 ハケ・ゴムヘラ・チョコレート用品
056 製菓用型・パテ抜き・クッキー抜き型
057 製パン用品・アメ細工類
058 フレキシブルモールド・天板型
059 モールド・ラッピング・バスケット
060 製菓・製パン用機械

マイティ S シリーズ

安全ガードが付いてますます機能的に!



■主な食材の処理能力

種類	標準撹拌量	種類	標準撹拌量
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

※上記はあくまでも目安となります。

❶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] N 納 直

18-0673-0101 ¥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
　ビーター　1個
　フック　1個

- 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めしたいミキサーです。
- 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ものです。
- 回転中に安全カバーをあげると回転が止まり安全です。



❷アイコーミキサー マイティ MS-25型

[EMXA-17] N 納 直 200V

18-0673-0201 ¥1,176,000

サイズ:545×790×H1,445
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278kg
付属品:ステンレスボール 1個
　ホイッパー　1個
　ビーター　1個
　フック　1個

- 撹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、腰を屈めずボールの取り外しができます。

■主な食材の処理能力

種類	標準撹拌量	種類	標準撹拌量
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

※上記はあくまでも目安となります。

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けると回転が止まるので安全です。

操作感覚に優れたシートスイッチを採用

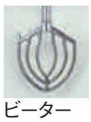
パネル操作で回転数を任意変更できるVパネルを標準装備。

安全・衛生

撹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。

マイティアタッチメント


ホイッパー


ビーター


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。
- ビーター: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ブラスティング仕上。
- 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)
- ドウフック: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。

※上記アタッチメントのみ御注文の場合、修理対応での取り扱いとなります。お手続きの都度、お客様へ確認させていただきます。

ホイップマシン

小規模店舗にお勧めのモデル



❸ザノマット ホイップマシン ユーロ・クリーム・スター 2ℓ [EHPM-04] Y 直

18-0673-0301 ¥1,360,000

サイズ:228×346×480　重量:29kg　タンク容量:2.0ℓ
電力:単相100V　消費電力:620W　冷媒:R134a
能力:1ℓ/約40秒〜

- 低脂肪〜高脂肪の純生クリームに、加糖してホイップすることが可能です。
- 庫内のみならず、ノズルの先端まで冷却されホイップできます。
- オートクリーニングシステムを採用しております。

仕込みの多い一般的な店舗で広く使われているモデル



❹ザノマット ホイップマシン ユーロ・クリーム 6ℓ [EHPM-03] Y 直

18-0673-0401 ¥1,495,000

サイズ:300×400×H497　重量:39kg　タンク容量:6.0ℓ
電力:単相100V　消費電力:850W　冷媒:R134a
能力:1ℓ/約35秒〜　65〜85ℓ/時

- 低脂肪〜高脂肪の純生クリームに、加糖してホイップすることが可能です。
- 庫内のみならず、ノズルの先端まで冷却されホイップできます。
- オートクリーニングシステムを採用しております。
- 連続運転が可能です。

独自のエアレーション機構で素早いホイッピングが可能



❺アイコー 卓上型 ホイップクリームマシーン WA-Z [EHPM-01] M 納 直

18-0673-0501 ¥540,000

サイズ:222×447×H400　電源:単相100V 50/60Hz
消費電力:500W　生産能力:1.5ℓ/分　コード長さ:2m
本体重量:20.5kg　外部吸引式(連続タイプ)
付属品:バルブスクリュー(空気調整弁)×1、
　ミキシングチャンバー×1、吸引ノズル(ホース)×1、
　口金(丸型)×1、スパテラ×1、交換部品×1



❻アイコー ホイップオート2 WA-2

[EHPM-02] M 直

18-0673-0601 ¥790,000

サイズ:245×535×H450　電源:単相100V 50/60Hz
消費電力:1.000W　タンク容量:2ℓ　重量:33kg

- 4種類の定量クリームが出る「分量キー」付。
- 「エアー」と「インバーター」の調整により低脂肪から高脂肪まで幅広い生クリームに対応します。

※上記の価格には消費税は含まれておりません。