

コンパクトなステンレス製ミキサー


① アイコー 卓上型ミキサー
マイティS15S MS-15S

〈WMK-27〉 **1-1182-0101** **¥798,000**

493×655×H874
 電源:単相100V 50/60Hz
 消費電力:0.9kW
 ボール満容量:12ℓ
 回転数:120・220・340・420rpm(4段階)
 質量:約80kg

付属品:ステンレスボール、ホイッパー、ビーター、フック

- パネルで回転速度を4段階変更する事ができます。ワンタッチで変速できるので扱いやすくてとても便利です。
- メンテナンスしやすいステンレスを多用した平面デザイン。安全カバーは取り外して洗うことができるので、いつでも清潔にお使いいただけます。
- 広い投入口が付いたので材料が入れやすくなっています。回転中にカバーをあけると回転が止まるので安全です。


② アイコー ミキサー
マイティS25 MS-25

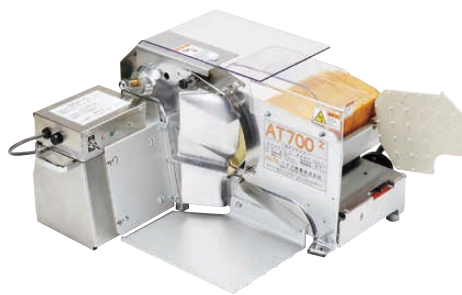
〈WMK-28〉 **1-1182-0201** **¥1,176,000**

550×790×H1,400
 電源:3相200V **200V**
 消費電力:1.9kW
 ボール満容量:26ℓ
 回転数:119・181・267・407rpm(4段階変速)
 質量:約280kg
 付属品:ステンレスボール、ホイッパー、
 ビーター、アルミフック


③ アイコー ミキサー
マイティS30 MS-30

〈WMK-29〉 **1-1182-0301** **¥1,178,000**

550×790×H1,400
 電源:3相200V **200V**
 消費電力:1.9kW
 ボール満容量:31ℓ
 回転数:120・220・320・430rpm(4段階変速)
 質量:約280kg
 付属品:ステンレスボール、ホイッパー、
 ビーター、アルミフック


④ パンスライサー AT700Z

〈CSL-F3〉 **1-1182-0401** **¥175,000**

590×565×H320
 厚さ調節ハンドル式:7~40mm
 最大切断径:180×130
 刃の径:φ203
 電源:単相100V 50/60Hz
 消費電力:100W
 作動方式:手動式
 定格時間:連続
 質量:18kg

- 刃の研磨装置・スクレーパー装置付
 (刃先に付いたカスをワンタッチで
 除去する独特の装置)


⑤ パンスライサー
AT700Z-M

〈CSL-F4〉 **1-1182-0501** **¥180,500**

590×565×H320
 厚さ調節ハンドル式:7~40mm
 最大切断径:180×130
 刃の径:φ203
 電源:単相100V 50/60Hz
 消費電力:100W
 作動方式:手動式
 定格時間:連続
 質量:18kg

※砥石で刃を研磨する事はできません。


⑥ 自動式パンスライサー
アルファ100

〈CSL-23〉 **1-1182-0601** **¥293,000**

594×530×H440
 厚さ調節ハンドル式:0~38mm
 最大切断径:170×130
 刃の径:φ203
 電源:単相100V 50/60Hz
 消費電力:92/78W
 作動方式:自動、手動切替式
 定格時間:連続
 質量:20kg

- 刃の研磨装置・スクレーパー装置付
 (刃先に付いたカスをワンタッチで
 除去する独特の装置)


⑦ ウェストマーク
手動ユニバーサル
スライサー9700
(折りたたみ式)

〈BUE-53〉 **1-1182-0701** **¥16,000**

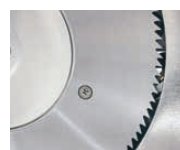
311×277×H192
 切断寸法:125×H155
 波型刃径:φ170
 スライス厚:2~14mm(調節可能)
 質量:1.5kg
 材質:ABS樹脂・刃物部:ステンレス
 ●収納に場所を取らない折りたたみ式
 ●固定する為の吸盤付

Point — ポイント —

■AT700Z

- ①左手不要
 20°の切り離れ角度でスライス片は正確に落下し、1
 斤まで積み重なりますので、手で受けたり、そろえる
 必要がありません。
- ②ブレイキ装置
 ブレイキ付モーターの動きで、スイッチを切ると同時
 に刃が止まるので、慣力で回っている刃にふれて思わ
 めケガをするといった事故を未然に防ぎます。
- ③丸刃の露出をより少なく、各部に透明樹脂カバーを取
 り付けてあります。

Point — ポイント —

■AT700Z-M


- 刃先がノコギリ状ですので、
 特に硬いパンを切るのに適し
 ています。

Point — ポイント —

■アルファ100

- ①速度調節つまみで焼きたてパンを
 そのままスライス!
 焼きたての食パンなら、つまみを左一杯に回して目盛
 り“1”です。焼成後の時間が経過するほど、目盛り
 の数を増やします。
- ②スライスしたパンはきっちり重なります!
 スライス片は、1斤まで積み重なります。
 1斤ずつ受皿から取ってください。
- ③自動停止装置で安心!
 切り終わると最初の位置に戻って自動停止します。途
 中で止めたい時は、赤色のSTOPボタンを押しますと、
 その位置で瞬時停止します。

天板・
シリコンマット

デコレーター!
絞り袋・スパチュラ

チョコレート用品・
ハケ・ゴムヘラ

製菓用型

フレキシブルモールド・
天板型

パテ板・
クッキー抜型

製パン用品

使い捨てモールド・
カップ・ラッピング

販売トレー!
バスケット・POP

和菓子用品・
アメ細工類

製菓・
製パン用機械