

コンパクト卓上ミキサー

- ホバートミキサーのプラネタリー・アクションは、確実に均一なミキシングをします。
- 常に一定した歩留りで材料全体をミキシングし、ブレンドします。
- エアレーティングしますので、いつも均質な結果が得られますので安心です。



■主な食材の処理能力

| | |
|----------------|----------------|
| ワッフル、ホットケーキの生地 | 2.0kg (B ビーター) |
| スポンジケーキ | 0.8kg (D ホイップ) |
| 生クリーム | 1.2kg (D ホイップ) |
| パン生地 | 0.8kg (フック) |

※上記処理能力は仕上りの量となり数値は目安となります。

① ホバートミキサー N-50

[EMXC-03]

| | | |
|------|--------------|----------|
| 50Hz | 13-0618-0101 | ¥715,000 |
| 60Hz | 13-0618-0102 | ¥715,000 |

サイズ:264×364×H432 重量:20kg
 電源:単相100V 消費電力:125W 変速:3段
 回転数:139・285・591rpm ボール容量:4.7ℓ
 付属品:ステンレスボール 1個 フラットビーター 1個
 ワイヤーホイップ 1個 ドウフックEタイプ 1個



② N-50用ワイヤーホイップ

[EMXC-11]

| | |
|--------------|---------|
| 13-0618-0201 | ¥20,000 |
|--------------|---------|

③ N-50用フラットビーター(アルミ)

[EMXC-10]

| | |
|--------------|---------|
| 13-0618-0301 | ¥17,000 |
|--------------|---------|

⑩ N-50用ドウフック EDタイプ

[EMXC-15]

| | |
|--------------|---------|
| 13-0618-1001 | ¥18,000 |
|--------------|---------|

LEGACY シリーズの卓上ミキサー

インバーター機構の採用により、攪拌開始直後の緩やかな立ち上がり(ソフト・スタート・アジテーション・テクノロジー【特許取得】)や攪拌中のスピード切替を可能としたミキサー



■主な食材の処理能力

| | |
|----------------|----------------|
| ワッフル、ホットケーキの生地 | 8.8kg (B ビーター) |
| スポンジケーキ | 5.4kg (D ホイップ) |
| 生クリーム | 7.2kg (D ホイップ) |
| パン生地 | 5.0kg (フック) |

※上記処理能力は仕上りの量となり数値は目安となります。

⑤ ホバートミキサー HL200 20クォート仕様(50・60Hz共通)

[EMXC-06]

| | |
|--------------|------------|
| 13-0618-0501 | ¥1,075,000 |
|--------------|------------|

サイズ:419×581×H737 重量:93kg
 電源:単相100V 50/60Hz
 消費電力:400W 変速:3段
 回転数:107・198・365rpm
 ボール容量:18.9ℓ
 付属品:ステンレスボール 1個
 フラットビーター 1個
 ワイヤーホイップ 1個

●ガード付き
 ※ドウフックは別売です。



⑥ HL-200用 ワイヤーホイップ

[EMXC-13]

| | |
|--------------|---------|
| 13-0618-0601 | ¥43,000 |
|--------------|---------|

⑦ HL-200用 フラットビーター(アルミ)

[EMXC-12]

| | |
|--------------|---------|
| 13-0618-0701 | ¥25,000 |
|--------------|---------|

⑧ HL-200用 ドウフック EDタイプ

[EMXC-14]

| | |
|--------------|---------|
| 13-0618-0801 | ¥25,000 |
|--------------|---------|

スパイラルミキサー

ローコストモデルで
 リテールベーカリーの設備費削減に貢献。
 独自の設計方法で生地をやさしくミキシング

- 安全カバー
 材料の攪拌状態を確認しやすいステンレスメッシュ



- ステンレスボール
 中心部に突起を設け、生地を練りやすくしています。スパイラルフックと同方向に回転し、生地をフック部に送り込みます。本体装着式。



- 攪拌子
 良質なステンレスを使用。どんな種類の生地でも優しくミキシングすることが出来ます。洗浄用排水口(水抜き)付。



Point

ボールの中心部に向けて傾斜を入れ、中央突起を設ける事で、補助板の役割を補うローコストモデル。生地全体を引き込みながらのミキシングができる為、少量の生地から効率よくデリケートな生地仕込ができます。また、伸びにくく、摩擦しにくい耐久性に優れた駆動ベルトを使用。ベアリングは、騒音が低く、使用寿命が長いものを使用しています。1速から2速への変速が簡単操作で自由に出れます。



⑨ スパイラルミキサー [EMXA-22]

| | | | |
|-------|--------------|--------------|------------|
| | 50Hz | 60Hz | |
| AS25C | 13-0618-0901 | 13-0618-0902 | ¥1,020,000 |
| AS50C | 13-0618-0903 | 13-0618-0904 | ¥1,390,000 |

| | AS25C | AS50C |
|-------------|----------------------------------|--------------------------|
| サイズ | 566×875×H1,055 (1,380) | 590×1,080×H1,218 (1,620) |
| 電源 | 3相200V 接地型3極プラグ(20A 250V コード3m付) | |
| 攪拌モーター | 50Hz | 1.1kW 7.5A |
| | 60Hz | 2.2kW 9.2A |
| ボール回転モーター | 50Hz | 1.1kW 7.5A |
| | 60Hz | 2.2kW 9.2A |
| 容量 | 45ℓ | 70ℓ |
| 攪拌回転数(2段変速) | 低速 | 135rpm |
| | 高速 | 270rpm |
| ボール回転数 | 低速 | 12.8rpm |
| | 高速 | 25.5rpm |
| 生地量 | 1.8~20kg | 7~34kg |
| 重量 | 約130kg | 約280kg |

※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
060

052
シリコンマッパン

053
粉砕袋 白系
リテーラー用 6枚入り

054
ゴムヘラ
チヨレイト用品

055
製菓用型 平抜き型
クッキー抜き型

056
製パン用品

057
天板型
フレキシブルモールド

058
パスタスクレーパー
パスタ用

059
アメ細工類

060
製菓用製パン用機械
パスタマシーン