

# Kitchen Aid

パン・ケーキの生地作り、クリームを泡立てに。  
パティシエに絶大な人気を誇る業務用多機能スタンドミキサー

**FMI'S recommend** ~おすすめの理由~

- 1 圧倒的なブランド力による信頼性
- 2 店舗内厨房でも映える優れたデザイン性

## KSM5.5

スタンドミキサーの新常識

5.1L



kitchen Aid KSM5.5's feature \_

- 01 思い通りの仕上がりを実現する1/2低速
- 02 食材の状態がよく見える、底浅のボウル形状



泡立てや空気を  
含ませるとき

6本ワイヤーホイップ



粘度があるときの  
攪拌に

平面ビーター



重い生地を  
練り上げるとき

スパイラル  
ドゥーフック

### KSM5.5WH

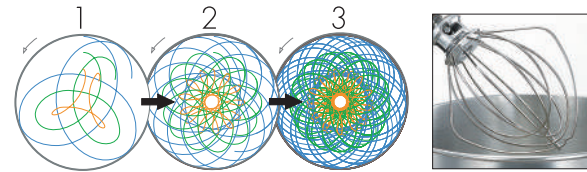
電源	単相 100V 50/60Hz
電流	4.2A (15分定格)
消費電力	325W
質量	11kg
外形寸法	W286・D370・H420mm
容器容量	5.1L

kitchen Aid's feature \_

01

きめが細かく均一なミキシング

\_ プラネタリー攪拌



プラネタリー攪拌 ▶ ビーター部分と攪拌部品取付軸を、それぞれ反対方向に回転させ、同一攪拌軌跡を描かない攪拌機能

きめの細かい均一なミキシングを可能にします。

02

従来のミキサーに比べて、ぐっと静か

\_ DC モーター



単相 100V のスタンドミキサーでは史上初めて DC モーターを採用。従来のミキサーに比べ、ぐっと静かで、力強さと攪拌スピードの向上を実現しています。



## KSM7

大容量・パワフルモーター

6.9L



11本ワイヤー  
ホイップ



平面ビーター



スパイラル  
ドゥーフック

### KSM7WH

電源	単相 100V 50/60Hz
電流	6.1A (15分定格)
消費電力	400W
質量	12.7kg
外形寸法	W300・D370・H420mm
容器容量	6.9L

## KSM150

コンパクトで扱いやすいヘッドアップ式ミキサー

4.8L



ワイヤーホイップ



平面ビーター



ドゥーフック

### KSM150WH (ホワイト)

電源	単相 100V 50/60Hz
電流	3.0A (15分定格)
消費電力	225W
質量	10.2kg
外形寸法	W220・D360・H350mm
容器容量	4.8L

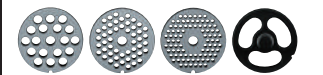
### KSM150ER (コンバイヤレッド)

電源	単相 100V 50/60Hz
電流	3.0A (15分定格)
消費電力	225W
質量	10.2kg
外形寸法	W220・D360・H350mm
容器容量	4.8L

### KSM150OB (オニキスブラック)

電源	単相 100V 50/60Hz
電流	3.0A (15分定格)
消費電力	225W
質量	10.2kg
外形寸法	W220・D360・H350mm
容器容量	4.8L

オプション  
メタルフード  
グラインダー



耐久性のある丈夫なアルミ金属製。製菓用だけでなく、さまざまな料理にもご使用いただけます。

■対象機種：KSM5.5、KSM7、KSM150

### キッチンエイド処理量

●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。

ヘッドの種類

品名	スポンジ系	メレンゲ (卵白のみ)	生クリーム (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)
KSM5.5 最大	800g	500g*	1,800g	生地で 3,000g	生地で 1,000g
最小	120g	180g	800g	生地で 450g	生地で 400g
KSM7 最大	1,080g	900g*	2,800g	生地で 4,000g	生地で 1,500g
最小	120g	150g	650g	生地で 650g	生地で 500g
KSM150 最大	生地で 660g	400g*	1,100g	生地で 1,500g	生地で 800g
最小	100g	150g	220g	生地で 450g	生地で 230g

※イタリアンメレンゲおよびフレンチメレンゲの仕込みの場合の最大処理量は、お問い合わせください。



# FOOD MACHINES INTERNATIONAL

## ■エフ・エム・アイの企業姿勢

### リーガルコンプライアンス

#### 食品衛生法検査合格部品使用製品

エフ・エム・アイの機器を安心してお使いいただくために、食品に触れる全ての部品の食品衛生検査を行い、合格した部品を使用しています。



#### 電波法形式確認届出済み製品

電波法で定められている技術基準を満たしていることを確認後、総務省へ届出済みです。技術基準に適合と確認され、形式確認番号を表示しています。



#### 簡易ボイラー等構造規格適合製品

ボイラーを使用している製品においては、労働安全衛生法に基づく「簡易ボイラー等構造規格」を満たしたボイラーを使用しています。



#### 電気用品安全法適合製品

届出事業者として経済産業省に届出を行っています。電気安全法の技術基準に適合していることを確認して機器を販売しています。



#### ISO 9001 を取得 (認証範囲：大阪支店・工場)

エフ・エム・アイは、品質マネジメントシステムを基本に有効性の継続的改善を実施するとともに、法規制の要求に適合した製品を提供することで、顧客満足度の向上をめざします。



## △安全に関する注意

ご使用の際は、取扱説明書をお読みの上、正しくお使いください。

- このカタログの内容は、2023年12月現在のものです。
- 製品のデザインおよび定格・仕様は、品質向上のため予告なしに変更される場合があります。
- カタログに表記されている外形寸法は突起物を含んだ寸法ではありません。使用時の寸法等がありますので必ず外形寸法図でご確認ください。

### ■公式サイト

<https://www.fmi.co.jp/>



### ■問題解決!食品製造サポートナビ

<https://foodmachine-support.com/>



## 株式会社エフ・エム・アイ

### 東京本社

〒106-0041 東京都港区麻布台 1-11-9  
TEL 03-5561-6521 FAX 03-5561-5071

### 大阪支店・大阪工場

〒538-0044 大阪府大阪市鶴見区放出東 3-11-31  
TEL 06-6969-9390 FAX 06-6969-9860

### 営業所

#### 札幌営業所

〒003-0002 北海道札幌市白石区東札幌二条 5-4-1  
TEL 011-813-8651 FAX 011-813-8652

#### 仙台営業所

〒983-0039 宮城県仙台市宮城野区新田東 1-15-6  
TEL 022-238-5711 FAX 022-238-5713

#### 名古屋営業所

〒454-0822 愛知県名古屋市中川区四女子町 2-46  
TEL 052-361-7891 FAX 052-362-5752

#### 広島営業所

〒731-0102 広島県広島市安佐南区川内 6-43-9  
TEL 082-876-1855 FAX 082-876-1854

#### 福岡営業所

〒812-0893 福岡県福岡市博多区那珂 1-30-21  
TEL 092-481-2931 FAX 092-481-2933

### 出張所

#### 北陸出張所

〒921-8027 石川県金沢市神田 1-23-11  
TEL 076-243-7810 FAX 076-243-7817

#### 沖縄出張所

〒901-2214 沖縄県宜野湾市我如古 1-54-21  
TEL 098-870-2766 FAX 098-870-2767

### サービスステーション

#### 盛岡サービスステーション

〒020-0124 岩手県盛岡市厨川 4-14-5  
TEL 019-648-5390 FAX 019-648-5391

#### 四国サービスステーション

〒768-0012 香川県観音寺市植田町 155-1  
TEL 0875-57-5161 FAX 0875-57-5160

#### 鹿児島サービスステーション

〒890-0073 鹿児島県鹿児島市宇宿 1-15-8  
TEL 099-263-8281 FAX 099-263-8283

### 修理工場

#### 東京修理工場

〒130-0011 東京都墨田区石原 4-35-7  
TEL 03-5819-1280 FAX 03-5819-1281

### ■お求め・お問い合わせ先