



プラネタリー方式 多用途対応縦型ミキサー

MIGHTY S SERIES

Mighty class *S*

Safety Sanitation,

Innovation & Core-Competence

MS-15S MS-20 MS-25 MS-30 MS-50 MS-60 MS-90S MS-120 MS-140 MS-220LAS MS-300LAS

これからのスタンダード 外装ステンレス マイティ S シリーズ

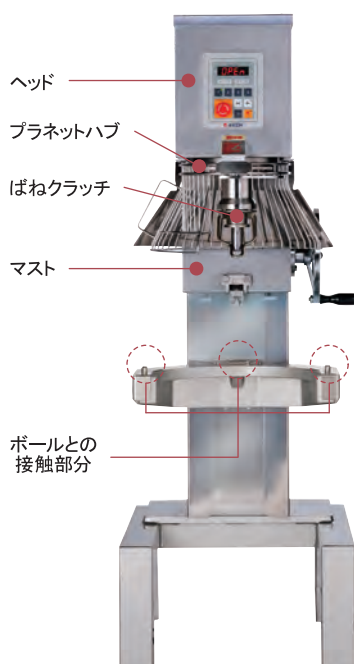


マイティSシリーズはここが違う! マイティSシリーズおすすめポイント

1. こたわり

搅拌エリアにステンレス部品を多用することで、経年劣化や衝撃で起こる塗装はがれによる異物混入を防ぎます。

- ヘッド、マストはステンレスカバーで覆っています。
- プラネットハブをステンレス製にしました。
- ボールが接触するところにはステンレス板を貼っています。



2. 安全カバー



特許取得
国内特許登録: 4476436
中国特許登録: ZL01 8 20641.7
台湾特許登録: 169426

外して洗える安全カバー採用。粉などの影響を受けにくい近接スイッチを採用しました。安全カバーは回転式スライド機構。運転中でも生地状態が確認でき、安全に材料投入ができます。

3. オイルレス

ミキサーヘッド内のギヤボックスはオイルレス構造。ボール内にオイルが混入することは万が一でもありません。また、オイル交換も不要なのでメンテナンスフリーです。

4. 安全衛生



● グリスはH-1グレード
プラネットハブの潤滑グリスはH1グレードを使用。ばねクラッチ部にはグリスの流出や、水分・粉などの混入を防ぐシールを標準装備。



● 清掃しやすい
清掃しやすいように、ベースと床の間に広く開けました。(MS-50以上は約150mm)

5. 便利な操作パネル



操作感覚に優れたシートスイッチを採用。Vパネルは、パネル操作で回転数を任意変更することができます。4工程プラス中間の3工程に一時停止を入力することができ、全7工程の自動運転ができます(50L以上、自動昇降タイプには標準装備)。
*インバーターなので、お好みの回転数に設定することができます。標準パネルで回転数を変えたい場合は、出荷前に回転数をご指定下さい。

少量多品種生産用からハイパワー大容量まで幅広いラインナップを揃えました。



マイティSシリーズの選べるタイプ

卓上型

MS-15S

単相100Vなので家庭用電源でOK!
出力0.55kWの三相モーター使用で
パワフル!

多品種・少量生産のニーズに最適。大
型ミキサーのほかにもう一台とお考えの
お客様におすすめです。

架台(オプション)
作業台のない狭い厨房などで使用する際
作業効率を向上させます。



兼用タイプ

MS-20/10 MS-25/15 MS-30/20
MS-50/30 MS-60/30 MS-120/60
MS-140/60 MS-140/80

2種類の処理量用にアタッチメントが用
意されたタイプです。たとえば、
MS-50/30は、本体はMS-50を使用し、
50Lサイズのアタッチメントと、MS-50に
取り付け可能な30Lサイズのアタッチメン
トが付属されます。



兼用ステンレスボール

スウィングウォーマー式湯煎器タイプ

MS-30SW MS-30SWV

温度調整は意のまま、最高の生地
づくりを可能にします。
※ヒーター0.75kW



自動昇降タイプ

MS-30A MS-30/20A MS-30AS

スイッチ一つでボールが自動で昇降するタイプです。
※MS-50以上の機種標準装備。

ステンレスタイプ

MS-15S MS-20S MS-25S MS-30AS MS-50S MS-50LAS
MS-60S MS-60LAS MS-90S MS-90LAS MS-120S
MS-120LAS MS-220LAS MS-300LAS

従来の機能を更にグレードアップし、これからの工場・厨房環境を改
善します。Vパネルも標準装備されているのでパネルで回転数の変
更が可能!

※MS-15Sは標準Vパネル、MS-220LAS・MS-300LASはGrVパネルです。

2013年10月1日から、食品加工用機械についての
規定を追加した改正「労働安全衛生規則」が施
行されました。

安全カバーが装備されていない縦型ミキサーに対策
が必要です。マイティシリーズのミキサーにも安全カ
バーを付けることが可能です。

マイティSシリーズの
ミキサーには安全カ
バーが付いており安
全です。



仕様

V Vパネル

A Vパネル+自動昇降

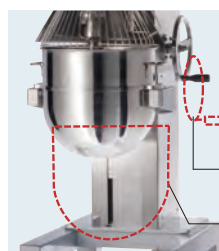
SW スウイングウォーマー式湯煎器

S ステンレス

LA ロング

マイティS20・25・30だけのおすすめポイント

1. 容器の位置が高く使いやすい！



全高が高く、底面積が小さいトールボーイスタイルなので、容器と昇降ハンドル位置が高く、腰をかがめずボールの取り外しができます。

以前の当社30Lミキサーの昇降ハンドル位置

以前の当社30Lミキサーの容器位置

2. 選べる操作パネル



操作感覚に優れたシートスイッチを採用。Vパネルは、パネル操作で回転数を任意変更することができます。4工程プラス中間の3工程に一時停止を入力することができ、全7工程の自動運転ができます(自動昇降タイプには標準装備)。

*インバーターなので、お好みの回転数に設定することができます。標準パネルで回転数を変えたい場合は、出荷前に回転数をご指定下さい。

3. 簡単・確実ボールストッパー

ミキサー取り扱い作業中に最も不衛生になる部分をなくしました。



以前のにぎりはボールを押さえると横に飛び出していました。



にぎりがなくスツクリ。



ボール下降時(ロック解除)



ボール上昇時(ロック状態)

ボールロックのにぎりを回して押さなくてもボールをセットし、昇降ハンドルを回して上げるだけでボールストッパーがセットされます。にぎりを触れる必要がないので衛生的です。

実用新案登録:第3170143号

マイティS50以上の機種のおすすめポイント

1. 便利なVパネルを標準装備

パネル操作で回転数を任意変更することができるVパネルを標準装備。4工程プラス中間の3工程に一時停止を入力することができ、全7工程の自動運転ができます。

※MS-220LAS、MS-300LASはGr/Vパネルです。



2. ボールの昇降もラクラク

スイッチ一つでボールが自動で昇降するタイプです。上昇すると自動でボールが固定されるボールクランプも装備。ちょっとしたひと手間が省けます。特許登録:3945890

3. 衛生にも考慮

ばねクラッチ部にはグリスの流出、水分・粉などの混入を防ぐシールを標準装備。安心してお使いいただけます。



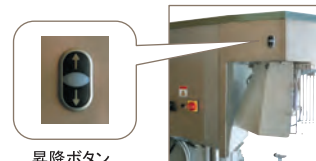
マイティE90

マイティS90をリファインしたコンパクト&シンプル90Lミキサー。

従来の90Lミキサーをよりコンパクトサイズに。搅拌位置の高さは従来と同じままで本体の重心を下げることで、安定感が増しました。操作パネルは操作感覚に優れたシートスイッチを採用。必要な機能をわかりやすく配置したので、簡単に操作ができます。また、ボタンを押すだけでボールが自動で昇降するので体への負担も軽減されます。



従来型90Lミキサーの
攪拌子も使用可能



昇降ボタン

ボタンを押すだけでボールが自動で昇降するので体への負担も軽減されます。

●多用途対応縦型ミキサー

ロングタイプ LA

MS-50LA・MS-50LAS・MS-60LA・MS-60LAS
MS-90LAS・MS-120LAS・MS-220LAS・MS-300LAS

作業性と衛生面を考慮して設計された
マイティSシリーズのハイクラスミキサー。

ロングマストと自動昇降装置により、ミキシング前後工程とのつな
がり作業が非常に楽になり、労働環境を改善します。

攪拌子を取り付けたままボールの取り外しが可能なので、多数の
ボール容器を使用することで繰り返しミキシングを行う場合に、
攪拌子の取り付け、取り外しなどの手間を省き、効率アップが図
れます。



攪拌エリアはステンレス製



MS-50LA
(ロングタイプ)

仕様一覧

機種名	外形寸法(W×D×Hmm) 本体重量	ボール満容量 (兼用ボール)	電源	攪拌モーター	昇降モーター (50Hz/60Hz)	定格 消費電力	回転数 rpm
MS-15S	493×655×874 約80kg	12L	単相100V 接地型2極プラグ 12A 125V	三相200V 0.55kW 4P 2.58A		0.9kW	120, 220, 340, 420 50~460rpmで任意の設定可
MS-20		19L (11L)					154, 234, 345, 526 95~530rpmで任意の設定可
MS-25	545×790×1445 約287kg	26L (17L)		1.5kW 4P 6.43A		1.9kW	119, 181, 267, 407 95~430rpmで任意の設定可
MS-30		31L (19L)					120, 220, 320, 430 95~450rpmで任意の設定可
MS-50	580×900×1340 約445kg	50L (32L)			0.09kW 4P 0.8A	3.0kW	115, 179, 230, 358 110~380rpmで任意の設定可
MS-50LA	680×923×1703 約500kg			2.2kW 4P 9.0A	0.4kW 4P 2.35A	3.5kW	
MS-60	600×900×1340 約445kg	60L (32L)	三相200V 接地型3極プラグ 20A 250V		0.09kW 4P 0.8A	3.0kW	120, 175, 240, 350 110~380rpmで任意の設定可
MS-60LA	680×923×1703 約500kg				0.4kW 4P 2.35A	3.5kW	
MS-90S	770×1062×1496 約555kg	102L			0.2kW 4P 1.3/1.2A	4.5kW	90, 140, 230, 310 80~330rpmで任意の設定可
MS-90LAS	1071×1062×1954 約800kg				0.4kW 4P 2.5/2.1A	4.8kW	
MS-120	800×1054×1574 約595kg	117L (62L)		3.7kW 4P 14.3A	0.2kW 4P 1.3/1.2A	4.5kW	83, 140, 200, 318 80~320rpmで任意の設定可
MS-140	800×1054×1574 約600kg	140L (62 L/80L)					

ステンレスタイプもございます。※MS-120LAS・MS-220LAS・MS-300LASの仕様についてはお問い合わせ下さい。



愛工舎製作所
公式ホームページ



ぜひチェック
してね♪



YouTube
愛工舎製作所
公式チャンネル



Instagram
愛工舎製作所
公式アカウント
aico_aicoh

マイティSシリーズ共通 アタッチメント

アタッチメントはミキサーの容量・タイプによって形状が異なります。
また、容量・タイプによって取り扱いしていないアタッチメントもございます。

ホイッパー 物性に空気を抱き込ませ、泡立てる時に使用します。



ホイッパー



細線ホイッパー



ステンレスホイッパー



ステンレスホイッパー（軽量）

軽いから取り扱いが楽。洗いやすく衛生的な構造。

- ワイヤー取付台の内輪部分を大きくして軽量化。
厚みのない分軽くなったので取り扱いが楽になりました。
- ワイヤー押さえリングが精密化され汚れにくくなりました。
- ホイッパー取付シャフトは取り外し可能なので洗浄性が向上されました。

ステンレスホイッパー（軽量）
攪拌動画はこちら



フック 液体と固体（粉体）を混ぜ合わせる時に使用します。



アルミフック



ステンレスドウフック



ダブルフック



ドラゴンフック®（ステンレス スパイラルフック）

攪拌中の生地の上昇が無く、
効率的かつ均一なミキシングができます。

- 少量から優れた攪拌ができます。
- 生地吸水率が上がり、まとまりが良くなります。
- 窯伸びの良い生地が作れ、パンのボリュームが出ます。
- ミキシングタイムが短くなります。

意匠登録：第5587292号

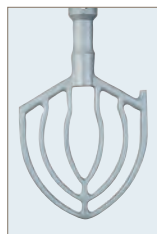


ユーザーの声（ベカリー）
ドラゴンフックは副材料を練り込んだパン生地も
均等に混ぜるので助かっています！

ドラゴンフック
攪拌動画はこちら



ピーター 空気を含みながらしっかり練りたい時に使用します。



ピーター



ステンレスピーター



ステンレスピーター
（練込型）



ウイングピーター



ピーター
攪拌動画はこちら



生産能力

パン生地 [粉量×1.8]（吸水率68%）、ピザ生地 [粉量×1.5]、カステラ [1斤=600g]、スポンジ [三割割] にて算出。

生産品	パン生地			ピザ生地			シュー生地	クッキー	生クリーム	メレンゲ	カステラ	スポンジ
機種名	ドラゴンフック ドウフック	ドウフック	ドラゴンフック	ドラゴンフック ドウフック	ドウフック	ドラゴンフック	ピーター		ホイッパー			
	最大	最少		最大	最少		最大		最大			
MS-15S	2.5	0.5	-	1.2	0.5	-	6.0	6.0	4.5	1.5	4斤	4.5
MS-20	3.5	1.0	1.0	2.0	1.0	1.0	8.0	8.0	6.0	2.0	8斤	6.0
MS-25	7.0	1.7	1.0	4.0	1.0	1.0	10.0	10.0	7.5	2.5	12斤	7.5
MS-30	10.0	1.7	1.7	4.5	1.0	1.0	12.0	12.0	9.0	3.0	16斤	9.0
MS-50	17.0	3.4*	3.4	10.0	2.2*	1.5	20.0	20.0	15.0	5.0	24斤	15.0
MS-60	21.0	5.0*	3.4	12.5	3.0*	1.5	24.0	24.0	18.0	6.0	28斤	18.0
MS-90S	34.0	5.0*	3.4	20.0	4.5*	3.0	-	36.0	27.0	9.0	40斤	30.0
MS-120	43.0	-	-	25.0	-	-	-	48.0	36.0	12.0	52斤	40.0
MS-140	34.0	5.0*	3.4	20.0	4.5*	3.0	-	50.0	41.5	13.5	60斤	46.0

※数値は生地総量（kg）を表しています。また、数値は配合比・使用回転数等で変動するので目安としてご参照下さい。*兼用ボールをお使いになることをおすすめします。

ボール



ステンレスボール



兼用ステンレスボール

ステンレスボールと兼用ステンレスボールを使うことで、1台のミキサーで2つの処理量の製造が可能になります。

兼用ボールには専用の兼用タイプのアタッチメントが必要です。

例えば、MS-50に兼用ステンレスボール(30L)と50/30兼用アタッチメントを取り付けると、30Lサイズのミキサーとして使用できます。

兼用タイプ

MS-20/10 MS-25/15 MS-30/20 MS-50/30
MS-60/30 MS-120/60 MS-140/60 MS-140/80

ボール台車 攪拌物の入った重いボールも台車があれば楽に移動可能です。



ステンレスボール台車
(50L以上用)



回転ボーイ(粉合わせ兼用ボール台車)

ボールの移動や粉合わせに役立つ便利なボール台車!

- ミキシング終了後のボールの移動や、ボールを回しながら生地合わせが可能! 体への負担がぐっと減ります。
- 4つのキャスター付きなので、安定性も抜群! 作業場が離れていても移動が楽です。
- 20・25・30L用のアダプター付回転ボーイもございます。

意匠登録:第1476047号/第1528027号

MS-25
MS-30 用



ユーザーの声(パティスリー)
生地合わせがしやすく重宝しています!

湯煎器

材料の温度管理をしながら攪拌が可能です。



固定式
(20・25L用)



台車式
(50・60L用)



台車式
(90L用)



スウィングウォーマー式
(30L用)
※ヒーター0.75kW



MS-30SW

裏ごし器

栗粒・あんこ・果肉・さつまいもなどの裏ごしに便利です。
用途に合わせたアタッチメントとボールタイプがご選いただけます。
※網目は丸目パンチ 1・2・3mmからお選びいただけます。

MS-30 用



ローラー
固形ものを裏ごしするのに便利
モンブラン



ブレード
ピューレなど液状になるものを裏ごしするのに便利
ビザソース



カットボール式
ボール底がカットされているタイプ



ビルトイン式
枠をボールにはめて使うタイプ

■ 付属品・オプション一覧

※マイティシリーズの攪拌子も使用可能です。

製品名	ステンレスボール	攪 拌 子											ステンレスボール台車	湯煎器	裏ごし器
		ホイッパー	細線ホイッパー	ステンレスホイッパー(軽量)	細線ステンレスホイッパー(軽量)	ビーター	ステンレスビーター	ステンレスビーター(練込型)	アルミフック	ドラゴンフック(ステンレススパイラルフック)	ステンレスドウフック	ダブルフック			
マイティS15S	①	①		op*1		①	op	op	①	op*2	op				
マイティS20 マイティS20V	①	①	op	op	op	①	op	op	①	op	op		op	固定式	
マイティS20/10 マイティS20/10V	①/①	①/①	op/ー	op/ー	op/ー	①/①	op/ー	op/ー	①/①	op/ー	op/ー		op	固定式	
マイティS20S	op	op	op	op	op	op	op	op	op	op	op		op	固定式	
マイティS25 マイティS25V	①	①	op	op	op	①	op	op	①	op	op		op	固定式	
マイティS25/15 マイティS25/15V	①/①	①/①	op/ー	op/ー	op/ー	①/①	op/ー	op/ー	①/①	op/ー	op/ー		op	固定式	
マイティS25S	op	op	op	op	op	op	op	op	op	op	op		op	固定式	
マイティS30 マイティS30V マイティS30A	①	①	op	op	op	①	op	op	①	op	op		op		op
マイティS30/20 マイティS30/20V マイティS30/20A	①/①	①/①	op/ー	op/op	op/ー	①/①	op/ー	op/op	①/①	op/op	op/ー		op		op
マイティS30SW マイティS30SWV	①	①	op	op	op	①	op	op	①	op	op		op	SW式	op
マイティS30AS	op	op	op	op	op	op	op	op	op	op	op		op		op
マイティS50 マイティS50LA	①	①	op	op	op	①	op	op	op	①	op		op	台車式	
マイティS50/30	①/①	op/①	op	op/op	op	op/①	op	op/op	op/①	①/op	op/op		op	台車式	
マイティS50S マイティS50LAS	op	op	op	op	op	op	op	op	op	op	op		op	台車式	
マイティS60 マイティS60LA	①	①		op		①	op	op		①	op		op	①	台車式
マイティS60/30	①/①	op/①	ー/op	op/op		op/①	op	op		①/op	op/①		op	①	台車式
マイティS60S マイティS60LAS	op	op		op		op	op	op		op	op		op	op	台車式
マイティE90	①	①	op*4	op		①	op	op	①	op	op	op	①	台車式	
マイティE90/50	op/op	op/op	op*4	op/op		op/op	op	op	op/op	op/op	op/op*3	op	op	op	台車式
マイティS90S	op	op	op*4	op		op	op	op	op	op	op	op	op	op	台車式
マイティS90LAS	op	op	op*4	op		op	op	op	op	op	op	op	op		
マイティS120	①	①		op*1		①	op		①	op	op	op	op	①	
マイティS120/60	op/op	op/op		op*1		op/op	op		op/op	op	op	op	op	op	
マイティS120S マイティS120LAS	op	op		op*1		op	op		op	op	op	op	op		
マイティS140	①	①		op*1		①	op		①		op	op	op	①	
マイティS140/60 マイティS140/80	op/op	op/op		op*1		op/op	op		op/op		op	op	op	op	
マイティS220LAS	op	op		op*1			op	op	op		op*3		op	op	
マイティS300LAS	op	op		op*1		op	op	op			op*3		op	op	

※「○」は標準装備。「○」内数字は標準付属点数。 ※「op」はオプション（別売品）。 ※2つ表示がある場合、左は標準用アタッチメント、右は兼用アタッチメントです。
*1「ステンレスホイッパー（軽量）」は「ステンレスホイッパー」、*2「ドラゴンフック」はアルミ製、*3「ステンレスドウフック」は「ステンレスフック」です。
*4「細線ホイッパー」はφ4.0mm×20本とφ3.5mm×24本の2種類があります。

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
 <https://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。
※弊社テストルームをご利用いただけますので、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
Thai AICOH CO.,Ltd.

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
◎工場：藤・春日部・浦和