

Catalogue No.

20666-1041

1041 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

5.1ℓ

① キッチンエイドミキサー
KSM5.5WH ホワイト

ページコード	商品コード	価格
5-1041-0101	2714401	¥147,600

- 新機能「1/2低速」搭載。丁寧に攪拌することにより、思い通りの仕上がりを実現します。食材(粉)が飛散しないので衛生的です。
- ワイドが広い容器だから、混ぜやすく、中が見えやすいです。

付属品	ページコード	商品コード	価格
平面ビーター	5-1041-0102	2714510	¥5,000
ドゥーフック	5-1041-0103	2714610	¥5,000
ワイヤーホイップ(6本線)	5-1041-0104	2716330	¥6,800
ステンレスボール	5-1041-0105	2716340	¥22,200

※ワイヤーホイップ、ボールはKSM5と互換性がございません。

■仕様

型 式	KSM5.5WH
幅	286
奥行	370
高さ	420
電 源	単相100V 50/60Hz
電 流	4.2A(15分定格)
消費電力	325W
材 質	アルミダイキャスト
容 器	ステンレス
ボール容量	5.1ℓ
重 量	11kg
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

② ホワイト



③ エンバイヤレッド

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
5-1041-0201	2124310	¥130,000
5-1041-0301	2124510	¥130,000

付属品	ページコード	商品コード	価格
ワイヤーホイップ	5-1041-0302	2714700	¥6,800
平面ビーター	5-1041-0303	2714520	¥4,600
ドゥーフック	5-1041-0304	2714600	¥5,000
ステンレスボール	5-1041-0305	2716320	¥22,900

■仕様

型 式	KSM150
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 KSM 専用オプション

④ キッチンエイドミキサー
KSM5・5.5・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
5-1041-0401	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。

⑤ 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
5-1041-0501	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。
※KSM5専用です。KSM5.5と互換性がございません。

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

KSM5.5/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 (シャンディー※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	KSM5.5 生地で800g (卵L玉 約8個)	500g	1,800g	生地で3,000g	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	KSM5.5 120g	180g	800g	生地で450g	生地で400g
	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) シャンデ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、2025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。