




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 モーター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

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4.8ℓ
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、攪拌と脱着・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



③ メタルフードグラインダー (KSM150・KSM5.5・KSM7用)

〈CKT-56〉  1-1179-0301 ¥30,200

- チューブ大(穴19mm)、チューブ小(穴9.5mm)、粉碎プレート3枚(粗φ8mm、中φ4.5mm、細φ3mm)、ソーセージスタッパープレート、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、果物の粉碎に使用します。

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**
卵白やクリームを泡立てなど、空気を含ませる攪拌に使用。



- **平面ピーター**
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攪拌する時に使用。



- **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攪拌に使用。

KSM150

KSM5.5

■ ①②付属品部品

	KSM150	KSM5.5
ワイヤーホイップ	1-1179-0102 ¥6,800	1-1179-0202 ¥18,800
平面ピーター	1-1179-0103 ¥4,600	1-1179-0203 ¥18,800
ドゥーフック	1-1179-0104 ¥5,000	1-1179-0204 ¥18,800
ボウル	1-1179-0105 ¥22,900	1-1179-0205 ¥22,200

キッチンエイド独自のプラネタリー攪拌 全シリーズ共通

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攪拌(ピーター部分と攪拌部品取付軸を、それぞれ反対方向に回転させ同じ攪拌軌跡を描かない攪拌機能)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。

