



イギリス ケンウッド社
卓上型ミキサー



ケンミックス アイコー プレミア

KMM770

均一でなめらかな仕上がりに。
プロユースのこの一台!!

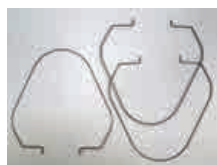
洋菓子店、ホテル、レストランでお馴染みの
スタイリッシュなコンパクト・ミキサー「ケンミックス」。
塗装品質がアップし、
汚れがつきにくくなりました。



ホイッパー線

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。切れやすい外側のホイッパー線を標準付属品にしました。

● ホイッパー線 (3本組)



汚れがつきにくいボディ

材料や指紋等がつきにくく、汚れが落ちやすい塗装になりました。

優れたモーター品質

モーターシャフト部にベアリングを採用しているため、モーターの耐久性が優れています。

飛散防止カバー

ミキシング中の飛び散りを防ぎ、運転中の安全性も確保致します。簡単に取り外すことも出来ます。

■ ミキシング能力

種類 (攪拌子)	
メレンゲ (ホイッパー)	500g
全卵 (ホイッパー)	700g
生クリーム (ホイッパー)	1.5kg

※各能力数値は配合比、使用回転数等で変動します。



KMM770

■ 標準付属品 / オプション / 機能

製品名	型式	ステンレスボール	飛散防止カバー	ホイッパー (12本組)	ステンレスビーター	アルミビーター	ステンレスフック	アルミフック	ホイッパー線 (3本組) (No.4)	スパテラ	リキタイザー	スーパーミキサー	寸動機能	過負荷保護装置
ケンミックス アイコー プレミア	KMM770	①	①	①	op	①	op	op	①	①	op	op	○	○

※「op」はオプション (別売品)。 ※「○」は標準装備。 ※○内数字は標準付属点数。 ※攪拌子は KMM760・KMM770 専用です。

● 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。

● 安全・衛生 アタッチメント

安全、衛生を考慮した飛散防止カバーを標準装備しました。

● 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、フレッシュジュースなど万能に使用できます。

● 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、交換が不要です。

● 攪拌子の脱着がスムーズ

攪拌子のシャフトに従来あったリングがなくなったため、攪拌子の脱着がスムーズになりました。

● 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。切れやすい外側のホイッパー線を標準付属品にしました。



■ 攪拌子



ホイッパー (12本組)

生クリーム
メレンゲ
スポンジ生地



アルミビーター

クッキー
ビスケット
マッシュポテト



ステンレスビーター



ステンレスフック

ハンバーグ
餃子の具



アルミフック

■ アタッチメント



スーパーミンサー A-950
(ソーセージフィラー付)

ハンバーグ
魚ミンチ
ソーセージ



リキダイザー AT337

野菜ジュース
ジャム類

■ 仕様

	KMM770
外形寸法 (W×D×H)	274×410×343.5mm
ヘッド部リフト時寸法	274×490×520mm
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	140~640rpm
重量	本体:約6.9kg ボール:約1.0kg



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

http://www.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。
※弊社ショールームにて無料で実験が行えますので、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
◎工場: 蕨・春日部・浦和・川口

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