

コンパクト&パワーの卓上ミキサー。
安全ガードが付いてますます機能的に!

マイティ付属品



- ホイッパー:生クリーム、ケーキ生地、メレンゲの泡立て等低粘度用に設計。
- ビーター:ビスケット、タルト、クッキー生地等、中粘度用に設計。軽くて丈夫なアルミ合金製でファインプラスチック仕上げ。
- フック:パン、ビスケット生地など中高粘度用に設計。(軽くて丈夫なアルミ合金製)
- ドラゴンフック:ピザパン生地など高粘度用に設計。
- ドラゴンフック:ミキシング中に生地の巻きあがりを抑えるように設計。



① アイコーミキサー マイティ MS-15型 ステンレスタイプ

[EMXA-16]

13-0617-0101 ¥798,000

サイズ:493×655×H874
電源:単相100V 消費電力:900W
回転数:120、220、340、420rpm(4段階)
ボール容量:約12ℓ 重量:約80kg
付属品:ステンレスボール 1個
ホイッパー 1個
ビーター 1個
フック 1個

- お客様のバラエティ嗜好に対応するために開発された卓上型ミキサーです。多品種・少量生産でさまざまな商品づくりを行いたい、大型ミキサーの他にもう1台と、お考えの方におすすみたいミキサーです。
- 変速機構をインバーター制御にしたことで、さらにパワーアップ。パンやピザ生地のミキシングにも使用いただける優れたものです。
- 広い投入口がついたで材料が入れやすくなりました。
- 回転中に安全カバーをあげると回転が止まり安全です。

種類	標準攪拌量	種類	標準攪拌量
パン生地	2.5kg	生クリーム	4.5ℓ
ピザ生地	1.2kg	メレンゲ	1.5kg
シュー生地	6kg	カステラ	4斤
クッキー	6kg	スポンジ	4.5kg



② MS-15型用 [EMXA-18]

アルミフック 13-0617-0201 ¥17,000
ドラゴンフック 13-0617-0202 ¥56,000
ステンレスドウフック 13-0617-0203 ¥64,000



③ アイコーミキサー マイティ MS-25型

[EMXA-17]

13-0617-0301 ¥1,176,000

サイズ:550×790×H1,400
電源:三相200V 消費電力:1,900W
回転数:119、181、267、407rpm
ボール容量:約26ℓ 重量:約280kg
付属品:ステンレスボール 1個
ホイッパー 1個
ビーター 1個
フック 1個

- 攪拌子上側部すべてステンレス化
- 外して洗える安全カバーを標準化
- 容器と昇降ハンドルの位置が高く、腰をかがめずボールの取り外しができます。

種類	標準攪拌量	種類	標準攪拌量
パン生地	7kg	生クリーム	7.5ℓ
ピザ生地	4kg	メレンゲ	2.5kg
シュー生地	10kg	カステラ	12斤
クッキー	10kg	スポンジ	7.5kg



④ MS-25型用 [EMXA-19]

アルミフック 13-0617-0401 ¥36,000
ドラゴンフック 13-0617-0402 ¥77,000
ステンレスドウフック 13-0617-0403 ¥60,000

使いたいときに使いたいだけ生クリームをホイッピング

WA-Z

- ・生クリームの泡立て(ホイッピング)を独自のエアレーション機構で素早くホイッピングします。
- ・無駄のないコンパクト設計で、特に洋菓子店での使用に最適なタイプです。
- ・吸引ホースをクリームパックや容器に直接入れ瞬間にホイッピングします。
- ・空気調整ダイヤルにより、ホイッピングの調整が可能です。
- ・非常に早いホイッピングが可能なので、冷蔵庫(3~5℃)で冷やされた生クリームパックに直接、吸引ノズル(ホース)を差し込むだけで、理想的な温度でホイッピングが行えます。

Point



⑤ アイコー 卓上型 ホイップクリームマシン WA-Z [EHPM-01]

13-0617-0501 ¥540,000

サイズ:222×447×H400 電源:単相100V
生産能力:1.5ℓ/分 コード長さ:2m
本体重量:20.5kg 外部吸引式(連続タイプ)
付属品:バルブスクリュー(空気調整弁)×1、
ミキシングチャンパー×1、吸引ノズル(ホース)×1、
口金(丸型)×1、スパテラ×1、交換部品×1

WA-2

- ・総脂肪分25~47%の生クリームまで対応。用途に合わせてクリームの硬さも調節できます。
- ・本体内部の専用タンクは冷却機能付き。生クリーム保管時の温度管理も万全です。
- ・タンク及びホイッピング部はステンレス製のため衛生的で丈夫です。
- ・分解洗浄も可能なので清潔に保つことができます。
- ・ホイップ時の温度上昇によるクリームの変質(荒れ)が抑えられ、安定したホイップができます。

Point



⑥ アイコー ホイップオート2 WA-2

[EHPM-02]

13-0617-0601 ¥790,000

サイズ:245×535×H450 電源:単相100V 50/60Hz 消費電力:1.0kW
タンク容量:2ℓ 重量:33kg
●4種類の定量クリームが出る「分量キー」付。
●「エア」&「インバーター」の調整により低脂肪から高脂肪まで幅広い生クリームに対応します。

ザノマットホイップマシン ~滑らかできめ細かい理想的な状態でホイップすることが出来ます。~



⑪ ザノマット ホイップマシン

ユーロ・ピッコロ 1.5ℓ [EHPM-05]

13-0617-1101 ¥850,000

サイズ:228×346×H484 重量:29kg タンク容量:1.5ℓ
電力:単相100V 消費電力:850W 冷媒:R134a
能力:1ℓ/約40秒~ 80ℓ/時
●幅広い業界で使えるスタンダードモデルです。
●低脂肪~高脂肪の純生クリームに、加糖してホイップすることが可能です。
●庫内のみならず、ノズルの先端まで冷却されホイップできます。
●オートクリーニングシステムを採用しております。



⑫ ザノマット ホイップマシン

ユーロ・クリーム・スター 2ℓ [EHPM-04]

13-0617-1201 ¥870,000

サイズ:228×346×H480 重量:29kg タンク容量:2.0ℓ
電力:単相100V 消費電力:620W 冷媒:R134a
能力:1ℓ/約40秒~
●低脂肪~高脂肪の純生クリームに、加糖してホイップすることが可能です。
●庫内のみならず、ノズルの先端まで冷却されホイップできます。
●オートクリーニングシステムを採用しております。



⑬ ザノマット ホイップマシン

ユーロ・クリーム 6ℓ [EHPM-03]

13-0617-1301 ¥970,000

サイズ:300×400×H497 重量:39kg タンク容量:6.0ℓ
電力:単相100V 消費電力:850W 冷媒:R134a
能力:1ℓ/約35秒~ 65~85ℓ/時
●低脂肪~高脂肪の純生クリームに、加糖してホイップすることが可能です。
●庫内のみならず、ノズルの先端まで冷却されホイップできます。
●オートクリーニングシステムを採用しております。

※上記の価格には消費税は含まれておりません。

製菓用品

052
天板
060

052
シリコン
アイスマシン

053
折り込み
デコレーター
パイプ

054
チョコ
パイプ
パイプ

055
製菓用
パイプ
パイプ

056
製パン
用品

057
フレキシ
ブル
モーター

058
パンド
ラ
ホイップ

059
アメ細
パイプ

060
製菓用
製パン用
機械