

Catalogue No.

20540-1059

# 1059 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。

## 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

ページコード 商品コード 価格

1-1059-0101 5556110 ¥578,000

- 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ワワフル
- 大型ミキサーのはがけにうーとあての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

ページコード 商品コード 価格

1-1059-0201 6918410 ¥861,000

- 容器とハンドル位置が高く、腰をか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。
- ギヤ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

ページコード 商品コード 価格

1-1059-0301 6918510 ¥878,000

- 容器とハンドル位置が高く、腰をか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。
- ギヤ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。

|        | 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<br>ホイッパー<br>(軽量)                 | ドラゴン<br>フック                                     |
|        |                                        |                                        |                                        |                                        |                                                 |
|        | 泡立て用<br>生クリーム、スポンジ<br>など。              | 打着用<br>クッキー、マッシュポテ<br>トなど。             | ニーディング用<br>少量のパン・ピザ・ド<br>ーナツ生地など。      | 軽くて取り扱いが楽。<br>洗いやすく衛生的な<br>構造          | 生地の巻き上げがな<br>いオールステンレス製                         |
| MS-15S | ④<br>1-1059-0401<br>5556210<br>¥30,000 | ⑤<br>1-1059-0501<br>5556310<br>¥18,000 | ⑥<br>1-1059-0601<br>5556410<br>¥17,000 | —                                      | ⑦<br>1-1059-0701<br>5556420<br>¥33,000<br>※アルミ製 |
| MS-25  | ⑧<br>1-1059-0801<br>8203410<br>¥43,000 | ⑨<br>1-1059-0901<br>8203510<br>¥23,000 | ⑩<br>1-1059-1001<br>8203610<br>¥22,000 | ⑪<br>1-1059-1101<br>8203430<br>¥57,000 | ⑫<br>1-1059-1201<br>8203630<br>¥70,000          |
| MS-30  | ⑬<br>1-1059-1301<br>8203420<br>¥43,000 | ⑭<br>1-1059-1401<br>8203520<br>¥23,000 | ⑮<br>1-1059-1501<br>8203620<br>¥22,000 | ⑯<br>1-1059-1601<br>8203440<br>¥57,000 | ⑰<br>1-1059-1701<br>8203640<br>¥73,000          |

|           | 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,<br>340, 420       | 119, 181,<br>267, 407 | 120, 220,<br>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 無菌植物油ベーループラス 380mℓ

ページコード 商品コード 価格

1-1059-1801 5739800 ¥3,600

- 無味・無臭・無色で食品にふれても安全。AOM値が長いのでタ  
付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値は過酸化脂質の値が100になるまでの  
時間の事です。

### ⑲セハー 330 無菌植物油 330mℓ

ページコード 商品コード 価格

1-1059-1901 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 シャリバーナレ 480mℓ

ページコード 商品コード 価格

1-1059-2001 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)でノズル損失に  
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。
- 高度な精製技術により残りがありません。
- 食品・容器に付着しても安全です。