

Catalogue No.

20459-879

879

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。

57
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・サイロ類

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

縦型ミキサー マイティSシリーズ

多品種・少量生産のニーズに最適!

メンテナンスしやすいステンレスを多用した平面デザイン



12ℓ

①アイコー卓上型ミキサー
マイティ S MS-15S

5556110 ¥558,000

- 単相100Vなので家庭用電源でOK
- 出力0.55kWの三相モーター使用でパワフル大型ミキサーのほかにもう一台とお考えの方にお薦めです。



26ℓ

②アイコーミキサー
マイティ S MS-25

6918410 ¥828,000

- 容器とハンドル位置が高く、腰をかめずボールの取り外しができます。
- ベースと床の間が150mmで清掃しやすい設計です。
- ギャボックスはオイルレス構造。ボール内へのオイル混入はありません。



31ℓ

③アイコーミキサー
マイティ S MS-30

6918510 ¥848,000

	標準アタッチメント			オプションアタッチメント	
	ホイッパー	ビーター	アルミフック	ステンレス ホイッパー (軽量)	ドラゴン フック
	泡立て用 生クリーム、スポンジ など。	打着用 クッキー、マッシュポテ トなど。	ニーディング用 少量のパン・ピザ・ド ーナツ生地など。	軽くて取り扱いが楽。 洗いやすく衛生的な 構造	生地の巻き上がりがな いオールステンレス製
MS-15S	④ 5556210 ¥30,000 73	⑤ 5556310 ¥18,000 73	⑥ 5556410 ¥17,000 73	—	⑦ 5556420 ¥33,000 73 ※アルミ製
MS-25	⑧ 8203410 ¥39,000 73	⑨ 8203510 ¥18,000 73	⑩ 8203610 ¥17,000 73	⑪ 8203430 ¥57,000 74	⑫ 8203630 ¥70,000 74
MS-30	⑬ 8203420 ¥39,000 74	⑭ 8203520 ¥19,000 73	⑮ 8203620 ¥18,000 73	⑯ 8203440 ¥57,000 74	⑰ 8203640 ¥73,000 74

	①MS-15S	②MS-25	③MS-30
外 寸	493×655×H874	550×790×H1,400	
電 源	単相100V	三相200V	
消 費 電 力	900W	1,900W	
回 転 数	120, 220, 340, 420	119, 181, 267, 407	120, 220, 320, 430
変 速	4段		
ボ ー ル 容 量	12ℓ	26ℓ	31ℓ
本 体 重 量	80kg	280kg	
付 属 品	ステンレスボール・ホイッパー・ビーター・フック 各1個		

■選べるさまざまなタイプ

◎ボール兼用タイプ
2種類の処理量用にアタッチメントが用意されたタイプ
(MS-15S/25/30)

◎Vパネルタイプ
パネル操作で回転数を任意変
更することができる便利なVパネ
ルタイプ
(MS-15Sを除く)



■安全カバー付

はずして洗える安全カバーを採用
運転中でも生地状態が確認でき、
安全に材料投入ができます。



無菌植物油



⑱アルタン
無菌植物油ブループラス 380mℓ

5739800 ¥3,600

- 無味・無臭・無色で食品にふれても安全、AOM値が長いのでベタ付きがなく常にさらさらした状態です。
- ※潤滑・離型・滑り・防錆としてお使いください。
- ※ガス抜きキャップ付

AOM値は過酸化値の値が100になるまでの時間の事です。

⑲セハー 330 無菌植物油 330mℓ

8475400 ¥3,200

- ※潤滑・離型・滑り・防錆としてお使いください。



⑳無菌植物油 シャリバナーレ 480mℓ 71

0164500 ¥1,500

- 国際的な品質安全規格である【NSF認証】を取得
- 一体型噴霧角切り替えノズル(ガス抜き機能付)でノズル紛失による異物混入等の事故を防げます。
- 高級食用油脂を使用した、食品機械・器具用の潤滑・離型・サビ止め剤です。
- 高度な精製技術でにおいがありません。
- 食品・容器に付着しても安全です。