

ПЛАНЕТАРНЫЙ МИКСЕР KITCHENAID 5KSM125ECU ARTISAN 4.8 Л СЕРЕБРИСТЫЙ

ПЛАНЕТАРНЫЙ МИКСЕР KITCHENAID ARTISAN 4.8 Л, СЕРЕБРИСТЫЙ, 5KSM125ECU

Лучшее решение для вашей кухни: мощный миксер KitchenAid

Техника, созданная для тех, кто ценит качество и надежность, а также полное отсутствие любых недочетов. Кухонная машина KitchenAid Artisan – воплощение идеальных характеристик, заключенных в элегантный серебристый корпус. Но можно выбрать и другую расцветку – производитель предлагает варианты в теплых и холодных тонах.



Чаша 4,8 л обеспечивает удобное приготовление блюд как для маленькой, так и для большой семьи. Изобретение, покорившее сердца и умы большинства поваров Европы и Америки, теперь доступно каждому ценителю кулинарного искусства. Элегантный, тяжелый корпус включает мотор мощностью 1,3 л. с., но при этом отличается удивительной бесшумностью работы. Прочность, долговечность, красота – это ли не мечта настоящего любителя кулинарии?

ВОСХИЩАЮЩАЯ ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ

С помощью стационарного миксера KitchenAid вы приготовите идеальные блюда:

- взбитые сливки, нежные соусы и безукоризненно перемешанные крем-супы;
- бархатистые пюре из вареных или печеных овощей, муссы;
- выпечка станет настоящим эталоном, будь то пицца, хлеб или сладкие кексы;
- смузи, напитки, коктейли и другие блюда.

Отдельным бонусом будет элегантный дизайн, который прекрасно вписывается в любое помещение и радует взгляд. Мощный планетарный миксер не занимает много места.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ

Американская кухонная техника поражает своей простотой, безопасностью и надежностью. Производитель предусмотрел все: чаша не сдвинется с места, пока вы не переключите держатель, скорости настраиваются удобным рычажком, а надежный подъемник гарантирует полное перемешивание ингредиентов.

Планетарная система, дополненная запатентованными насадками, обеспечивает лучший результат, чем другая технология. В базовой комплектации вас ждут насадки, которые помогут приготовить не менее 10 разновидностей блюд:

1. Лопатка для перемешивания – лучший вариант для густых смесей и пюре.
2. Проволочный венчик – идеально взобьет сливки, белки и кремы.
3. Крюк из алюминия, покрытый нейлоном, – помощник для замешивания плотного теста.

И, конечно же, металлическая чаша на 4,8 л, в которую войдет много

ингредиентов. Она снабжена ручкой и матовым внутренним покрытием, предотвращающим окисление продуктов. Со временем можно купить любое количество дополнительных насадок, чтобы кухонный миксер превратился в настоящий комбайн!

Цена: 79618 руб.

Характеристики	
Тип	планетарный
Серия	ARTISAN
Объем чаши (л)	4,8
Тип двигателя	переменный ток
Тип управления	механическое
Уровень шума (дБ)	78
Страна производитель	США
Гарантия производителя	5 лет
Потребляемая мощность (Вт)	300
Объем дополнительной чаши (л)	-

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - https://www.youtube.com/channel/UC6ffXcwIBZnnLagSc6GQ19Q?view_as=subscriber

Учредительные документы АЛЬФАПРОМ можно посмотреть по ссылке <https://drive.google.com/drive/u/2/folders/1eo-5CxMECvxu0RKpH8kVtKtbm2NtzHWg>

Так же Вы можете приобрести оборудование стоимостью от 300 000 рублей в лизинг, в этом Вам всегда помогут наши партнеры, **Сименс Финанс** и **Балтийский лизинг**.

Компания АЛЬФАПРОМ имеет статус мультибрендовой компании! Поэтому МЫ можем подобрать ВАМ оборудование под любую вашу задачу и бюджет. Являемся официальными дилерами крупнейших европейских и китайских производителей упаковочного оборудования

С уважением

Команда АЛЬФАПРОМ 8(800)-200-29-23