

Catalogue No.

20666-1044

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

1044

HOBART ホバートミキサー

ギアドライブ方式を採用したホバート社のミキサーは、高性能で比類のないミキシング・パワーを発揮します。
惑星運動により、どんな材料も空気を含ませながら完全攪拌。仕上がりはつねに一定で、音は大変静かです。



18.9%

①ミキサー
HL200 20QT

ページコード 商品コード 価格
5-1044-0101 4585110 ¥1,182,000
外寸:419×581×H737
単相100V 消費電力:400W
重量:93kg ボール容量:18.9ℓ
15分タイマー付
スピード3段切り換え
回転数:107/分、198/分、365/分
※50/60Hz共用です。



②アタッチメント
チョッピングエンド
HL200用

ページコード 商品コード 価格
5-1044-0201 4788710 ¥195,000
●ミキサーにセットすればフルーツ、ナッツ類、
肉のチョッピングが使用できます。標準ブ
レードとして43.2がセットされています。

ホバート ミキサー 部品

	③ボール	④フラットビーター	⑤ワイヤーホイップ	⑥ドゥック
品番				
	ステンレス	アルミ		Eタイプ パン生地、ピザ生地、ケーキ生地等 の練り上げ用
HL200	5-1044-0301 ★4585520 ¥96,000	5-1044-0401 ★4585920 ¥27,000	5-1044-0501 ★4587020 ¥47,000	EDタイプ 4587320 ¥27,000

※★印は標準装備です。

小規模店舗で多数導入

ベーカリーカフェ、喫茶店、イタリアンレストラン、中華店など、
小規模店舗でユニークなメニューをお手伝いします。



⑦パンニーダー PK2120

ページコード 商品コード 価格
5-1044-0701 6813011 ¥198,000
460×300×H395
電源:単相100V(50/60Hz)
消費電力:300W
重量:8kg
容量:粉(0.6~2.0kg)
こねスピード切替:5段階切替
付属品:こね羽根、ドームふた、保冷剤
●設置場所を選ばず工事も必要ありません。
●ダイヤル式で、「スピード」「タイマー」を簡単に操作設定できます。
●スピードは5段階の切り替えが可能。粉を入れる時は速度を落とし、
ある程度までまわってきたら速度を上げるなどの調整ができます。
●タイマーは11~30分まで設定可能。設定時間と経過時間の両方
がわかるので材料投入のタイミングも合わせられます。
●ボット底の温度を表示するので生地温度を把握しやすく便利です。

⑧パンニーダー PK1012 plus

ページコード 商品コード 価格
5-1044-0801 6812910 ¥60,000
274×375×H387
電源:単相100V(50/60Hz)
消費電力:180W
重量:約5.2kg
容量:粉(0.3~1.2kg)
こねスピード切替:5段階切替
付属品:ドームふた、こね羽根、ステンレスボット、保冷剤
●ボット温度表示機能
●安全装置付

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
ジュース・
アイス

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