

Catalogue No.

20511-930

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

930

HOBART ホバートミキサー

ギアドライブ方式を採用したホバート社のミキサーは、高性能で比類のないミキシング・パワーを発揮します。惑星運動により、どんな材料も空気を含ませながら完全攪拌。仕上がりはつねに一定で、音は大変静かです。



4.75ℓ



18.9ℓ



①ミキサー N-50

商品コード 価格
50Hz 4493000 ¥515,000
60Hz 4493010 ¥515,000
外寸:264×400×H430
単相100V 消費電力:125W
重量:20kg ボール容量:4.75ℓ
スピード3段階切り換え
回転数:139/分、285/分、591/分

②ミキサー HL200 20QT

4585110 ¥809,000
外寸:419×581×H737
単相100V 消費電力:400W
重量:93kg ボール容量:18.9ℓ
15分タイマー付
スピード3段階切り換え
回転数:107/分、198/分、365/分
※50/60Hz共用です。

③アタッチメント 野菜スライサー HL200用

4588210 ¥242,000
●ミキサーにセットすればキャベツのスライス、大根や人参などの輪切り・スライスができます。
※バックケース付

④アタッチメント チョッピングエンド HL200用

4788710 ¥126,000
●ミキサーにセットすればフルーツ、ナッツ類、肉のチョッピングが使用できます。標準プレートとしてφ3.2がセットされています。

ホバートミキサー 部品

品番	⑤ボール	⑥フラットビーター	⑦ワイヤーホイップ	⑧ドゥック
	ステンレス	アルミ		Eタイプ EDタイプ
N-50	★4585400 ¥11,000	★4585800 ¥11,000	★4586900 ¥15,000	★Eタイプ 4587200 ¥9,000
HL200	★4585520 ¥61,000	★4585920 ¥18,000	★4587020 ¥34,000	EDタイプ 4587320 ¥19,000

※★印は標準装備です。

小規模店舗で多数導入

ベーカリーカフェ、喫茶店、イタリアンレストラン、中華店など、小規模店舗でユニークなメニューをお手伝いします。



⑨業務用 パンニーダー PK2025 (2.5kgタイプ)

306×404×H443 6813010 ¥146,000
電源:単相100V(50/60Hz) 消費電力:300W
重量:本体/6.0kg ポット/2.0kg
容量:粉(0.6~2.5kg)
こねスピード切替:5段階切替
付属品:こね羽根、ドームふた、保冷剤
●餃子の皮、中華まん、うどん作りにも
●グルテンを壊さない特許取得のこね羽根を使用
●ポット温度表示機能:ポットの温度が常に表示されるので、生地の状態の目安になります。

⑩パンニーダー PK2025用 ドームふた PD-L

6813050 ¥1,500



⑪パンニーダー PK1012 plus

6812910 ¥58,000
274×375×H387
電源:単相100V(50/60Hz) 消費電力:180W
重量:約5.2kg
容量:粉(0.3~1.2kg)
こねスピード切替:5段階切替
付属品:ドームふた、こね羽根、ステンレスポット
保冷剤、泡立て羽根、レシビック
●付属の泡立て羽根に付け替えることで、メレンゲや生クリームを作ることができます。
●ポット温度表示機能 ●安全装置付

〈パンニーダー PK2025用オプション〉



⑫ステンレスポット SP-01

6813022 ¥31,000
●ステンレスポット
こね羽根付き



⑬泡立て羽根 PM-25

6813031 ¥3,000
●生クリームやメレンゲの泡立てができます。



⑭混ぜ込み羽根 PB-25

6813041 ¥4,000
●餃子やシュウマイの餡、ハンバーグの種などが作れます。

65 冷温機器

66 ビュッフェ関連

67 ビュッフェ・宴会

68 カフェ・サービス用品・トレイ

69 プレンダー・ジュース・かき氷

62 製菓・ベーカリー用品

63 ディスプレイ用品

64 加熱調理器