

Catalogue No.
20540-401

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

401 ハンドブレンダー

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!



商品動画はこちら

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
コレクショナル

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事ができます。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

06 オープンウェア

07 ホテルパン・
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

ページコード	商品コード	価格
DMX160	1-0401-0101	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

ページコード	商品コード	価格
DMX300	1-0401-0201	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

ページコード	商品コード	価格
DMX410	1-0401-0301	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

●このカタログに掲載されている価格は、2021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する場合があります。予めご了承ください。