



BEAR Varimixer ベアバリミキサー

TEDDY 5L テディ

パン生地もOK

100V入力をインバーターで三相に変換、静音性に優れており、一般的な単相モーターより強力な三相モーターを使用し耐久性に優れています。

もちろん、ホイップクリームやケーキ生地のミキシングも最速で行います。



清潔

本体表面にスクリウが無く、バクテリアの繁殖を防ぎます。

また、ボウルに持ち手や突起などが無く洗いやすく衛生的です。

安全ガード・飛散防止カバー

固定式ガードと投入流し込みシュートが付属します。

透明ポリカーボネート製カバーを付ければ材料の飛散を防止できます。

オールステンレス製ツール

より強固で衛生的なステンレス製となっています。

特にフックは下向きに生地を練り込む特殊形状になっています。

均一なプラネタリ・ミキシング

回転軸とツールが逆回転するプラネタリ・ミキシングで、均一な練り上げを実現しています。

23段階スピード調整

操作性の高いダイヤル操作により繊細な製造に対応できます。本体両サイドからダイヤル操作ができます。

ダイヤルを後方に回すと本体を開けることができます。

メンテナンスフリー

内部はギア構造ではなく、グリスアップは不要です。プーリーベルト駆動の為、耐久性に優れています。





スピードダイヤル

23段階のスピード調整が可能です。本体の左右両サイドから操作が可能です。ダイヤルを後方に回すとワンタッチで本体を開けることができます。



ボウル固定ヒンジ

ホッパーの固定はヒンジ式でワンタッチです。ボウルに持ち手や突起などが無く洗いやすく衛生的です。



グリルガード

安全の為、金属製の固定式グリルガードが装着されています。動作中のけがや巻き込みを防ぎます。



飛散防止カバー

シュートを使用しない時には、透明のポリカーボネート製カバーを使用することで、材料の飛散を防止しミキシングの状況確認が可能です。



フィリングシュート

ステンレス製のフィリングシュートが付属します。



ミートミンサー

オプションのアタッチメントドライブ本体には、ミートミンサーを取付けることができます。

TEDDY 5L

カラーバリエーション



ホワイト

レッド

オプションドライブ



ミートミンサー4mm&8mm

標準付属品



ボウル

ホイッパー

フック

ビーター

樹脂製ガード

シュート

ボウル蓋

ミキシング許容量

※メーカー設定値

ケーキドーナツ (50%AR)	2.0 kg
パン生地 (50%AR)	1.5 kg ※
スポンジケーキ	12個 (卵)
マフィン	2.5 kg
マッシュポテト	2.5 kg
マヨネーズ	4.4 L
シアバター (70%AR)	3.0 kg
ハーブバター	1.7 kg
卵白	0.7 L
ホイップクリーム	1.5 L
ミートボールミックス	3.0 kg
アイシング	2.9 kg

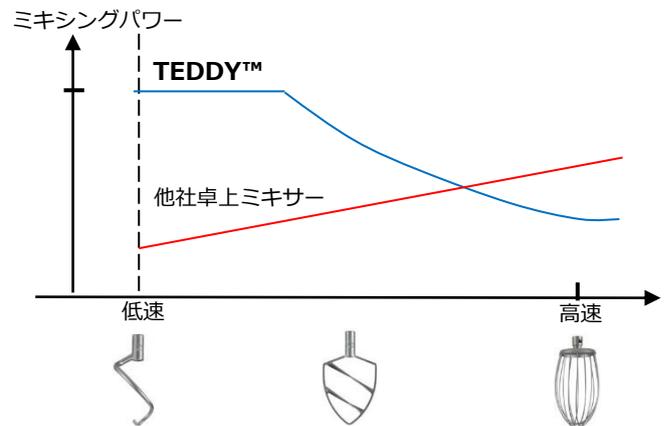
上記はミキシング後の総量で、仕込みの粉量ではありません。
 ※ パン生地の許容量についてメーカーカタログでは2.5kgと
 なっていますが、日本国内での一般的な粘度では、
 総生地量で1.5~2kg程度が限界となっています。

テクニカルデータ

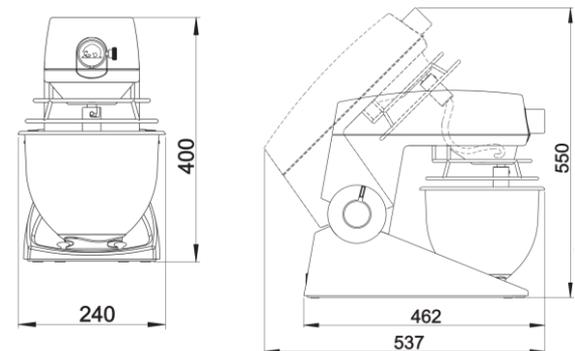
消費電力	500 W
電圧	単相 100 V
本体重量	18 kg
本体サイズ	W240 x D537 x H550 mm
スピード範囲	78~422 RPM
防塵防水規格	IP42
ケーブル	接地2P 1.5 m

単相AC/DCモーターとのトルク比較

※イメージ図



寸法図



※ケーブルの長さは
1.5mです

10L卓上業務用シンプルミキサー

KODIAK 10

単相200V、100V 50/60Hz 0.7 kW 4A

- ✓ 衛生的なステンレススチールボディ
- ✓ マグネット着脱式安全ガード
- ✓ 直観操作が可能な操作パネル
- ✓ 見やすいデジタル表示
- ✓ IP44 防水防塵仕様
- ✓ インバーター15段変速 (72~451RPM)



シンプル業務用ミキサー

AR 40,60,80,100

三相200V 50/60Hz

- ✓ 強力なモーター
- ✓ スクレーパーによる自動掻き落とし
- ✓ デジタルタイマー表示
- ✓ ボタン式ボウル電動昇降
- ✓ 防水タイプあり (オプション品)



業務用グッドデザインミキサー

KODIAK 20,30

単相200V (30L)
単相200V または 100V (20L)

- ✓ 衛生的なステンレススチールボディ
- ✓ 人間工学に基づいたパネル設計
- ✓ 使いやすい昇降ハンドル
- ✓ マグネット着脱式の安全ガード
- ✓ 作業高に合わせた使いやすいトロリー
- ✓ IP44 防水防塵仕様



全国レストラン協会 (米国)
2015年 イノベーションアワード受賞製品

革新的なデザイン



KODIAK 20
Table model



KODIAK 20



KODIAK 30



Varimixer



輸入元 株式会社北越

〒187-0045 東京都小平市学園西町1-25-10

TEL.042-313-6606 FAX.042-313-6602

E-MAIL : kit8@kitakoshi.jp