

Catalogue No.

20367-583

583

厨房用品

調理機械

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。
- 高トルクの直接駆動式駆動ギアを使用。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。

4.8ℓ

**アーム
リフト式**



①ホワイト



②エンパイヤーレッド



③インベリアルブラック

キッチンエイド ミキサー KSM5 97

商品コード	価格
①ホワイト	2714400 ¥110,000
②エンパイヤーレッド	2714410 ¥110,000
③インベリアルブラック	2714420 ¥110,000

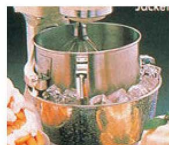
付属品

ステンレスボール	2716410 ¥16,100
平面ピーター	2714510 ¥3,420
ワイヤーホイップ	2714710 ¥4,660
ドゥーフック	2714610 ¥3,420

■仕様

型 式	KSM5
外形 幅	270
奥行	340
寸法 高さ	415
電 源	単相100V 50/60Hz
電 流	4.0A(15分定格)
消費電力	250W
材 質	本体 アルミダイキャスト(白色焼付塗装) 容器 ステンレス(SUS304)
ボール容量	4.8ℓ
重 量	12.7kg
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

キッチンエイドミキサー 専用オプション



⑦ウォータージャケット (K5A-WJ) AI

- 2716000 ¥16,100
●ホイップ中の冷却や湯せん専用ジャケットです。
※①~③KSM5専用です。



⑧ボール蓋KSM5用 (KBC5N) AB

- 2716400 ¥2,420
●2枚組
※①~③KSM5専用です。



⑨KSM5用12本 ワイヤーホイップ AI

- 2128630 ¥8,060
●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。
※①~③KSM5専用です。

4.8ℓ

**ヘッド
アップ式**



④WH ホワイト



⑤エンパイヤーレッド



⑥オニクスブラック

キッチンエイド ミキサー KSM150 97

商品コード	価格
④WH ホワイト	2124300 ¥73,000
⑤エンパイヤーレッド	2124500 ¥73,000
⑥オニクスブラック	2124900 ¥73,000

付属品

ワイヤーホイップ	2714700 ¥4,660
平面ピーター	2714520 ¥3,420
ドゥーフック	2714600 ¥3,420
ステンレスボール	2716320 ¥16,100

■仕様

型 式	KSM150
外形 幅	220
奥行	360
寸法 高さ	350
電 源	単相100V 50/60Hz
電 流	2.5A(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)

KSM5/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	生地で880g (卵L玉 約8個)	730g	1,300g	生地で2,000g	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	100g	150g	300g	生地で450g	生地で250g
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分以内でお使いください。

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。

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・クリームの泡



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

●このカタログに掲載されている価格は、平成27年4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。

17 レッド・トング・
ホイッパー

18 調理小物

19 調理機械

12 オープンウェア・
デリカプレート類

13 蒸し器・セイロ類

14 和食料理道具・
抜型類

15 庖丁・砥石・
庖丁差し類

16 マナ板類