



#### SCHEDA TECNICA

|                                |          |
|--------------------------------|----------|
| <b>Alimentazione elettrica</b> | Monofase |
| <b>Volts</b>                   | V 230/1  |
| <b>Frequenza (Hz)</b>          | 50       |
| <b>Potenza elettrica (Kw)</b>  | 0,375    |
| <b>Peso netto (Kg)</b>         | 15,2     |
| <b>Peso lordo (Kg)</b>         | 16,02    |
| <b>Larghezza (mm)</b>          | 287      |
| <b>Profondità (mm)</b>         | 371      |
| <b>Altezza (mm)</b>            | 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 pressofuso:** 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
- **Frustra 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 x 28,7 x 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 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/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

TCF162-5KSMBLSD



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

TCF162-5KSMBLSF



KITCHENAID - Spatola a frusta piatta rivestita argento

**€ 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



ROSSO IMPERIALE



NERO ONICE



ARGENTO  
PLACCATO



BIANCO