1043 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。

KitchenAid® スタンドミキサー

4.8ℓ　アームリフト式

①ホワイト　②エンパイヤレッド　③インペリアルブラック

特長
- ●キッチンエイド社が世界に先駆けて開発したプラネタリー撹拌式。ビーターが固定されたボールの中で回転すると同時に、反対方向に自転するため、均一に仕上がります。
- ●高トルクの直接複式駆動ギアを使用。常に安定したパワーを保ち、耐久性にすぐれています。
- ●本体が金属製なので、作業中の安定性と耐久性は抜群です。
- ●シンプルなデザインにエナメル焼付塗装仕上げを施していますから、洗浄が簡単で美しさをいつまでも保ちます。

キッチンエイド ミキサー KSM5 テ

	ページコード	商品コード	価格
①ホワイト	3-1043-0101	2714400	¥170,000
②エンパイヤレッド	3-1043-0201	2714411	¥170,000
③インペリアルブラック	3-1043-0301	2714421	¥170,000

付属品 ハ

ステンレスボール	3-1043-0302	2716410	¥22,900
平面ビーター	3-1043-0303	2714510	¥5,000
ワイヤーホイップ	3-1043-0304	2714710	¥6,800
ドゥーフック	3-1043-0305	2714610	¥5,000

■仕様

型式		KSM5
外形寸法	幅	270
	奥行	340
	高さ	415
電源		単相100V　50/60Hz
電流		4.0A（15分定格）
消費電力		250W
材質	本体	アルミダイキャスト（白色焼付塗装）
	容器	ステンレス（SUS304）
ボール容量		4.8ℓ
重量		12.7kg
回転数		ミキサー・ホイップ　60～250回／分
		アタッチメント（公転部）　50～200回／分

4.8ℓ　ヘッドアップ式

④ホワイト　⑤エンパイヤレッド　⑥オニキスブラック

キッチンエイド ミキサー KSM150 ヌ

	ページコード	商品コード	価格
④ホワイト	3-1043-0401	2124310	¥130,000
⑤エンパイヤレッド	3-1043-0501	2124510	¥130,000
⑥オニキスブラック	3-1043-0601	2124910	¥130,000

付属品 ハ

ワイヤーホイップ	3-1043-0602	2714700	¥6,800
平面ビーター	3-1043-0603	2714520	¥4,600
ドゥーフック	3-1043-0604	2714600	¥5,000
ステンレスボール	3-1043-0605	2716320	¥22,900

■仕様

型式		KSM150
外形寸法	幅	220
	奥行	360
	高さ	350
電源		単相100V　50/60Hz
電流		3.0A（15分定格）
消費電力		225W
ボール容量		4.8ℓ
重量		10.2kg
回転数		50～250回／分（標準付属品装着時）
		60～200回／分（アタッチメント装着時）

キッチンエイドミキサー KSM5　専用オプション

⑦キッチンエイドミキサー KSM5・7・150用 フードグラインダー ハ

ページコード	商品コード	価格
3-1043-0701	1111560	¥30,200

外形寸法：138×281×213
材質：アルミニウム、ステンレス、ABS
※アルミ素材のため、食洗器の使用はできません。

⑧KSM5用12本 ワイヤーホイップ ハ

ページコード	商品コード	価格
3-1043-0801	2128630	¥13,300

●撹拌時に空気の取り込みが多く、上質な出来上がりになります。
※①～③KSM5専用です。

3つの標準付属ヘッド

ワイヤーホイップ（6本組）

泡立てや空気を含ませるとき
ワイヤーホイップ
例：メレンゲ・クリームの泡

平面ビーター

粘度があるものを撹拌するとき
平面ビーター
例：ケーキ生地・クッキー生地

ドゥーフック

重い生地を練り上げるとき
ドゥーフック
例：パン生地・ピザ生地

KSM5/KSM150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※1）	メレンゲ（砂糖：卵白＝2：1）	生クリーム（シャンティー※2）（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	KSM5	生地で880g（卵L玉 約8個）	730g	1,300g	生地で2,000g	生地で1,000g
	KSM150	生地で660g（卵L玉 約6個）	690g	1,100g	生地で1,500g	生地で800g
最小	KSM5	100g	150g	300g	生地で450g	生地で250g
	KSM150	100g	150g	220g	生地で450g	生地で200g

※1）全卵≒60gで算出しています。
※2）シャンティーとは生クリームに砂糖を加え泡立てたものです。
注1）処理量はあくまで目安です。仕込量、粉量、水分量によって左右します。
注2）機種の能力（仕込量・ミキシング速度・ミキシング時間）の限度を超えて使用するとモーターに過負荷がかかるため、回転が停止したり急に回転する状態によっては、機械内部のギアが破損して運転不能の原因になりますので、必ず仕込量の範囲内でお使いください。
注3）連続運転をされる場合は、定格時間の15分以内でお使いください。
注4）粘りけの強いピザ生地やパン生地などのミキシング時の速度目盛りは「4」以下にしてください。また、イースト入りパン生地の場合は速度目盛り「2」で混ぜてください。
注5）パスタ生地はドゥーフックを使用し、多い量の作業は避けてください。又、連続撹拌は避けてください。