


FICHA TÉCNICA

alimentación eléctrica	Monofase
Voltios	V 230/1
frecuencia (Hz)	50
potencia (KW)	0,375
peso neto (Kg)	15,2
peso bruto (Kg)	16,02
ancho (mm)	287
profundidad (mm)	371
altura (mm)	419

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL
BATIDORA PLANETARIA KITCHENAID, con recipiente en acero inoxidable de 6,6 litros, línea HEAVY DUTY :

- **El diseño del recipiente elevable proporciona un recipiente con bloqueo de 3 puntos**
Para una máxima estabilidad y una mezcla potente.
- **Apagado por calor elevado** : El procesador de alimentos, para su propia protección, se apaga
Se apaga automáticamente en caso de sobrecalentamiento.
- **Fabricado íntegramente en metal, incluidos engranajes y protección térmica** : mezcla fiable y durabilidad.
- **Nuevo diseño con enrollador de cable, tapa de acoplamiento extraíble con acabado satinado, banda de cierre de acero cepillado con logotipo en relieve, perillas de metal fundido a presión y manija de palanca de elevación** : Fácil de limpiar y usar.
- **Recipiente de acero inoxidable cepillado de 6,6 l** con asa ergonómica
Para manipular grandes y pequeñas cantidades de ingredientes con facilidad.
- **11 velocidades diferentes** (desde baja velocidad de rotación hasta alta velocidad de batido), incluida una nueva velocidad de incorporación y una mezclando a velocidad intermedia. Para precisión, potencia y control al más alto nivel. Para imitar la velocidad del amasado manual: permite mezclar suavemente ingredientes, como claras de huevo o crema, manteniendo el aire dentro de la masa y evitando mezclar demasiado.
- **Función de arranque suave** : aceleración suave hasta la velocidad elegida para evitar ensuciarse
- **Movimiento planetario original** : Mezcla rápida y completa
- **Accesorio único para accesorios multifuncionales:** amplia selección de accesorios opcionales
Versátil y fácil de usar.
- **Batidor de metal de 11 alambres** , batidor plano revestido de plata y gancho para masa en espiral de diseño exclusivo para replicar el

amasado manual: resistente, duradero y apto para lavavajillas en rejilla superior. Para preparar un pan delicioso en poco tiempo

- **Tapa antisalpicaduras** con pestañas a presión de diseño mejorado: para evitar que los ingredientes se derramen tazón mientras se mezcla

NB: Disponible en diferentes colores : Rojo Imperial, Plateado, Blanco

DATOS TÉCNICOS

- Potencia 375W
- Tipo de motor de CA (corriente alterna): alta eficiencia, funcionamiento silencioso
- Amperaje 1,41 A
- Potencia máxima del eje central 0,4 CV
- Voltaje 220 - 240 V
- Frecuencia 50/60 Hz
- Puntos de contacto del movimiento de mezcla planetaria: 67
- Capacidad del recipiente 6,6 L
- Material del cuerpo Zinc
- Engranajes metálicos
- Banda de cierre Aluminio cepillado ligero con texto y logotipo grabados en aluminio brillante.
- Color de ataque Metal cromado satinado
- Función de arranque suave (inicio lento para minimizar la suciedad): Sí
- Dimensiones del producto Alto x Ancho x Profundidad 41,9 × 28,7 × 37,15 cm
- Peso neto 15,2 kg
- Peso bruto 16,02 kg

CAPACIDAD MÁXIMA POR TIPO

- Pan - con agarre suave - (masa de levadura densa = 55% de absorción): 3,9 kg
- Puré de patatas: 3,5 kg
- Galletas (estándar: 2 pulgadas, 1 onza cada una, usando un batidor plano): 156 unidades (13 docenas)
- Clara de huevo: 15
- Cupcakes (40g de masa cada uno): Mezclar 120 unidades (10 docenas)
- Tiras de pollo (utilizando batidor plano): 1,4 kg
- Pizza (292 g de masa cada una): 14

VENTAJAS DEL LAMINADO A BAJA VELOCIDAD (AJUSTE DE VELOCIDAD 1/2) :

- Mezcla más fácil: ya no es necesario mezclar ni hacer puré. con tus manos
- Mayor control: Para añadir ingredientes sin interrumpir el robot de cocina
- Menos desorden: Para agregar harina sin riesgo de demasiado sucio
- Excelente rendimiento: Mezcla los ingredientes más delicados, como arándanos y Frambuesas, sin dañarlas

ACCESORIOS ESTÁNDAR / OPCIONALES :

- **Recipiente de acero inoxidable cepillado de 6,6 l** con asa curva. Se bloquea de forma segura en su lugar para garantizar la estabilidad al mezclar. ingredientes pesados. Con un recipiente un 40 % más grande que el de las batidoras de pedestal con cabezal inclinable KitchenAid, puede procesar grandes cantidades de ingredientes. Este recipiente de 6,6 L puede procesar cantidades dobles o triples con facilidad. Apto para lavavajillas.
- **Tapa de vertido a prueba de salpicaduras con pestañas a presión** . Incluye una tapa a presión resistente y práctica y protección contra salpicaduras. Se engancha al recipiente para minimizar el desorden y facilitar la adición de alimentos. ingredientes. Hecho de plástico grueso y transparente. Apto para lavavajillas en rejilla superior.
- **Batidor elíptico de acero inoxidable con 11 alambres** . Para incorporar aire rápidamente a los ingredientes y crear una crema batida suave, un glaseado perfecto o claras de huevo ligeramente batidas. Apto para lavavajillas en rejilla superior.
- **Batidor plano recubierto de plata** . Perfecto para hacer puré de papas, mezclar masa para galletas y más, de manera rápida y completa. Capaz de llegar a cada parte del recipiente de 6,6L. Apto para lavavajillas en rejilla superior.
- **Gancho para masa** en espiral recubierto de plata: mezcle y amase masa dura con facilidad, ahorrándole el tiempo y el esfuerzo de amasar a mano. Capaz de llegar a cada parte del recipiente de 6,6L. Apto para lavavajillas en rejilla superior.

Marcado CE

Hecho en EE. UU.

MODELOS DISPONIBLES

TCF162-K6/S

Batidora planetaria KITCHENAID, línea HEAVY



DUTY, color PLATEADO, con cuba en acero inoxidable de 6,6 lt, V 230/1, Kw.0,375, Peso 15,2 Kg, dim.mm.287x371x419h

€ 710,27

VAT excluido
Envío a calcular

Entrega de 20 a 30 días



Batidora planetaria KITCHENAID, línea HEAVY DUTY, color ROJO IMPERIAL, con cuba de acero inoxidable de 6,6 lt, V 230/1, Kw.0,375, Peso 15,2 Kg, dim.mm.287x371x419h

€ 710,27

VAT excluido
Envío a calcular

Entrega de 20 a 30 días



Batidora planetaria KITCHENAID, línea HEAVY DUTY, color BLANCO, con cuba de acero inoxidable de 6,6 lt, V 230/1, Kw.0,375, Peso 15,2 Kg, dim.mm.287x371x419h

€ 710,27

VAT excluido
Envío a calcular

Entrega de 20 a 30 días

FICHA TÉCNICA

CÓDIGO/FOTO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
TCF162-5KSMBLSF 	KITCHENAID - Batidor plano recubierto de plata	€ 55,52 <i>VAT excluido</i> Envío a calcular Entrega de 20 a 30 días
TCF162-5KSMBLSD 	KITCHENAID - Gancho amasador en espiral recubierto de plata	€ 55,52 <i>VAT excluido</i> Envío a calcular Entrega de 20 a 30 días
TCF162-5KSMBLPS 	KITCHENAID - Tapa vertedora antisalpicaduras a presión	€ 55,52 <i>VAT excluido</i> Envío a calcular Entrega de 20 a 30 días
TCF162-5K7EW 	KITCHENAID - Batidor elíptico de acero inoxidable de 11 varillas	€ 84,09 <i>VAT excluido</i> Envío a calcular Entrega de 20 a 30 días
TCF162-KSMB70J 	KITCHENAID - Bol con asa de 6,9 litros	€ 90,56 <i>VAT excluido</i> Envío a calcular Entrega de 20 a 30 días



ROSSO IMPERIALE



NERO ONICE



ARGENTO
PLACCATO



BIANCO