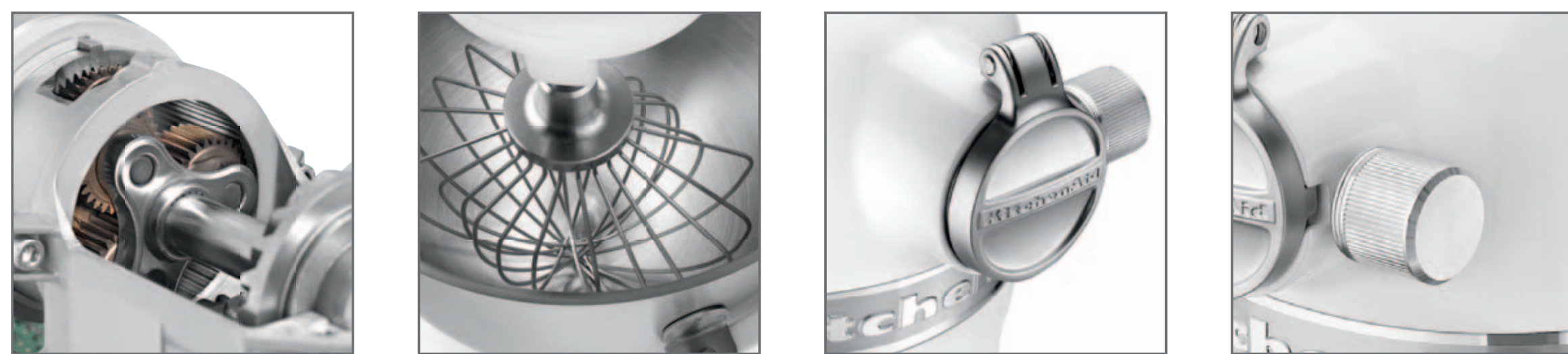


KitchenAid™



RISULTATI PROFESSIONNELI GRAZIE AL MOTORE TRÈS SILENCIEUX DE 1,3 CV ET AU SYSTÈME À TRANSMISSION DIRECTE.

DESIGN PROFESSIONNEL AVEC BOL RELEVABLE D'UNE CAPACITÉ DE 6,9 L PERMETTANT DE PRÉPARER DE GRANDES QUANTITÉS D'ALIMENTS.

ACCESSOIRES EN ACIER INOXYDABLE EXTRÊMEMENT ROBUSTES, LAVABLES AU LAVE-VAISSELLE.

DURABILITÉ EXCEPTIONNELLE GRÂCE À UNE CONCEPTION EN MÉTAL COULÉ, DES COMMANDES EN MÉTAL ET UN MOTEUR TRÈS ROBOTE.

MEYU UNIQUE DE FIXATION POUR UN LARGE ÉVENTAIL D'ACCESSOIRES EN OPTION.

I MIGLIORI RISULTATI PROFESSIONALI GRAZIE AL SILENZIOSO MOTORE DA 1,3 CV E AL SISTEMA A TRASMISSIONE DIRETTA.

FACILE LAVORAZIONE DI GRANDI QUANTITÀ NELLA CIOTOLA DA 6,9 L CON MECCANISMO DI SOLLEVAMENTO DAL DESIGN PROFESSIONALE.

SOLIDISSIMI ACCESSORI IN ACCIAIO INOSSIDABILE LAVABILI IN LAVASTOVIGLIE.

RESISTENZA ECCEZIONALE GRAZIE ALLA STRUTTURA E AI COMANDI COMPLETAMENTE METALLICI E AL MOTORE DI LUNGA DURATA.

UNICO PEZZO DI RACCORDO PER SVARIATI ACCESSORI OPZIONALI.



ACCESSOIRES STANDARD

BATEUR PLAT EN ACIER INOXYDABLE
Utilisé pour le mélange des pâtes à gâteaux, pâtes légères ou pour la réalisation de purée de pommes de terre. La forme du batteur et l'action unique de mélange permettent de préparer et de battre tous les ingrédients jusqu'au fond du bol.

CROCHET PÉTRISSEUR EN ACIER INOXYDABLE
Permet de pétrir rapidement et parfaitement des pâtes levées de tous types, même en grande quantité.

FOURT À FILS EN ACIER INOXYDABLE
Idéal pour monter des blancs en neige, fouetter de la crème, et pour obtenir des mélanges aérés (meringues, soufflés, pâtes légères).

VERSEUR AMOVIBLE EN ACIER INOXYDABLE
Permet de verser les ingrédients graduellement dans le bol tout en continuant de mixer.

GRILLE DE PROTECTION ET BOUTON D'ARRÊT IMMÉDIAT
Pour une sécurité accrue en environnement professionnel.

ACCESSORI STANDARD

FRUSTA PIATTA IN ACCIAIO INOSSIDABILE
Utilizzate la frusta piatta per preparati, quali torte, pane, biscotti, pure di patate. Grazie al movimento planetario, la miscelazione degli ingredienti è più veloce e completa in tutta la ciotola.

GANCIO IN ACCIAIO INOSSIDABILE
Impasta grosse quantità di pasta per pane e pizze in modo veloce e completo.

FRUSTA A FILO IN ACCIAIO INOSSIDABILE
Ideale per composti molto leggeri, schiume e bianchi d'uovo, montare la panna e frullare creme e salse senza difficoltà.

BECCUCCO VERSATORE RIMOVBILE IN ACCIAIO INOSSIDABILE
Semplifica l'aggiunta degli ingredienti durante la miscelazione.

GRIGLIA DI PROTEZIONE E INTERRUTORE DI ARRESTO
Per la massima sicurezza in ambienti professionali.

KitchenAid™

ROBOT SUR SOCLE PROFESSIONNEL À BOL RELEVABLE
ROBOT DA CUCINA PROFESSIONALE CON DISPOSITIVO DI SOLLEVAMENTO DELLA CIOTOLA



KitchenAid™

PROFESSIONAL
BOWL-LIFT MIXER™

POUR USAGE PROFESSIONNEL

PER USO PROFESSIONALE

1.3 HP MOTOR**
6.9 L

** MOTORE DE 1,3 CV
MOTORE DA 1,3 CV



BIEN PENSÉ. BIEN FABRIQUÉ.

* ROBOT SUR SOCLE PROFESSIONNEL À BOL RELEVABLE
ROBOT DA CUCINA PROFESSIONALE CON DISPOSITIVO DI SOLLEVAMENTO DELLA CIOTOLA

W19452853

KP110277

FOR COMMERCIAL USE
FÜR PROFESSIONNELLEN GEBRAUCH GEEIGNET
POUR USAGE PROFESSIONNEL
PER USO PROFESSIONALE

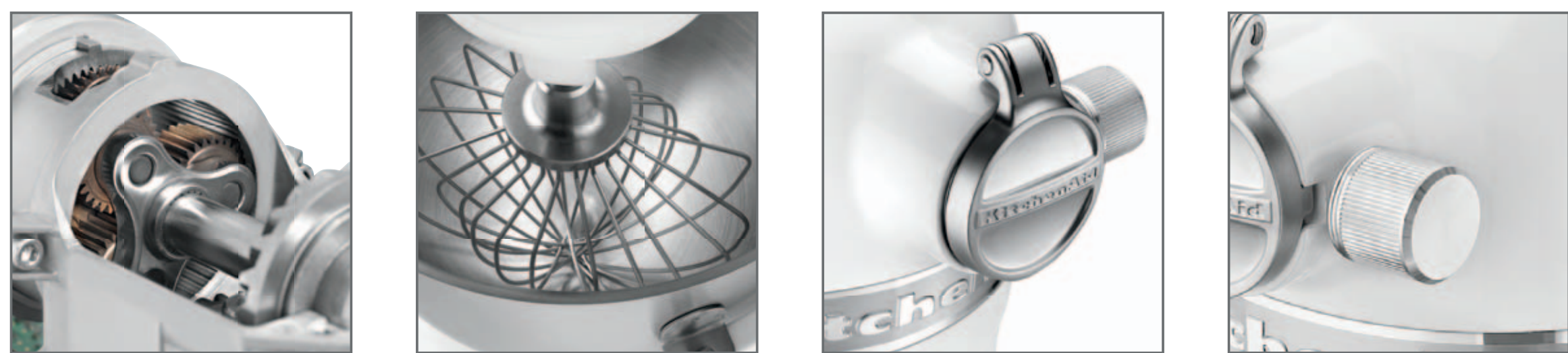
KitchenAid, St. Joseph, MI 49085, U.S.A.
220-240 V, 50/60 Hz, AC



RECYCLABLE CARTON
WIEDERWERTWERTBARER KARTON
CARTON RICICLABILE
CARTON RECICLABILE

Distributed by KitchenAid Europa, Inc., Belgium / Von KitchenAid Europa, Inc., Belgien, verteilt.
Distribué par KitchenAid Europa, Inc., Belgique / Distribuito per KitchenAid Europa, Inc., Belgio:
Nijverheidslaan 3 Box 5, B-1853 Strombeek-Bever

KitchenAid™



BEST PROFESSIONAL CULINARY RESULTS USING QUIET 1.3 HP MOTOR AND DIRECT-DRIVE TRANSMISSION.

VERY LARGE QUANTITIES EASILY HANDLED IN 6.9 L CAPACITY BOWL WITH PROFESSIONAL LIFT DESIGN.

ULTRA-ROBUST STAINLESS STEEL DISHWASHER-SAFE ACCESSORIES.

EXCEPTIONALLY DURABLE THROUGH FULL METAL CONSTRUCTION, METAL CONTROLS AND LONG-LASTING MOTOR.

SINGLE HUB TO POWER WIDE CHOICE OF OPTIONAL ATTACHMENTS.

BESTE, PROFESSIONELLE, KULINARISCHE ERGEBNISSE DURCH LEISEN 1,3 PS-MOTOR UND DIREKTANTRIEB-SYSTEM.

VERARBEITET MÜHELOS SEHR GROSSE MENGEN IN DER SCHÜSSEL MIT 6,9 L FASSUNGSVERMÖGEN IM PROFESSIONELLEM DESIGN.

EXTREM ROBUSTES SPÜLMASCHINENGEEIGNETES ZUBEHÖR AUS ROSTFREIEM EDELSTAHL.

AUSSEERGEWÖHNLICH HALTBAR DURCH GANZMETALLGEHÄUSE, BEDIENELEMENTE AUS METALL SOWIE LANGELEBENDER MOTOR.

EINZELNE ZUBEHÖRBARE FÜR DEN ANBAU EINER GROSSEN AUSWAHL AN OPTIONALER ZUBEHÖR.



STANDARD ACCESSORIES

STAINLESS STEEL FLAT BEATER
Use the flat beater to mix cakes, quick breads, cookie doughs and to mash potatoes. Special design works with unique mixing action to thoroughly mix ingredients in every part of the bowl.

STAINLESS STEEL DOUGH HOOK
Kneads even very large quantities of raised dough of all kinds quickly and thoroughly.

STAINLESS STEEL WIRE WHIP
Incorporates optimal air into egg mixtures for fluffier meringues and soufflés. Whips cream and creates smooth icings without laborious hand beating.

STAINLESS STEEL REMOVABLE POURING CHUTE
Allows adding ingredients smoothly while mixing.

WIRE GUARD AND STOP SWITCH
For high safety in a commercial environment.

STANDARDZUBEHÖR

FLACHRÜHRER AUS ROSTFREIEM EDELSTAHL
Ist geeignet für Kuchenteig, schnellen Brotteig und Platzchenteig oder Kartoffelpüree. Die Kombination vom speziellen abgerundeten Design und der außergewöhnlichen Mischbewegung des Planetenrührwerks erlauben eine gründliche Durchmischung der Zutaten bis zum Rand der Schüssel.

KNETHAKEN AUS ROSTFREIEM EDELSTAHL
Zum schnellen und sorgfältigen Kneten von größeren Mengen Hefeteig.

SCHNEEBESEN AUS ROSTFREIEM EDELSTAHL
Optimal für die Luftvermischung beim Schlagen von Eiweiß für luftige gekochte Zuckergüsse und Soufflés. Schlägt Sahne und homogene Flüssigkeiten ohne viel Mühe.

ABNEHMBARE EINFÜLLSCHÜTTE AUS ROSTFREIEM EDELSTAHL
Ermöglicht das Hineinfügen von Zutaten während des Mischvorgangs.

SCHUTZGITTER UND STOP-TASTE
Entspricht den hohen Sicherheitsanforderungen in Gewerbeobjekten.

See the complete line of KitchenAid® products at www.KitchenAid.eu.
Entdecken Sie das komplette KitchenAid® Sortiment unter www.KitchenAid.eu.
Descouvrez la gamme complète de KitchenAid® sur www.KitchenAid.eu.
Consulta la línea completa KitchenAid® presso www.KitchenAid.eu.

Assembled in Greenville, OH, U.S.A. / Hergestellt in Greenville, OH, U.S.A.
Assemble à Greenville, OH, États Unis / Assemblato a Greenville, OH, U.S.A.

KitchenAid™

PROFESSIONAL BOWL-LIFT STAND MIXER
PROFESSIONELLE KÜCHENMASCHINE MIT ANHEBBARER SCHÜSSEL



KitchenAid™

PROFESSIONAL
BOWL-LIFT MIXER™

FOR COMMERCIAL USE

FÜR PROFESSIONNELLEN GEBRAUCH GEEIGNET

1.3 HP MOTOR**
6.9 L

** 1,3 PS MOTOR



FOR THE WAY IT'S MADE.™

* PROFESSIONELLE KÜCHENMASCHINE MIT ANHEBBARER SCHÜSSEL