

Миксер планетарный KitchenAid
5KPM5EER КРАСНЫЙ



(Цена со склада в г.Москва)

99 635 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Планетарный миксер KitchenAid 5KPM5EER служит для замеса различного теста, а также для взбивания кремов, муссов и приготовления пюре, соусов и коктейлей. Тесто может быть песочным, заварным, бисквитным и может использоваться для выпечки рогаликов, хлеба, пиццы, печенья. Оборудование отличается низкими уровнями шума и вибрации. Месильный орган вращается вокруг своей оси и оси дежи, тем самым обеспечивая получение однородной массы. Цельнометаллический корпус покрыт цветной эмалью, а детали механизма выполнены из стали. Передняя часть привода оснащена местом для дополнительных насадок, которые можно приобрести и превратить миксер в кухонный комбайн. В комплект поставки входят дежа с крышкой, крюк, венчик, насадка-лопатка и защитный обод. Дополнительные насадки (приобретаются отдельно): Насадка-мясорубка Насадка для наполнения колбасной оболочки Овощерезка Насадка-протирка для фруктов и овощей Чаша для приготовления мороженого Насадка-мельница Насадка для нарезки лапши и спагетти Пресс для пасты и макарон Насадка для равиоли Насадка-консервный нож Соковыжималка для цитрусовых и т.д.

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	26417
Производитель	KitchenAid
Страна производитель	США
Габариты, мм (ДхШхВ)	350x275x420
Гарантия, мес	12
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	0,315
Способ установки	настольный
Объем дежи, л	4.83
Количество скоростей	10
Механизм поднятия рабочего органа	подъемная траверса
Вращение дежи	нет
Материал корпуса	металл
Скорость вращения привода, об/мин	265
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	390x310x590
Вес нетто, кг	12,3
Упаковка	гофрокороб
Вес в упаковке, кг	14
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	700