

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

KSM7は、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します

- 最大処理量でKSM5の2倍を実現
- 単相100Vのスタンドミキサーでは史上初めてDCモーターを採用回転速度を40%遅く静粛性を向上しギア比の調整で攪拌速度は2倍以上の高速回転を実現



6.9ℓ **アームリフト式**

①キッチンエイドミキサー KSM7WH

ページコード	商品コード	価格
4-1040-0101	2714300	¥252,000

標準付属品: 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)

型 式	KSM7	
外形寸法	幅	300
	奥行	370
	高さ	420
電 源	100V	
電 流	6.1A	
消費電力	400W	
ボール容量	6.9ℓ	
重 量	12.7kg	
回 転 数	105~505 / 分	
定 格 時 間	15分	

付属品 ②~⑤



②KSM-7用 ボール

ページコード	商品コード	価格
4-1040-0201	2714350	¥26,600



③KSM-7用 平面ビーター

ページコード	商品コード	価格
4-1040-0301	2714320	¥18,800



④KSM-7用 11本ワイヤーホイップ

ページコード	商品コード	価格
4-1040-0401	2714310	¥18,800



⑤KSM-7用 スパイラルドゥーフック

ページコード	商品コード	価格
4-1040-0501	2714330	¥18,800

別売オプション



⑥KSM-7用 流し込みシールド

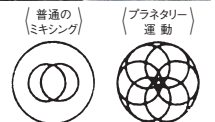
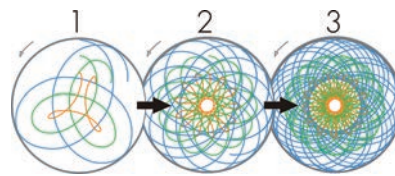
ページコード	商品コード	価格
4-1040-0601	2714340	¥11,100

KSM7仕込量 ※表中の数値は目安になります。

品 名	スポンジ系 (全卵の量 ^{※1})	メレンゲ (砂糖:卵白 =2:1)	生クリーム (シャンティ ^{※2}) (生クリーム:砂糖 =10:0.8)	パウンドケーキ (強力粉使用)	バター使用のパン生地 (強力粉使用)
最大	1,980g (卵玉 約18個)	1,650g	2,800g	生地で4,000g	生地で2,300g
最小	120g	150g	650g	生地で650g	生地で500g

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(ビ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。



抜群のパワーで手軽にスピーディーに調理&ミキシング

●きめ細かい泡立て ●ホイッパー線の交換修理も可能

6.7ℓ **ヘッドアップ式**

⑦ケンミックス アイコー シェフPRO KPL9000S

ページコード	商品コード	価格
4-1040-0701	4909830	¥138,000

付 属 品	ステンレスボール(7ℓ) …… 1ヶ	4-1040-0001	5552510	¥24,000
	ホイッパー(12本線) …… 1ヶ	4-1040-0002	5552610	¥14,000
	アルミビーター …… 1ヶ	4-1040-0003	5552710	¥8,000
	ホイッパー線(3本組) …… 1ヶ	4-1040-0004	5552620	¥1,800
	スパテラ …… 1ヶ	4-1040-0005	5552810	¥900
オプション	ステンレスビーター …… 1ヶ	4-1040-0006	5552720	¥16,000
	アルミフック …… 1ヶ	4-1040-0007	5552910	¥8,000
	ステンレスフック …… 1ヶ	4-1040-0008	5552920	¥12,000

仕様

外形寸法	240×410×350
ヘッド部リフト時寸法	240×500×520
ボール満容量	6.7ℓ
電 源	単相100V (2極プラグ12A 125Vコード1.8m付)
攪 拌 モ ー タ ー	500W 50/60Hz
回 転 数 (r.p.m.)	無段変速(120~660rpm)
重 量	本体:約7.5kg ボール約1.1kg
定 格 時 間	15分

■攪拌子 / 用途(使用例)

- 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・バター
- ビーター** / ビーディング・かき混ぜる
シュクリーム皮生地・クッキー生地・マッシュポテト・バタークリーム・バター・ソーセージ・肉類
- フック** / ニーディング・こねる
ハンバーグ・サブレ・肉類
パン生地・ピザ生地等にはご使用できません。

オプション



⑧アイコープロKMM760・770用 スーパーミキサー KAX950ME

ページコード	商品コード	価格
4-1040-0801	7500910	¥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



フィンガーガードがついているので指が巻き込まれにくい構造です。

65 冷温機器

66 ビュッフェ関連

67 ビュッフェ・宴会

68 カフェ・サレシス用品・トレイ

69 ブレンダー・ジュicer・かき氷

62 製菓・ベーカリー用品

63 デイスペイ用品

64 加熱調理器