

●お手数ですが、ご注文の際には(商品コード)内の7けたの数字をご記入下さい。

抜群のパワーで手軽にスピーディーに調理&ミキシング。

洗練された機能性とデザイン

“ケンミックス・アイコー・PRO”は、ミキシングの回転方式に“プラネタリー方式”(自転・公転)を採用し、攪拌子(ホイッパー/ビーター)の自転運動に対し、逆方向に攪拌子を移動回転する公転運動により、一般的な回転方式と比較して、ボール容器内を細かくミキシングすることができ、生クリーム・メレンゲをはじめ、良質な生地づくりをする秘訣なのです。



① **ミキサー KM-800型 アイコープロ**
ケンミックス (4909800)

- 付属品：●ステンレスボール(7ℓ)……1 (5552500)
●ホイッパー……2 (5552600)
●ビーター……1 (5552700)
●スパテラ……1 (5552800)

＜仕 様＞

コード 2m付

機 種 名	KM-800型
外 形 寸 法	240×375×H350mm
ヘッド部リフト時寸法	240×465×H502mm
ボ ー ル 満 容 量	7.0 ℓ
電 源	単相100V (2極プラグ 20A 125V)
攪 拌 モ ー タ ー	650W
回 転 数	無段階変速 132～594rpm
本 体 重 量	約8.0kg

■攪拌子/用途 (使用例)



■**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・カステラ・バター

■**ビーター**／
ビーディング・かき混ぜる
シュークリーム皮生地・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

■**フック**／
ニーディング・こねる
ハンバーグ・サブレ・肉類



10種類のオプション・アタッチメントによる多彩な能力。

オプション・アタッチメントをセットすることで、1台で、お菓子づくりから、野菜や肉の下ごしらえ、フレッシュジュースづくりやナッツの粉碎までこなす万能機です。



③ **フック(攪拌子)**
(5552900)

こねたり、たたいたりの働きがハンバーグの生地作りに威力を発揮します。



④ **リキダイザー A-993**
(5553100)

※果物や野菜のジュース作りをはじめ、ビュレ、ジャム、ナッツ類の粉碎など、色々な素材の下ごしらえに使用できます。



⑤ **ジュース絞り器 A-995**
(5553200)

オレンジ、レモン、ライムなどの柑橘類の果物をジュースにします。



⑥ **スライサー兼ほくし切り器 A-948**
(5553400)

4種類のドラム刃により、人参・大根の輪切、スライス、チーズのほくし、ナッツ類の粉碎などを行います。



⑦ **スーパーミルサー A-950**
(7500900)

肉や魚などのミンチに使用し、ハンバーグ・つくねなどの下ごしらえに便利です。



⑧ **裏ごし器 A-900**
(5553800)

あんこやビュレ類など、手間のかかる裏ごしが簡単に行え、和菓子、洋菓子の下ごしらえを素早くこなします。



⑨ **ミキサー KM-4000型**
シェフクラシック デロンギ
(8819900)

- 付属品
●ステンレスボール (8819910)
●ホイッパー (8819920)
●ドゥック (8819930)
●ビーター (8819940)

定格電圧/周波数	AC100V/50-60Hz
消費電力	300W
回 転 数	min~max: 約95~約470回転/分、 P (パルス): 約490回転/分
外形寸法 (本体のみ)	幅362×奥行168×高さ307mm
重 量	本体のみ/約6.0kg、ボールのみ/約0.75kg
材 質	●本体/アルミダイカスト ●ビーター、ドゥック/アルミ合金(フッ素樹脂加工) ●ボール、ホイッパー/ステンレス ●スブラッシュガード/メタクリル樹脂 ●へら、クッション/ポリエチレン樹脂
ボ ウ ル の 容 量	4.6 ℓ
電源コードの長さ	1.8m

専用アタッチメント (別売)



6種類のパスタを手軽に作れます。スクローラが生地を圧縮して成形するのが、普通の手打ちとは違うところ。マカロニ、リガトーニなども、お手のもの。 **パスタメーカー [A936]** (8819950)



肉、魚、じゃがいも、大豆、チーズなどを、粗挽き、中挽き、細挽きなど、お好みの加減に挽きます。付属品のソーセージノズルでソーセージも手軽に作れます。 **スーパーミルサー [A950]** (8819960)



柑橘系ジュース(オレンジ、グレープフルーツ、レモン、ライムなど)を力かけずに早く絞れます。しぼり器部分が回転するので、機半分にカットしたフルーツを押し付けるとOK。 **ジラスプリス [A995]** (8819970)



野菜のスライスやフライドポテト用のカット、拍子切りや千切り、薄切りの下ごしらえをスピーディーに行います。3種類のキャティングプレートで思いのままにカットできます。 **ハイスピッドスライサー [A998]** (8819980)



野菜や果物のジュース、スープ、マヨネーズ、ビュレ、パスタソース、生パン粉やすりこぎまで幅広く作れます。ガラスボトルはたっぷりとした容量1.2ℓ。お手入れもカンタンです。 **ブレンダー [A994]** (8819990)



スブラッシュガード
液体や粉末が飛び散るのを防ぐ専用ガード。一部が開閉式なので、途中で材料の追加も可能です。

シンク・作業台・
食器戸棚

電磁調理機・
コンロ類

電子レンジ・オーブン・
トースター

焼物器・焼アミ・
焼物用品

餃子焼器・
フライヤー

ウォーマー・釜めし・
おでん・酒燗器

冷・温蔵庫

冷・温水ポット・
ジュースデイスペンサー

調理機械

炊飯器・ジャヤー