

HOBART ホバートミキサー

ギアドライブ方式を採用したホバート社のミキサーは、高性能で比類のないミキシング・パワーを発揮します。惑星運動により、どんな材料も空気を含ませながら完全攪拌。仕上がりはつねに一定で、音は大変静かです。



18.9ℓ

①ミキサー HL200 20QT

ページコード	商品コード	価格
5-1044-0101	4585110	¥1,075,000

外寸:419×581×H737
単相100V 消費電力:400W
重量:93kg ボール容量:18.9ℓ
15分タイマー付
スピード3段切り換え
回転数:107/分、198/分、365/分
※50/60Hz共用です。



②アタッチメント チョッピングエンド HL200用

ページコード	商品コード	価格
5-1044-0201	4788710	¥182,000

●ミキサーにセットすればフルーツ、ナッツ類、肉のチョッピングが使用できます。標準プレートとしてφ3.2がセットされています。

ホバート ミキサー 部品

品 番	③ボール	④フラットビーター	⑤ワイヤーホイップ	⑥ドゥック
	 ステンレス	 アルミ	 卵、クリームの泡立、メレンゲ、スポンジ類、マヨネーズ等を急速に気泡化させます。	 Eタイプ EDタイプ Eタイプ パン生地、ピザ生地、ケーキ生地等の練り上げ用
HL200	5-1044-0301 ★4585520 ¥89,000	5-1044-0401 ★4585920 ¥25,000	5-1044-0501 ★4587020 ¥43,000	EDタイプ 4587320 5-1044-0601 ¥25,000

※★印は標準装備です。

小規模店舗で多数導入

ベーカリーカフェ、喫茶店、イタリアンレストラン、中華店など、小規模店舗でユニークなメニューをお手伝いします。



⑦パンニーダー PK2120

ページコード	商品コード	価格
5-1044-0701	6813011	¥198,000

460×300×H395
電源:単相100V(50/60Hz)
消費電力:300W
重量:8kg
容量:粉(0.6~2.0kg)
こねスピード切替:5段階切替
付属品:こね羽根、ドームふた、保冷剤
●設置場所を選ばず工事也不需要ありません。
●ダイヤル式で、「スピード」「タイマー」を簡単に操作設定できます。
●スピードは5段階の切り替えが可能。粉を入れる時は速度を落とし、ある程度まわってきたら速度を上げるなどの調整ができます。
●タイマーは1~30分まで設定可能。設定時間と経過時間の両方がわかるので材料投入のタイミングも合わせられます。
●ボット底の温度を表示するので生地温度を把握しやすく便利です。



⑧パンニーダー PK1012 plus

ページコード	商品コード	価格
5-1044-0801	6812910	¥60,000

274×375×H387
電源:単相100V(50/60Hz)
消費電力:180W
重量:約5.2kg
容量:粉(0.3~1.2kg)
こねスピード切替:5段階切替
付属品:ドームふた、こね羽根、ステンレスボット、保冷剤
●ボット温度表示機能
●安全装置付