

Catalogue No.

20633-1039

1039 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 エンパイアレッド



③ インベリアルブラック

キッチンエイド ミキサー KSM5

	ページコード	商品コード	価格
① ホワイト	4-1039-0101	2714400	¥170,000
② エンパイアレッド	4-1039-0201	2714411	¥170,000
③ インベリアルブラック	4-1039-0301	2714421	¥170,000

付属品

ステンレスボール	4-1039-0302	2716410	¥22,900
平面ビーター	4-1039-0303	2714510	¥5,000
ワイヤーホイップ	4-1039-0304	2714710	¥6,800
ドゥーフック	4-1039-0305	2714610	¥5,000

■仕様

型 式	KSM5
外形 幅	270
奥行	340
寸法 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 エンパイアレッド



⑥ オニクスブラック

キッチンエイド ミキサー KSM150

	ページコード	商品コード	価格
④ ホワイト	4-1039-0401	2124310	¥130,000
⑤ エンパイアレッド	4-1039-0501	2124510	¥130,000
⑥ オニクスブラック	4-1039-0601	2124910	¥130,000

付属品

ワイヤーホイップ	4-1039-0602	2714700	¥6,800
平面ビーター	4-1039-0603	2714520	¥4,600
ドゥーフック	4-1039-0604	2714600	¥5,000
ステンレスボール	4-1039-0605	2716320	¥22,900

■仕様

型 式	KSM150
外形 幅	220
奥行	360
寸法 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 KSM 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

ページコード	商品コード	価格
4-1039-0701	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。

⑧ KSM5用12本
ワイヤーホイップ

ページコード	商品コード	価格
4-1039-0801	2128630	¥13,300

●攪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

粘度があるものを攪拌するとき
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 (シャンティール※2) (生クリーム:砂糖 =10:0.8)	パウダーケーキ (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) シャンティールとは生クリームに砂糖を加えて泡立てたものです。

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) 粘り強い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、連続攪拌は避けてください。

●このカタログに掲載されている価格は、2024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。