

Bakers Line

ケーキミキサー

ケーキ作りから製パン、調理の下ごしらえまで

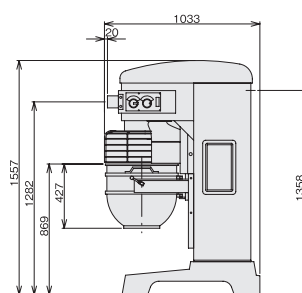
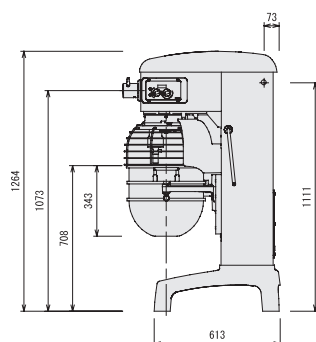
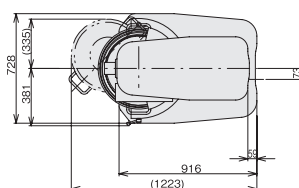
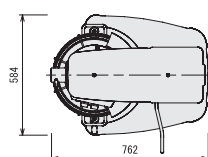
ホイッパー、ビーターなど多彩な攪拌子により、クリームホイップや調理の下ごしらえなどの多様な作業を1台に集約。ボウルやアタッチメントの取り外しも簡単です。プラネタリーアクション（惑星回転）によるきめ細かいミキシングのほか、15分タイマー装備で調理の手間をさらに軽減するタイプなど、操作性、処理能力別に多機種をラインナップ。サイズもコンパクトサイズから大型サイズまで豊富です。



HL300-1STD



HL600-1



型式	外形寸法(mm)			ボール容量 (L)	電源	消費電力 (kW)	本体重量 (kg)
	間口	奥行	高さ				
HL200-12STD	419	581	737	18.9	1φ100V	0.4	93
HL300-1STD	584	762	1267	28.3	3φ200V	0.6	178
HL600-1	728	1033	1557	56.7	3φ200V	2.0	392
HL662-1	728	1033	1557	56.7	3φ200V	2.0	392
MS-15S	488	650	874	12	1φ100V	0.3	70
MS-25	550	790	1400	26	3φ200V	0.75	165
MS-30	550	790	1400	31	3φ200V	0.75	230
MS-30SW	548	820	1400	31	3φ200V	1.5	208
MS-30/20	550	790	1400	31	3φ200V	0.75	230
MS-50	580	900	1340	50	3φ200V	2.3	405
MS-50/30	580	900	1340	50/31	3φ200V	2.3	405
MS-60	600	900	1340	60	3φ200V	2.3	410
MS-60/30	600	900	1340	60	3φ200V	2.3	410
MS-120	800	1054	1574	62	3φ200V	3.7	850