

K50

KitchenAid®

KitchenAid®

5KPM50

Qualità ed innovazione
per i
professionisti dal
1919

conforme alle norme
CE • TÜVGS



SPEGNIMENTO PER
SOVRACCARICO



FRUSTA PER MENTARE



FRUSTA PIANA



FRUSTA PER
IMPASTARE



- Movimento planetario
- Struttura in metallo
- Motore a presa diretta



KitchenAid professional

I mixers multifunzione professionali KitchenAid per la preparazione degli alimenti sono progettati e costruiti con la stessa qualità ed affidabilità per la quale il marchio KitchenAid è famoso nel mondo da più di 75 anni.

La struttura interamente in metallo, il sistema di miscelazione a rotazione planetaria e l'affidabilità delle prestazioni, hanno reso leggendari i mixers KitchenAid nelle cucine, ristoranti, alberghi, panetterie, pasticcerie ed altre aziende commerciali in tutto il mondo.

Gli impieghi di questi mixers professionali sono infiniti: tritare, mescolare, sbattere, impastare, affettare, grattugiare, macinare. Inoltre, l'esclusivo sistema a rotazione planetaria garantisce una miscelazione più omogenea e veloce di tutti gli ingredienti fino ai bordi della ciotola.

I mixers professionali KitchenAid, a differenza di altri funzionanti con cinghia di trasmissione, sono azionati da un motore a presa diretta che garantisce prestazioni migliori ed una durata maggiore. Affidabili, silenziosi e durevoli, con prestazioni ineguagliabili: scoprite i mixers leggendari KitchenAid.

KitchenAid®

KitchenAid®

Specifiche tecniche

Motore:	325 Watts 220/240 Volts, 50/60 Hz
Altezza	41,1 cm
Larghezza	26,4 cm
Profondità	33,8 cm
Lunghezza filo	122 cm
Peso netto	12,3 kg
Peso lordo	13 kg
Altre specifiche	Tasto spegnimento per sovraccarico

Accessori inclusi

- K5ASB** 2 ciotoli in acciaio inox da 4,8 litri
- K5BC5N** 2 coperchi in plastica
- K5ADH** Frusta per impastare
- K5AB** Frusta piatta
- K5AWW** Frusta per montare

Accessori opzionali

- FGA** Tritatutto
- SSA** Accessorio per salsicce
- MVSA** Grattugia a cilindri
- EMVSC** Set di cilindri opzionali
- JE** Spremiagrumi
- GMA** Macinacereali
- FVSP** Passaverdure (da usare con FGA)
- CO** Apriscatole
- KPRA** Set per la pasta
- FT** Vassoio per alimenti
- K5AWJ** Vasca termica
- FPPC** Set di accessori (FGA + MVSA + FVSP)
- K5APSC** Coperchio versatore

Max Mec srl
Via Stelloni Levante 24A
40012 Calderara di Reno (BO)
tel. 051 726810 fax 051 726812
www.maxmec.it
info@maxmec.it



PASSAVERDURE



TRITATUTTO



GRATTUGIA A CILINDRI



SET PER LA PASTA



SPREMIAGRUMI



ACCESSORIO PER SALSICCE



MACINACEREALI



VASSOIO PER ALIMENTI



APRISCATOLE



VASCA TERMICA



SET DI ACCESSORI