

ケーキ作り、ソフト系のパン作りに大活躍！



滑らかな生地にマッチしたドルフィンデザイン

① 卓上ミキサー ドルフィン MY7B

〈CKM-10〉 1-1180-0101 ¥98,000

273×409×H422

電源：単相100V 50/60Hz

消費電力：350W

回転数：100～900r.p.m.(11段階切替)

容量：7.0ℓ

質量：本体/約16.0kg

ボール/約1.3kg

付属品：ステンレスボール、ホイッパー、

ビーター、フック、安全カバー

●接触部は18-8ステンレスなので食品にも安全です。

① 付属品部品



ステンレスボール



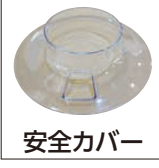
ホイッパー



ビーター



フック



安全カバー

ハイパワーモーター搭載でスタンドミキサー史上最高の性能を生み出す。

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 KSM7WH ホワイト

〈CKT-53〉 1-1180-0201 ¥218,400

■仕様

電源	単相100V 50/60Hz
消費電力	400W
回転数	105～505r.p.m.(無負荷時)
容量	約6.9ℓ
質量	12.7kg
サイズ	300×370×H420
付属品	11本ワイヤーホイップ/ 平面ビーター/ スパイラル・ドゥーフック/ ステンレスボール(6.9ℓ)

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。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。
- 単相100Vのスタンドミキサーでは史上初めてDCモーターを採用。従来のACモーターに比べ回転速度を40%遅くし静粛性を向上。攪拌速度は高速回転を維持しながら静かで力強い攪拌を実現しています。
- すべてのアタッチメントパーツは高耐久で衛生的なオールステンレス製。

■② 付属品部品 (3種類のミキシング機能)



11本ワイヤーホイップ

1-1180-0202 ¥18,800



平面ビーター

(KSM5.5・KSM7用)

1-1180-0203 ¥18,800



スパイラルドゥーフック

(KSM5.5・KSM7用)

1-1180-0204 ¥18,800

お菓子づくりに調理の下ごしらえに活躍する卓上型ミキサー

洋菓子店、ホテル・レストランでお馴染みのスタイリッシュなコンパクトミキサー「ケンミックス」。作業者の安全を考慮し、ミキサーヘッドを上げるとミキシングが止まる安全装置付き。また、フィンガーガードが付いているので指が巻き込まれにくい構造で、より安全にお使いいただけます。



③ 卓上型ミキサー ケンミックス アイコー シェフPRO KPL9000S

〈CKV-38〉 1-1180-0301 ¥138,000

240×400×H350

電源：単相100V 50/60Hz

消費電力：500W

回転数：無断変速

ボール容量：6.7ℓ

質量：本体/約7.5kg

ボール/約1.1kg

付属品：ステンレスボール	1個
アルミホイッパー(12本線)	1個
アルミビーター	1個
スパテラ	1個
ホイッパー線 No.4	3本(スペア)

きめ細かい泡立て

泡立ての際に使用する「ホイッパー」の独特なフォルムと細いホイッパー線が、きめ細かいエアレーションを生み出します。また、プラネタリーミキシングにより、均一なミキシングが可能です。

ホイッパー線の交換修理も可能

万一、ホイッパー線が切れてしまってもホイッパー線を交換するだけで修理が可能です。

さまざまな用途に対応

無段変速のスピード調整ダイヤルにより、ミキシング回転数を自由にコントロールすることができ、素材・用途に合わせた調節が可能です。オプションアタッチメントを付け替えることにより、お菓子づくりから調理の下ごしらえなどに使用できます。

攪拌子	用途	最大量	攪拌子	用途	最大量
ビーター	クッキー生地	2,100g	ホイッパー	生クリーム	1,500g
	バターケーキ生地	2,500g		メレンゲ	750g
	ハンバーグ種生地	1,000g		スポンジ生地(全卵13個)	1,750g

※全卵 M玉55g ※各能力数値は配合化、材料の種類・温度、使用回転数等で変動します。

■付属品/用途(使用例) 付属品を御確認ください。



●アルミホイッパー/ホイッピング 泡立てる

生クリーム・メレンゲ・スポンジ・マヨネーズ・カステラ

●ホイッパー線No.4 (3本組)

切れやすい外側のホイッパー線を標準付属品にしました。



●アルミビーター/ビーティング たたく

シュークリーム皮生地・クッキー生地・マッシュポテト・バタークリーム・ソーセージ・肉類



普通のみキシング プラネタリー運動



各種アタッチメント(オプション)による多彩な能力。

オプション・アタッチメントをセットアップすることで、ケーキなどのお菓子づくりをはじめ、肉・魚のミンチなど、素材の下ごしらえをスピーディに調理することができ、洋菓子店やホテル、レストランなどで幅広くご使用いただいている厨房内の必需品です。

KPL9000Sオプション



④ スーパーミンサー KAX950ME

〈CKV-37〉 1-1180-0401 ¥24,000

- 肉や魚などのミンチに使用し、ハンバーグ・つくねなどが手軽にできます。プレート3枚付属。



⑤ アタッチメント フック アルミフック

〈CKV-33〉 1-1180-0501 ¥8,000

ニーディング こねる動きでぎょうざの具・ハンバーグやサブレ生地づくりに威力を発揮します。

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

パテ抜 型 キューブ型

製パン用品

使い捨てラッピング

販売トレー！ バスケッット・POP

和菓子用品 アメ細工類

製菓・製パン用機械