



卓上型ミキサー

ケンミックス アイコー シェフPRO KPL9000S

均一でなめらかな仕上がりに。
プロユースのこの一台!!

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」。
ミキサーヘッドを上げるとミキシングが
止まる安全装置やフィンガーガードがつき、
より安全にお使いいただけるようになりました。



- **安全**
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ついているので指が巻き込まれにくい構造です。
- **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。
- **モーター品質向上**
モーターシャフトベアリング方式を採用したため、耐久性が向上しました。
- **さまざまな用途に対応**
オプションアタッチメントを付け替えることにより、お菓子作りから調理の下ごしらえなどに使用できます。
- **汚れが付きにくいボディ**
材料や指紋等が付きにくく、汚れが落ちやすい塗装になったため、ボディの清掃が簡単です。
- **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。

■ ミキシング能力

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

※全卵 M玉55g

※各数値は配合比、材料の種類・温度、使用回転数等で変動します。



■ 付属品 ※攪拌子はKMM760・KMM770と共通です。

ステンレスボール



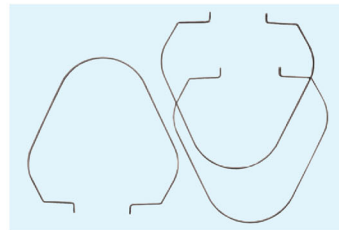
ホイッパー (12本組)



アルミビーター



ホイッパー線 No.4 (3本組)



スパテラ



切れやすい外側のホイッパー線は標準付属品。

■ オプション

ステンレスビーター



アルミフック



ステンレスフック



スーパーミンサー



肉、魚、野菜などの食材をミンチできます。ミンチプレートは3種類です。

荒目
φ 8mm



細目
φ 4mm



極小
φ 3mm



■ 仕様

外形寸法 (W×D×H)	240×400×350mm
ヘッド部リフト時寸法	240×490×520mm
ボール満容量	6.7L
電源 / 定格消費電力	交流100V 50/60Hz / 500W
連続運転時間	15分
回転数 (無負荷時)	150~676rpm
重量	本体:約7.5kg ボール:約1.1kg

AICOH MIXERS & AICOH SYSTEMS
株式会社 **愛工舎製作所**

本社 / 〒335-0011 埼玉県戸田市下戸田2-23-1
TEL.(048)441-3366 FAX.(048)446-0645

NEW ホームページ <https://aicohsha.co.jp>

※仕様及び外観は研究・改良のため、予告なく変更する場合があります。
※弊社テストルームをご利用いただけますので、お気軽にお問い合わせ下さい。

札幌営業所 / TEL.(011)882-8840
仙台営業所 / TEL.(022)381-0127
神奈川営業所 / TEL.(044)540-3230
Thai AICOH CO.,Ltd.

名古屋営業所 / TEL.(052)792-8991
大阪営業所 / TEL.(06)6390-3900
福岡営業所 / TEL.(092)939-7455

◎工場: 蕨・春日部・浦和

■このカタログは2025年9月5日現在のものです。