

Mikser KitchenAid ARTISAN 6,9L z podnoszoną dzieżą model 5KSM7580X



- **Silnik prądu stałego o mocy 1,3 KM i napędzie bezpośrednim**
Cichy i mocny, zapewnia wysoką wydajność i optymalny moment obrotowy przy niskich obrotach.
- **Zaawansowana technologia sterowania**
Elektroniczny nadzór nad pracą silnika, przez dopasowanie pobieranej mocy i momentu obrotowego
- **Bezpośredni napęd na narzędzia i przystawki**
Stabilna moc, cicha praca i mniejsze straty energii
- **W pełni metalowa konstrukcja i przekładnie zębate**
Całkowicie metalowe, precyzyjnie wykonane przekładnie, zapewniają płynną i cichą pracę.
- **Wyjątkowo efektywny ruch planetarny KitchenAid**
Perfekcyjne i szybkie napowietrzanie mas
- **Podnoszona dzieża**
Rozwiązanie profesjonalne, idealne przy dużych obciążeniach i intensywnym użytkowaniu
- **Jedno wspólne gniazdo montażu licznych przystawek, zamykane zaślepką na zawiasie**
Wygoda i szeroki zakres zastosowań miksera
- **Niezwykle solidne wyposażenie standardowe**
Wytrzymałe i nadające się do mycia w zmywarce
- **Opływowe kształty**
Łatwość utrzymania w czystości, wygląd stylowy i elegancki



CZERWONY
EMPIRE RED



CZARNY
ONYX BLACK



SREBRZYSTOPOPIELATY
MEDALLION SILVER



CZERWONY KARMELEK
CANDY APPLE

Mikser KitchenAid ARTISAN 6,9L z podnoszoną dzieżą

5model 5KSM7580X

DANE TECHNICZNE

Moc pobierana	500 W
Typ silnika	Na prąd stały, napęd bezpośredni
Maksymalna moc wyjściowa	1,3 KM
Napięcie	220–240 V
Częstotliwość	50/60 Hz
Obroty na minutę (prędkość 1 do 10)	Od 40 do 200
Pojemność dzieży	6,9 L
Materiał korpusu	Cynkowy odlew ciśnieniowy
Sposób regulacji prędkości	Elektroniczny
Certyfikaty OC	CEI 60335-1 CEI 60335-2-14
Wymiary produktu	wys. x szer. x dł. 42 x 29 x 37 cm
Wymiary opakowania	wys. x szer. x dł. 50 x 35 x 44 cm
Waga netto	13,1 kg
Waga brutto	16 kg
Długość przewodu zasilającego	114 cm
Kraj pochodzenia	USA

MAKSYMALNA ILOŚĆ PRODUKTÓW

Zalecana maksymalna ilość mąki:	
Mąka uniwersalna	2,2 kg
Mąka pełnoziarnista	1,75 kg
Mąka na kruche ciasto	1,15 kg
Białka jaj	z 19 średnich jaj
Śmietana do ubicia	1,9 L
Biszkopt	4,5 kg
Ciasto na chleb	3,8 kg
Tłuczone ziemniaki	3,6 kg
Ciasteczka kruche o średnicy 5 cm	168 sztuk

MODEL

KOLOR

EAN

5KSM7580XEER	EMPIRE RED	CZERWONY	5413184160302
5KSM7580XE0B	ONYX BLACK	CZARNY	5413184160227
5KSM7580XECA	CANDY APPLE	CZERWONY KARMELEK	5413184160166
5KSM7580XEMS	MEDALLION SILVER	SREBRZYSTOPOPIELATY	5413184160180



WYPOSAŻENIE STANDARDOWE



Dzieża 6,9 L 5KR7SB

Polerowana dzieża ze stali nierdzewnej z ergonomiczną rączką "O". Można myć w zmywarce.



Osłona dzieży z podajnikiem 5K7PS

Chroni przed rozchłapywaniem dodawanych składników i pyleniem sypkich oraz przed bezpośrednim kontaktem z pracującym narzędziem. Wykonana jest z doskonale przezroczystego tworzywa (bez BPA), więc umożliwia łatwe śledzenie procesu miksowania. Zaleca się ręczne mycie.



Hak spiralny „Powerknead” 5K7SDH

Wystudiowany kształt umożliwia efektywne wyrabianie ciasta z jednoczesnym perfekcyjnym napowietrzaniem. Wykonany jest ze stali nierdzewnej. Można myć w zmywarce.



Mieszadło płaskie 5K7SFB

Mieszadło płaskie ze stali nierdzewnej. Przeznaczone jest do wyrabiania gęstych mas, polew i lukrów oraz puree z ziemniaków. Można myć w zmywarce.



Rózga 5K7EW

Bogata, 11- prętowa różga ze stali nierdzewnej. Eliptyczny kształt zapewnia maksymalny zasięg penetracji w dzieży i wygodę przechowywania w szufladzie. Można myć w zmywarce.



Przepisy i inspiracje dostępne są na stronie
<https://www.kitchenaid.pl/przepisy>