

Catalogue No.

20579-1030

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

1030

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

KSM7は、ハイパワーモーター搭載でスタンドミキサー
史上最高の性能を生み出します

- 最大処理量でKSM5の2倍を実現
- 単相100Vのスタンドミキサーでは史上初めてDCモーターを採用回転速度を40%遅くし静粛性を向上しギア比の調整で攪拌速度は2倍以上の高速回転を実現

付属品



②KSM-7用 ボール		
ページコード	商品コード	価格
2-1030-0201	2714350	¥25,300



③KSM-7用
平面ビーター

ページコード	商品コード	価格
2-1030-0301	2714320	¥17,900

①キッチンエイドミキサー KSM7WH A

ページコード	商品コード	価格
2-1030-0101	2714300	¥218,400

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

A3

ページコード	商品コード	価格
2-1030-0401	2714310	¥17,900



⑤KSM-7用
スパイラルドゥーフック

ページコード	商品コード	価格
2-1030-0501	2714330	¥17,900



⑥KSM-7用
流し込みシールド

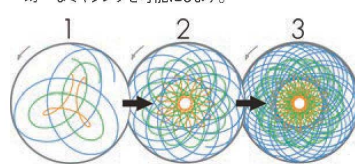
ページコード	商品コード	価格
2-1030-0601	2714340	¥9,060

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



⑦ケンミックス アイコー シェフPRO KPL9000S A

ページコード	商品コード	価格
2-1030-0701	4909830	¥128,000

付 属 品	ステンレスボール(7ℓ) … 1ヶ	2-1030-0001	5552510	¥18,000
	ホイッパー(12本線) … 1ヶ	2-1030-0002	5552610	¥14,000
	アルミビーター … 1ヶ	2-1030-0003	5552710	¥6,000
	ホイッパー線(3本組) … 1ヶ	2-1030-0004	5552620	¥1,800
	スパテラ … 1ヶ	2-1030-0005	5552810	¥900
オプション	ステンレスビーター … 1ヶ	2-1030-0006	5552720	¥13,000
	アルミフック … 1ヶ	2-1030-0007	5552910	¥6,000
	ステンレスフック … 1ヶ	2-1030-0008	5552920	¥12,000

仕様

外 形 寸 法	240×410×350
ヘッド部リフト時寸法	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 (r p m)	無段変速 (120~660rpm)
重 量	本体:約7.5kg ボール:約1.1kg
定 格 時 間	15分



フィン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。

■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・バター
	■ビーター / ビーディング・かき混ぜる シュウクリーム皮生地・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・サブレ・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 スーパーミキサー KAX950ME A

ページコード	商品コード	価格
2-1030-0801	7500910	¥24,000

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、2022年9月1日現在のもので、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。

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
ブレンダー・
ジューサー・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