TECNOSERVICE'21 srl
by Tinti Sergio
Via Carlo Pisacane, 134
61032 Fano (PU) Italy
P.IVA IT0200411413

Tel. +39 0721 805911
FAX +39 0721 809794
e-mail: staff@technochef.it
www.technochef.it
www.technochef.eu

Servizi e tecnologie per la ristorazione dal 1973 ... Services and Technologies for professional catering since 1973

SCHEDA TECNICA

Alimentazione elettrica	Monofase
Volts	V 230/1
Frequenza (Hz)	50
Potenza elettrica (Kw)	0,375
Peso netto (Kg)	15,2
Peso lordo (Kg)	16,02
Larghezza (mm)	287
Profondità (mm)	371
Altezza (mm)	419

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

IMPASTATRICE PLANETARIA KITCHENAID, con vasca inox da 6,6 litri, Linea HEAVY DUTY:

.

- **Il design con ciotola sollevabile fornisce una ciotola con blocco a 3 punti**
  Per la massima stabilità e una miscelazione potente
- **Spegnimento per calore elevato**: Il robot da cucina, per la sua salvaguardia, si spegne automaticamente in caso di surriscaldamento
- **Interamente realizzato in metallo, compresi gli ingranaggi, e protezione termica**: Miscelazione affidabile e resistenza
- **Nuovo design con avvolgicavo, copri innesto rimovibile satinato, fascia di chiusura in acciaio spazzolato con logo in rilievo, manopole e impugnatura della leva di sollevamento in metallo pressofus**o: Semplice da pulire e da utilizzare
- **Ciotola in acciaio inox spazzolato da 6,6 L** con impugnatura ergonomica
  Per gestire grandi e piccole quantità di ingredienti in tutta semplicità
- **11 velocità diverse** (dalla bassa velocità di rotazione all'alta velocità di montatura), tra cui una nuova velocità per incorporare e una miscelazione a velocità intermedia. Per precisione, potenza e controllo ai massimi livelli. Per imitare la velocità di stesura a mano: consente di miscelare delicatamente gli ingredienti, come gli albumi o la panna, di mantenere l'aria all'interno dell'impasto ed evitare una miscelazione eccessiva
- **Funzione Soft Start**: Accelerazione delicata fino alla velocità prescelta per evitare di sporcare
- **Movimento planetario originale**: Miscelazione veloce e completa
- Attacco unico per accessori multifunzione: Ampia scelta di accessori opzionali
  Versatile e facile da usare
- **Frusta a 11 fili in metallo**, frusta piatta rivestita in argento e gancio impastatore a spirale dal design esclusivo per replicare l'impasto a mano: Robuste, resistenti e lavabili nel cestello superiore della lavastoviglie. Per preparare del pane delizioso in breve tempo

- **Coperchio versatore antispruzzo** con linguette a scatto dal design migliorato: Per evitare la fuoriuscita degli ingredienti dalla ciotola durante la miscelazione

.

N.B: Disponibile in diversi colori: Rosso imperiale, Argento placcato, Bianco

.

DATI TECNICI

- Potenza 375 W
- Tipo di motore CA (corrente alternata) - Efficienza elevata - Funzionamento silenzioso
- Amp 1,41 A
- Potenza massima dell'albero centrale 0,4 CV
- Voltaggio 220 - 240 V
- Frequenza 50/60 Hz
- Punti di contatto del movimento di miscelazione planetario: 67
- Capacità ciotola 6,6 L
- Materiale corpo Zinco
- Ingranaggi Metallo
- Fascia di chiusura Alluminio leggero spazzolato con testo e logo in rilievo in alluminio brillante
- Colore attacco Metallo cromato satinato
- Funzione Soft Start (avvio lento per ridurre al minimo lo sporco): Sì
- Dimensioni prodotto A x L x P 41,9 × 28,7 × 37,15 cm
- Peso netto 15,2 kg
- Peso lordo 16,02 kg

MAX CAPACITÀ PER TIPOLOGIA

- Pane- usando una presa delicata - (impasto lievitato denso = assorbimento del 55%): 3,9 kg
- Purè di patate: 3,5 kg
- Biscotti (standard: 5,1 cm, 28 g ciascuno, utilizzando la frusta piatta): 156 unità (13 dozzine)
- Albume uovo: 15
- Cupcake (40 g di impasto ciascuno): Mescola 120 unità (10 dozzine)
- Straccetti di pollo (utilizzando la frusta piatta): 1,4 kg
- Pizza (292 g di impasto ciascuna): 14

VANTAGGI DELLA STESURA A BASSA VELOCITÀ (IMPOSTAZIONE DI VELOCITÀ 1/2):

- Miscelazione più semplice: Non è più necessario mescolare o ridurre in purea con le mani
- Maggiore controllo: Per aggiungere gli ingredienti senza interrompere il robot da cucina
- Meno disordine: Per aggiungere la farina senza il rischio di sporcare
- Ottime prestazioni: Mescola gli ingredienti più delicati, come mirtilli e lamponi, senza danneggiarli

.

ACCESSORI STANDARD / OPZIONALI:

- **Ciotola in acciaio inox spazzolato da 6,6 L** con impugnatura ricurva. Si blocca saldamente in posizione per garantire stabilità durante la miscelazione di
  ingredienti pesanti. Con una ciotola del 40% più capiente rispetto ai robot da cucina con corpo motore mobile KitchenAid, per lavorare grandi quantità di ingredienti. Questa ciotola da 6,6 L è in grado di lavorare quantità doppie o triple in tutta semplicità. Lavabile in lavastoviglie.
- **Coperchio versatore antispruzzo con linguette a scatto**. Include un resistente e pratico coperchio agganciabile e una protezione antispruzzo.
  Si aggancia alla ciotola per ridurre al minimo il disordine e facilitare l'aggiunta degli
  ingredienti. Realizzato in plastica spessa e trasparente. Lavabile nel cestello superiore della lavastoviglie.
- **Frusta ellittica a 11 fili in acciaio inox**. Per incorporare rapidamente aria negli ingredienti e realizzare una morbida panna montata, una glassa perfetta o albumi dalla montatura leggera. Lavabile nel cestello superiore della lavastoviglie.
- **Frusta piatta rivestita in argento**. Perfetta per schiacciare le patate, mescolare l'impasto dei biscotti e molto altro ancora, in modo rapido e completo. In grado di raggiungere qualsiasi parte della ciotola da 6,6 L. Lavabile nel cestello superiore della lavastoviglie.
- **Gancio impastatore** a spirale rivestito in argento: Mescola e lavora impasti duri con facilità, per farti risparmiare il tempo e la fatica di impastare a mano. In grado di raggiungere qualsiasi parte della ciotola da 6,6 L. Lavabile nel cestello superiore della lavastoviglie.

Marchio CE

Made in USA

MODELLI DISPONIBILI

TCF162-K6/S	**Impastatrice planetaria KITCHENAID, Linea HEAVY DUTY, colore ARGENTO PLACCATO, con**	**€ 710,27** *+ IVA* € 866,53 IVA incl.

	vasca inox da lt.6,6, V 230/1, Kw.0,375, Peso 15,2 Kg, dim.mm.287x371x419h	**Spedizione in Italia:** compresa **Consegna:** da 20 a 30 giorni
TCF162-K6/R 	**Impastatrice planetaria KITCHENAID, Linea HEAVY DUTY, colore ROSSO IMPERIALE, con vasca inox da lt.6,6, V 230/1, Kw.0,375, Peso 15,2 Kg, dim.mm.287x371x419h**	**€ 710,27** *+ IVA* € 866,53 IVA incl. **Spedizione in Italia:** compresa **Consegna:** da 20 a 30 giorni
TCF162-K6/W 	**Impastatrice planetaria KITCHENAID, Linea HEAVY DUTY, colore BIANCO, con vasca inox da lt.6,6, V 230/1, Kw.0,375, Peso 15,2 Kg, dim.mm.287x371x419h**	**€ 710,27** *+ IVA* € 866,53 IVA incl. **Spedizione in Italia:** compresa **Consegna:** da 20 a 30 giorni

ACCESSORI/OPTIONAL

CODICE/FOTO	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
TCF162-5KSMBLSF 	**KITCHENAID - Frusta piatta rivestita argento**	**€ 55,52** *+ IVA* € 67,73 IVA incl. **Spedizione in Italia:** compresa **Consegna:** da 20 a 30 giorni
TCF162-5KSMBLSD 	**KITCHENAID - Gancio impastatore a spirale rivestito argento**	**€ 55,52** *+ IVA* € 67,73 IVA incl. **Spedizione in Italia:** compresa **Consegna:** da 20 a 30 giorni
TCF162-5KSMBLPS 	**KITCHENAID - Coperchio versatore paraspruzzi a scatto**	**€ 55,52** *+ IVA* € 67,73 IVA incl. **Spedizione in Italia:** compresa **Consegna:** da 20 a 30 giorni
TCF162-5K7EW 	**KITCHENAID - Frusta ellittica a 11 fili in inox**	**€ 84,09** *+ IVA* € 102,59 IVA incl. **Spedizione in Italia:** compresa **Consegna:** da 20 a 30 giorni
TCF162-KSMB70J 	**KITCHENAID - Ciotola da 6,9 litri con manico**	**€ 90,56** *+ IVA* € 110,48 IVA incl. **Spedizione in Italia:** compresa **Consegna:** da 20 a 30 giorni

TECHNOCHEF.IT