KitchenAid. キッチンエイドミキサー キッチンの必需品。多機能業務用スタンドミキサー

キッチンエイド・ミキサーは、アメリカで1919年からの歴史を持ち、キッチンの必需品として圧倒的な人気を誇る業務 用多機能ミキサーです。

ヘッドアップ式 モータヘッド部分が上下に動き、容易に容器の出し入れが行えます。



1 キッチンエイド スタンドミキサー **KSM150WHN**

⟨CKT-58⟩ **№** 1-1179-0101 ¥130,000

■ KSM150仕様

- NOW FOOLER		
電源	単相100V 50/60Hz	
消費電力	225W	
回転数	200~920r.p.m.(標準付属品装着時) 50~230r.p.m.(アタッチメント装着時)	
容量	約4.8 <i>l</i>	
質量	10.2kg	
サイズ	220×360×H350	

アームリフト式 アーム部分が上下するので、撹拌と脱着・投入が確実です。



2 キッチンエイド スタンドミキサー **KSM5.5WH**

⟨CKT-57⟩ 1-1179-0201 ¥147,600

■ KSM5.5仕様

電源	単相100V 50/60Hz
消費電力	325W
回転数	67~667r.p.m.(標準付属品装着時) 21~209r.p.m.(アタッチメント装着時)
容量	約5.1ℓ
質量	11kg
サイズ	286×370×H420

キッチンエイドの特長

- ●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撹拌式。 ビーターが、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保ち、
- 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焼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までも保ちます。

付属品(三種類のミキシング機能)







●**ワイヤーホイップ** 卵白やクリームの泡 立てなど、空気を含 ませる撹拌に使用。







●平面ビーター ケーキ、クッキー、 パイクラスト、マッ シュポテトなどの 粘度の高いもの を撹拌する時に







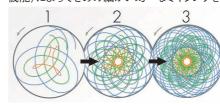
●**ドゥーフック** パン生地、ピザ生 地など重い生地 を練り上げる撹 拌に使用。

■①②付屋品部品 📆

	KSM150	KSM5.5	
ワイヤーホイップ	1-1179-0102	1-1179-0202	
ツイ ヤールイップ	¥6,800	¥6,780	
平面ビーター	1-1179-0103	1-1179-0203	
平面に一ラー	¥4,600	¥18,800	
₩± 7	1-1179-0104	1-1179-0204	
ドゥーフック	¥5,000	¥18,800	
ボウル	1-1179-0105	1-1179-0205	
ルンル	¥22,900	¥22,200	

キッチンエイド独自のプラネタリー撹拌をシリーズ共通

キッチンエイド・スタンドミキサーは、独自のプラネタリー撹拌(ピーター部分と撹 拌部品取付軸を、それぞれ反対方向に回転させ同じ撹拌軌跡を描かない撹拌 機能)によってきめの細かい均一なミキシングを可能にします。







3 メタルフードグラインダー (KSM150·KSM5.5·KSM7用)

⟨CKT-56⟩ 1 1-1179-0301 ¥30,200

- ●チューブ大(穴19mm)、チューブ小(穴9.5mm)、粉砕プレート 3枚 $(粗\phi8mm、中\phi4.5mm、細<math>\phi3mm$)、ソーセージスタッファー・ プレート、洗浄ブラシ、プッシャーがセットになっています。
- ●肉、生野菜、果物の粉砕に使用します。