


FICHE TECHNIQUE

alimentation électrique	Monofase
Volts	V 230/1
fréquence (Hz)	50
puissance (KW)	0,375
poids net (Kg)	15,2
poids brut (Kg)	16,02
largeur (mm)	287
profondeur (mm)	371
hauteur (mm)	419

DESCRIPTION PROFESSIONELLE
Batteur planétaire KITCHENAID, avec bol en acier inoxydable de 6,6 litres, gamme HEAVY DUTY :

- **La conception de la cuvette relevable offre une cuvette verrouillable en 3 points**
Pour une stabilité maximale et un mélange puissant
- **Arrêt en cas de forte chaleur** : Le robot culinaire, pour sa propre protection, s'éteint
S'éteint automatiquement en cas de surchauffe
- **Fabriqué entièrement en métal, y compris les engrenages et la protection thermique** : Mélange fiable et durabilité
- **Nouveau design avec enrouleur de câble, couvercle de couplage amovible satiné, bande de fermeture en acier brossé avec logo en relief, boutons en métal moulé sous pression et poignée à levier de levage** : Facile à nettoyer et à utiliser
- **Bol en acier inoxydable brossé de 6,6 L** avec poignée ergonomique
Pour manipuler facilement de grandes et petites quantités d'ingrédients
- **11 vitesses différentes** (de la vitesse de rotation lente à la vitesse de fouettage élevée), dont une nouvelle vitesse d'incorporation et une mélange à vitesse intermédiaire. Pour la précision, la puissance et le contrôle aux plus hauts niveaux. Pour imiter la vitesse du laminage à la main : permet de mélanger délicatement les ingrédients, comme les blancs d'œufs ou la crème, en gardant l'air à l'intérieur de la pâte et en évitant de trop mélanger
- **Fonction Soft Start** : Accélération douce jusqu'à la vitesse choisie
pour éviter de se salir
- **Mouvement planétaire original** : Mélange rapide et complet
- Accessoire unique pour accessoires multifonctions : Large choix d'accessoires en option
Polyvalent et facile à utiliser
- **Fouet en métal à 11 fils**, batteur plat argenté et crochet pétrisseur en spirale de conception unique pour reproduire le pétrissage à la main : robuste, durable et lavable au lave-vaisselle dans le panier supérieur. Pour préparer du pain délicieux en peu de temps

- **Couvercle verseur anti-éclaboussures** avec languettes à pression de conception améliorée : pour empêcher les ingrédients de se répandre hors du bol tout en mélangeant

NB : Disponible en différentes couleurs : Rouge Impérial, Plaqué Argent, Blanc

DONNÉES TECHNIQUES

- Puissance 375W
- Moteur à courant alternatif (CA) - Haute efficacité - Fonctionnement silencieux
- Ampli 1,41A
- Puissance maximale de l'arbre central 0,4 CV
- Tension 220 - 240 V
- Fréquence 50/60 Hz
- Points de contact du mouvement de mélange planétaire : 67
- Capacité du bol 6,6 L
- Matériau du corps Zinc
- Engrenages métalliques
- Bande de fermeture Aluminium brossé léger avec texte et logo en relief en aluminium brillant
- Couleur d'attaque Métal chromé satiné
- Fonction de démarrage progressif (démarrage lent pour minimiser la saleté) : Oui
- Dimensions du produit H x L x P 41,9 x 28,7 x 37,15 cm
- Poids net 15,2 kg
- Poids brut 16,02 kg

CAPACITÉ MAXIMALE PAR TYPE

- Pain - prise en main douce - (pâte levée dense = 55 % d'absorption) : 3,9 kg
- Purée de pommes de terre : 3,5 kg
- Biscuits (standard : 2 pouces, 1 once chacun, en utilisant un batteur plat) : 156 unités (13 douzaines)
- Blanc d'œuf : 15
- Cupcakes (40 g de pâte chacun) : Mélanger 120 unités (10 douzaines)
- Lanières de poulet (à l'aide d'un batteur plat) : 1,4 kg
- Pizza (292 g de pâte chacune) : 14

AVANTAGES DU LAMINAGE À BASSE VITESSE (RÉGLAGE DE LA VITESSE 1/2) :

- Mélange plus facile : plus besoin de mélanger ou de réduire en purée avec tes mains
- Un meilleur contrôle : pour ajouter des ingrédients sans interruption le robot de cuisine
- Moins de dégâts : pour ajouter de la farine sans risque de trop sale
- Excellentes performances : Mélange les ingrédients les plus délicats, tels que les myrtilles et framboises, sans les abîmer

ACCESSOIRES STANDARD / OPTIONNELS :

- **Bol en acier inoxydable brossé de 6,6 L** avec poignée courbée. Il se verrouille solidement en place pour assurer la stabilité lors du mélange. Ingrédients lourds. Avec un bol 40 % plus grand que celui des batteurs sur socle à tête inclinable KitchenAid, vous pouvez traiter de grandes quantités d'ingrédients. Ce bol de 6,6 L peut traiter des quantités doubles ou triples en toute simplicité. Lavable au lave-vaisselle.
- **Couvercle verseur anti-éclaboussures avec languettes à pression**. Comprend un couvercle à pression robuste et pratique et une protection anti-éclaboussures. Il se clipse sur le bol pour minimiser le désordre et faciliter l'ajout de nourriture. Ingrédients. Fabriqué en plastique épais et transparent. Lavable au lave-vaisselle (panier supérieur).
- **Fouet elliptique en acier inoxydable à 11 fils**. Pour incorporer rapidement de l'air dans les ingrédients et créer une crème fouettée douce, un glaçage parfait ou des blancs d'œufs légèrement fouettés. Lavable au lave-vaisselle (panier supérieur).
- **Fouet plat recouvert d'argent**. Parfait pour écraser des pommes de terre, mélanger de la pâte à biscuits et plus encore, rapidement et en profondeur. Capable d'atteindre toutes les parties du bol de 6,6 L. Lavable au lave-vaisselle (panier supérieur).
- **Crochet pétrisseur** en spirale avec revêtement argenté : mélangez et pétrissez facilement la pâte dure, vous faisant gagner du temps et des efforts lors du pétrissage à la main. Capable d'atteindre toutes les parties du bol de 6,6 L. Lavable au lave-vaisselle (panier supérieur).

marquage CE

Fabriqué aux États-Unis

MODÈLES DISPONIBLES

TCF162-K6/S

**Batteur mélangeur planétaire KITCHENAID,
gamme HEAVY DUTY, couleur ARGENTÉ, avec bol**

€ 710,27
TVA exclue



en acier inoxydable de 6,6 l, V 230/1, kW 0,375, poids 15,2 kg, dimensions mm 287 x 371 x 419 h

Expédition à calculer

Livraison 20 à 30 jours

TCF162-K6/R



Batteur mélangeur planétaire KITCHENAID, gamme HEAVY DUTY, couleur ROUGE IMPÉRIAL, avec cuve en acier inoxydable de 6,6 l, V 230/1, kW 0,375, poids 15,2 kg, dimensions mm 287 x 371 x 419 h

€ 710,27

TVA exclue

Expédition à calculer

Livraison 20 à 30 jours

TCF162-K6/W



Batteur mélangeur planétaire KITCHENAID, gamme HEAVY DUTY, couleur BLANC, avec bol en acier inoxydable de 6,6 litres, V 230/1, kW 0,375, poids 15,2 kg, dimensions mm 287 x 371 x 419 h

€ 710,27

TVA exclue

Expédition à calculer

Livraison 20 à 30 jours

FICHE TECHNIQUE

CODE/PHOTO

DESCRIPTION

PRIX/LIVRAISON



TCF162-5KSMBLSF

KITCHENAID - Fouet plat argenté

€ 55,52

TVA exclue

Expédition à calculer

Livraison 20 à 30 jours



TCF162-5KSMBLSD

KITCHENAID - Crochet pétrisseur spirale argenté

€ 55,52

TVA exclue

Expédition à calculer

Livraison 20 à 30 jours



TCF162-5KSMBLPS

KITCHENAID - Couvercle verseur anti-éclaboussures à clipser

€ 55,52

TVA exclue

Expédition à calculer

Livraison 20 à 30 jours



TCF162-5K7EW

KITCHENAID - Fouet elliptique 11 fils en inox

€ 84,09

TVA exclue

Expédition à calculer

Livraison 20 à 30 jours



TCF162-KSMB70J

KITCHENAID - Bol 6,9 litres avec anse

€ 90,56

TVA exclue

Expédition à calculer

Livraison 20 à 30 jours



ROSSO IMPERIALE



NERO ONICE



ARGENTO
PLACCATO



BIANCO