

Catalogue No.

20511-928

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

ミキサー・生地こね機

928

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 A

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 A
2714310 ¥14,520



②KSM-7用 ボール A
2714350 ¥20,570



③KSM-7用
平面ビーター A
2714320 ¥14,520



⑤KSM-7用
スパイラルドゥーフック A
2714330 ¥14,520



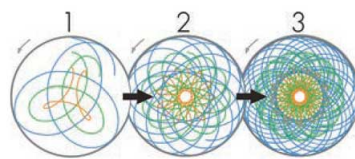
⑥KSM-7用
流し込みシールド A
2714340 ¥9,470

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®) (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

6.7ℓ ヘッド
アップ式



フィンガーガードがついているので
指が巻き込まれにくい構造です。

⑦ケンミックス アイコー シェフPRO KPL9000S A

4909830 ¥128,000

付 属 品	ステンレスボール(7ℓ) …	1ヶ	5552510	¥18,000
	ホイッパー(12本線) …	1ヶ	5552610	¥14,000
	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

仕様

外 形 寸 法	240×410×350
ヘッドリフト時寸法	240×500×520
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)	無段変速(120~660rpm)
重 量	本体:約7.5kg ボール:約1.1kg
定 格 時 間	40~45分

■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・ カスタード・バター
	■ビーター / ビーディング・かき混ぜる シュクリーム・皮生地・クッキー生地・マッシュポ テト・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・肉類 パン生地・ピザ生地等にはご使用できません。

オプション



⑧アイコープロKMM760・770用 スーパーミンサー KAX950ME A

7500910 ¥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

●このカタログに掲載されている価格は、2020年4月1日現在のものです。税抜価格です。 ●価格・仕様は予告なしに変更場合があります。予めご了承ください。

65 冷温機器

66 ビューッフェ関連

67 ビューッフェ・宴会

68 カフェ・
サービス用品・トレイ

69 フレンドリー・
ジュース・かき氷

62 製菓・
ベーカリー用品

63 デイストレイ用品

64 加熱調理器