



kMix est un robot au design élégant et contemporain doté d'une puissance de 500 W. Son bol de 5 L et son kit pâtisserie (batteur, fouet, pétrin et Batteur souple) font de lui un compagnon indispensable dans la cuisine.

Grâce aux accessoires adaptables il est également possible de râper, émincer, hacher et réaliser des pâtes fraîches...

Ce robot est coordonné à une gamme de préparateurs très complète. Collection Rouge vermillon.

LES PLUS PRODUITS



KIT PATISSERIE EN METAL

Pétrin, fouet et batteur pour réaliser pains, pâtisseries, desserts et entremets. Leur hauteur est ajustable pour un résultat parfait



CORPS EN METAL

Pour plus de robustesse et de stabilité, le corps est entièrement réalisé en métal.



PREPARATION CULINAIRE

ROBOT PATISSIER

kMix
KMX50RD

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

- 500 W
- Corps en métal
- 2 sorties pour adapter des accessoires
- Bol inox de 5L avec poignée
- Variateur de vitesse 8 positions
- Fonction métal délicat
- Mouvement planétaire
- Kit pâtisserie en métal (pétrin, fouet, batteur)
- Batteur souple
- Couvercle anti-projection
- Accessoires disponibles (hachoir, appareils à pâtes fraîches...)
- Système de sécurité : le robot s'arrête lorsque l'on lève la tête du robot
- Collection Rouge vermillon



MERCHANDISING DISPONIBLE

- Notice
- Packaging



DONNEES LOGISTIQUES

Dimensions produit (cm)	22,3L X 36,1P X 34,9H
Poids Net (kg)	9,147
Dimensions emballage (cm)	42,4L x 27,6P x 52,6H
Poids Brut (kg)	10,94
Colisage	1
Code SAP	OW20011025
Code EAN	5011423181226