

Catalogue No.

20459-877

877 ミキサー・生地こね機

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。
- 高トルクの直接複式駆動ギアを使用。常に安定したパワーを保ち、耐久性にすぐれています。
- 本体が全金属製なので、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。

57 屋上・
イベント調理機器

58 ピザ・
パスタ

59 うどん・
そば・
ラーメン

60 ギョーザ・
フライヤー

61 すし・
蒸し器・
類

62 製菓・
ベーカリー用品

55 低温調理器・
フードウォーマー

56 お好み焼・
たこ焼・
鉄板焼関連



① ホワイト ② エンバイヤレッド ③ インベリアルブラック



④ ホワイト ⑤ エンバイヤレッド ⑥ オニクスブラック

キッチンエイド ミキサー KSM5

商品コード	価格
① ホワイト	2714400 ¥121,000
② エンバイヤレッド	2714411 ¥121,000
③ インベリアルブラック	2714421 ¥121,000

付属品	商品コード	価格
ステンレスボール	2716410	¥17,710
平面ピーター	2714510	¥3,770
ワイヤーホイップ	2714710	¥5,130
ドゥーフック	2714610	¥3,770

仕様

型 式	KSM5
外形寸法	幅 270 奥行 340 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 KSM150

商品コード	価格
④ ホワイト	2124310 ¥89,000
⑤ エンバイヤレッド	2124510 ¥89,000
⑥ オニクスブラック	2124910 ¥89,000

付属品	商品コード	価格
ワイヤーホイップ	2714700	¥5,130
平面ピーター	2714520	¥3,420
ドゥーフック	2714600	¥3,770
ステンレスボール	2716320	¥17,710

仕様

型 式	KSM150
外形寸法	幅 220 奥行 360 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)

キッチンエイドミキサー KSM5 専用オプション



⑦ ウォータージャケット (K5A-WJ) **A1**
2716000 ¥17,710
●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) **A3**
2716400 ¥2,670
●2枚組
※①~③KSM5専用です。



⑨ KSM5用12本ワイヤーホイップ **A1**
2128630 ¥8,870
●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。

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

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*)	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	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) シャンティール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安は「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安「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、多い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。