

KitchenAid®
スタンドミキサー

57 屋上・
イベント調理機器

58 ピザ・
パスタ

59 うどん・そば・
ラーメン

60 キョーザ・
フライヤー

61 すし・蒸し器・
セイロ類

62 製菓・
ベーカリー用品

55 低温調理器・
フードウォーマー

56 お好み焼・たこ焼・
鉄板焼関連

4.8ℓ

アーム
リフト式



①ホワイト ②エンバイヤレッド ③インペリアルブラック

4.8ℓ

ヘッド
アップ式



④ホワイト ⑤エンバイヤレッド ⑥オニクスブラック

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。

キッチンエイド ミキサー KSM5

	ページコード	商品コード	価格
①ホワイト	1-1057-0101	2714400	¥121,000
②エンバイヤレッド	1-1057-0201	2714411	¥121,000
③インペリアルブラック	1-1057-0301	2714421	¥121,000

付属品

ステンレスボール	1-1057-0302	2716410	¥18,900
平面ピーター	1-1057-0303	2714510	¥4,030
ワイヤーホイップ	1-1057-0304	2714710	¥5,490
ドゥーフック	1-1057-0305	2714610	¥4,030

■仕様

型 式	KSM5	
外形寸法	幅	270
	奥行	340
	高さ	415
電 源	単相100V 50/60Hz	
電 流	4.0A(15分定格)	
消費電力	250W	
材 質	本体	アルミダイキャスト(白色焼付塗装)
	容器	ステンレス(SUS304)
ボール容量	4.8ℓ	
重 量	12.7kg	
回 転 数	ミキサー・ホイップ	60~250回/分
	アタッチメント(公転部)	50~200回/分

キッチンエイド ミキサー KSM150

	ページコード	商品コード	価格
④ホワイト	1-1057-0401	2124310	¥89,000
⑤エンバイヤレッド	1-1057-0501	2124510	¥89,000
⑥オニクスブラック	1-1057-0601	2124910	¥89,000

付属品

ワイヤーホイップ	1-1057-0602	2714700	¥5,490
平面ピーター	1-1057-0603	2714520	¥3,660
ドゥーフック	1-1057-0604	2714600	¥4,030
ステンレスボール	1-1057-0605	2716320	¥18,900

■仕様

型 式	KSM150	
外形寸法	幅	220
	奥行	360
	高さ	350
電 源	単相100V 50/60Hz	
電 流	3.0A(15分定格)	
消費電力	225W	
ボール容量	4.8ℓ	
重 量	10.2kg	
回 転 数	50~250回/分 (標準付属品装着時)	
	60~200回/分 (アタッチメント装着時)	

キッチンエイドミキサー KSM5 専用オプション

⑦キッチンエイドミキサー KSM5・7・150用
フードグラインダー

ページコード	商品コード	価格
1-1057-0701	1111560	¥24,900

外形寸法:138×281×213
材質:アルミニウム、ステンレス、ABS
※アルミ素材のため、食洗器の使用はできません。



⑧KSM5用12本
ワイヤーホイップ

ページコード	商品コード	価格
1-1057-0801	2128630	¥9,490

●攪拌時に空気の取り込みが多く、上質な出来上がりになります。
※①~③KSM5専用です。

3つの標準付属ヘッド

泡立てや空気を含ませるとき
ワイヤーホイップ
例:メレンゲ・クリーム泡

粘度があるものを攪拌するとき
平面ピーター
例:ケーキ生地・クッキー生地

重い生地を練り上げるとき
ドゥーフック
例:パン生地・ピザ生地

KSM5/KSM150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 (薄力粉使用)		バター使用の パン生地 (強力粉使用)	
	KSM5	KSM150	KSM5	KSM150	KSM5	KSM150	KSM5	KSM150	KSM5	KSM150
最大	生地で880g (卵L玉 約8個)	生地で660g (卵L玉 約6個)	730g	690g	1,300g	1,100g	生地で2,000g	生地で1,500g	生地で1,000g	生地で800g
最小	100g	100g	150g	150g	300g	220g	生地で450g	生地で450g	生地で250g	生地で200g

※1) 全卵=60gで算出しています。
※2) シャンティとは生クリームに砂糖を加え泡立てたものです。
注1) 処理量はあくまで目安です。仕込量、粉量、水分量によって左右します。
注2) 機種能力(仕込量・ミキシング速度・ミキシング時間)の限度を超えて使用するとモーターに過負荷がかかるため、回転が停止したり急に回転する状態によっては、機械内部のギアが破損して運転不能の原因になりますので、必ず仕込量の範囲内でお使いください。
注3) 連続運転をされる場合は、定格時間の15分以内でお使いください。
注4) 粘りけの強いピザ生地やパン生地などのミキシング時の速度目盛りは「4」以下にしてください。また、イースト入りパン生地の場合は速度目盛り「2」で混ぜてください。
注5) パスタ生地はドゥーフックを使用し、多量の作業は避けてください。又、連続攪拌は避けてください。