

Catalogue No.

20395-584

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

調理機械

厨房用品

584

KitchenAid® スタンドミキサー



6.9ℓ アーム
リフト式

型 式	KSM7
外形	幅 300
奥行	370
寸法	高さ 420
電 源	100V
電 流	6.1A
消費電力	400W
ボール容量	6.9ℓ
重 量	12.7kg
回 転 数	105~505/分
定 格 時 間	15分

①キッチンエイドミキサー KSM7WH ㉞

2714300 ¥179,000

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)/
流し込みシールド



④KSM-7用
11本ワイヤーホイップ ㉞
2714310 ¥14,520



②KSM-7用 ボウル ㉞
2714350 ¥20,570



③KSM-7用
平面ビーター ㉞
2714320 ¥14,520



⑤KSM-7用
スパイラルドゥーフック ㉞
2714330 ¥14,520



⑥KSM-7用
流し込みシールド ㉞
2714340 ¥8,470

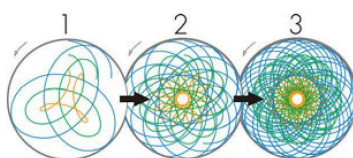
KSM7仕込量 ※表中の数値は目安になります。

品 名	スポンジ系 (全卵の量*)	メレンゲ (砂糖:卵白 =2:1)	生クリーム (シャンティール*) (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 ●飛散防止カバーを標準装備



6.7ℓ ヘッド
アップ式

⑦ケンミックス アイコー ミキサー プレミア KMM770 ㉞

4909820 ¥123,000

付 属 品	ステンレスボール(7ℓ) …	1ヶ	5552510	¥16,000
	飛散防止カバー …	1ヶ	5553000	¥4,000
	ホイッパー(12本線) …	1ヶ	5552610	¥12,000
	アルミビーター …	1ヶ	5552710	¥6,000
	ホイッパー線(3本組) …	1ヶ	5552620	¥1,800
	スパテラ …	1ヶ	5552810	¥500
オプション	ステンレスビーター …	1ヶ	5552720	¥13,000
	アルミフック …	1ヶ	5552910	¥6,000
	ステンレスフック …	1ヶ	5552920	¥12,000

■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・ カスター・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・マジメボ テ・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・サブレー・肉類 パン生地・ピザ生地等にはご使用できません。

仕様

外 形 寸 法	274×410×343.5
ヘッド部リフト寸法	274×490×520
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)	無段階変速(140~640rpm)
重 量	本体:約6.9kg ボール:約1.0kg
定 格 時 間	40~45分

オプション



⑧リキダイザー AT-337 ㉞

5553110 ¥13,000

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ご使用できます。



⑨スーパーミキサー A-950 ㉞

7500900 ¥21,000

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

25 抜型・流し型

26 ベーカリーシヨップ
関連商品

19 調理機械

20 炊飯器・ジャー

21 電磁調理器・
釜めし・コンロ類

22 電子レンジ・オープン・
ピザ・バスター

23 デコレーション・
ベーカリー用品

24 ケーキ焼型・
モールド