

Catalogue No.

20511-301

301

ハンドブレンダー

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

09 砥石・庖丁差し



ダイナミック社

10 まな板

1~4ℓの仕込みに 抜群の使いやすさ!

| DMX160 |

DMX160は、1kgと軽量でありながら、13,000回転/分まで無段階変速のハイパワーでクリームチーズやバターもあっという間にミックス。1~4ℓの少量の仕込みに抜群の使いやすさで、これぞ真のプロ仕様ミキサー。空気が入りにくい先端形状で、生地が飛び散りにくいのが特長。アタッチメントが取り外せるので、クリーニングも簡単です。片手で使えて誰でも手軽にそして衛生的に、安心してご使用いただけます。

- 握りやすいハンドル形状
- 手元で0~13,000回転/分の無段階速度調整が可能
- ステンレスチューブは取り外して洗浄可能
- 空気が入りやすく、生地が飛び散りにくい先端形状
- 乳化に特化した特殊な刃の形状

04 鍋全般

05 ブランドキッチン
コレクション

大量の仕込みを ハイパワーで一気に実現

| DMX300 | DMX410 |

洋菓子店からレストラン、ホテルなど幅広く使えるハイパワーハンドミキサーは、大容量の仕込みに大活躍します。ハンドルにチューブを取り付けてから、鍋にそのまま入れて作業ができる優れたもの。高速回転するハイパワー仕様で、連続使用にも十分な耐久性。料理の仕込み、菓子の仕込みやガナッシュ作りも短時間で仕上げるができます。防水構造のハンドル部分と、ステンレス チューブ・チタン製の刃を全て取り外して洗浄でき、大変衛生的です。

- 手元で無段階調整が可能
[DMX300] 0~9,500回転/分
[DMX410] 0~9,500回転/分
- ハンドルとチューブは取り外して洗浄できるので衛生的です
- 2段階スイッチを採用。誤作動による事故を防ぎます
- 人間工学に基づいたハンドルデザイン。疲労を軽減します
- 空気が入りやすく、生地が飛び散りにくい先端形状
- ステンレス製のチューブ、チタン製の刃は食べ物の味に影響を与えません
- ETL (北米向け安全規格、衛生規格) 適合、NFS/ANSI (公衆衛生規格) 認証

07 ガストロノームパン

08 庖丁



処理能力

1~4
ℓ

①ハンドミキサー
DMX160 
1559310 ¥39,800

全長(mm)	395
チューブ全長(mm)	160
本体直径(mm)	70
コード長(mm)	2,800
重量(kg)	1
電力	単相115V・220W
回転数(毎分)	0~13,000回転
容量目安(ℓ)	1~4



処理能力

20~40
ℓ

②ハンドミキサー
DMX300 
1559320 ¥110,000

全長(mm)	600
チューブ全長(mm)	300
本体直径(mm)	97
重量(kg)	2.4
電力	単相115V・350W
回転数(毎分)	0~9,500回転
容量目安(ℓ)	20~40



処理能力

40~100
ℓ

③ハンドミキサー
DMX410 
1559330 ¥130,000

全長(mm)	715
チューブ全長(mm)	410
本体直径(mm)	110
重量(kg)	3.4
電力	単相115V・600W
回転数(毎分)	0~9,500回転
容量目安(ℓ)	40~100