

Catalogue No.
20692-1053

1053 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

- 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攪拌式。ピ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もち、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塗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でも保ちます。

57 屋台・イベント調理機器

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
6-1053-0101	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

平面ピーター	6-1053-0102	2714320	¥19,200
ドゥーフック	6-1053-0103	2714330	¥19,200
ワイヤーホイップ(6本線)	6-1053-0104	2716330	¥7,000
ステンレスボール	6-1053-0105	2716340	¥22,700

※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	
外形寸法	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	本体 アルミダイキャスト	
容 器	容量	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

58 ピザ・パスタ

4.8ℓ

ヘッドアップ式



②キッチンエイドミキサー
KSM150 ホワイト

ページコード	商品コード	価格
6-1053-0201	2124320	¥130,000

付属品

ワイヤーホイップ	6-1053-0202	2714700	¥7,000
平面ピーター	6-1053-0203	2714520	¥4,700
ドゥーフック	6-1053-0204	2714600	¥5,100
ステンレスボール	6-1053-0205	2716320	¥23,400

■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	
容 器	ステンレス	
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)	

59 うどん・そば・ラーメン

60 ギョーザ・フライヤー

61 すし・蒸し器

62 製菓・ベーカリー用品

キッチンエイドミキサー KSM 専用オプション



③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
6-1053-0301	1111560	¥30,900

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。



④KSM5用12本
ワイヤーホイップ

ページコード	商品コード	価格
6-1053-0401	2128631	¥29,000

●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



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



粘度があるものを攪拌するとき
平面ピーター
例:ケーキ生地・クッキー生地



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	仕込量					
	スポンジ系 (全卵の量*)	メレンゲ (砂糖:卵白 =2:1)	生クリーム (シャンティール®) (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	KSM5.5	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) シャンティール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。

55 低温調理器・フードウォーマー

56 お好み焼・たこ焼・鉄板焼関連