

Catalogue No.

20633-381

381

ハンドブレンダー

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

このページの全商品は



09 砥石・庖丁差し



ダイナミック社

フランス

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
- 空気が入りにくい、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

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ことができます。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
- 空気が入りにくい、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

05 ブランドキッチン
コレクション

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

72

ページコード 商品コード 価格

DMX160 4-0381-0101 1559310 ¥47,800

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



処理能力

40~100
ℓ

③ハンドミキサー

74

ページコード 商品コード 価格

DMX300 4-0381-0201 1559320 ¥128,000

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

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